

## DECRETO 15 febbraio 2021

**Aggiornamento dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238. (21A01168)**

*(GU n.48 del 26-2-2021 - Suppl. Ordinario n. 15)*

IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI

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 decreto ministeriale che prevede che le regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano inviano gli elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali ed i successivi aggiornamenti al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali che provvede all'inserimento nell'Elenco nazionale di cui al cennato 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 è provveduto alla pubblicazione dell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;

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

Visto, in particolare, l'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;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 14 gennaio 2021, con il quale sono state accettate le dimissioni rassegnate dalla senatrice Teresa Bellanova dalla carica di Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali e il prof. Giuseppe Conte, Presidente del Consiglio dei ministri, e' incaricato di reggere ad interim, il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

Ritenuto di dover procedere all'aggiornamento, per l'anno 2021, 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, 15 febbraio 2021

Il Ministro delle politiche agricole  
alimentari e forestali  
ad interim  
Conte

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

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO

Parte di provvedimento in formato grafico

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

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



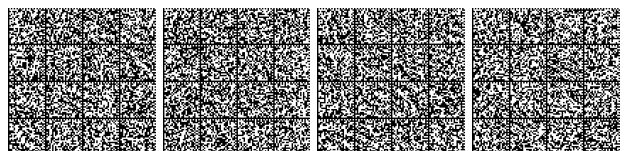
ALLEGATO I

(di cui all'art. 1, comma 1)

<b>REGIONE ABRUZZO</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Centerba o Cianterba
	2	Liquore a base di gentiana lutea l., Amaro di genziana, Digestivo di genziana
	3	Liquore allo zafferano
	4	Mosto cotto
	5	Ponce, Punce, Punk
	6	Ratafia - Rattafia
	7	Vino cotto - Vin cuott - Vin cott
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	8	Annoia
	9	Arrosticini
	10	Capra alla neretese
	11	Coppa di testa, La Coppa
	12	Guanciale amatriciano
	13	Lonza, Capelomme
	14	Micischia, Vilischia, Vicicchia, Mucischia
	15	Mortadella di Campotosto, Coglioni di mulo
	16	Nnuje teramane
	17	Porchetta abruzzese
	18	Prosciuttello
	19	Salame abruzzese, Salame nostrano, Salame artigianale, Salame tradizionale, Salame tipico
	20	Salame Aquila
	21	Salamelle di fegato al vino cotto
	22	Salsiccia di fegato
	23	Salsiccia di fegato con miele
	24	Salsiccia di maiale sott'olio
	25	Salsicciotto di Pennapedimonte
	26	Salsicciotto frentano, Salsicciotto, Saiggicciott, Saucicciott
	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 marcello, Cacio marcello
	46	Scamorza abruzzese
	<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	47
48		Olio extra vergine di oliva delle Valli aquilane
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	49	Aglione rosso di Sulmona
	50	Agrumi della costa dei trabocchi
	51	Carciofo del vastese
	52	Castagna roscetta Valle Roveto
	53	Cece
	54	Ciliegie di Raiano e di Giuliano Teatino
	55	Cipolla bianca di Fara Filiorum Petri
	56	Conservate di pomodoro (polpa e pezzetti di pomodoro)
	57	Cotognata e marmellata di mela cotogna
	58	Fagioli a olio
	59	Fagioli a pane
	60	Farro d'Abruzzo
	61	Lenticchie di S. Stefano di Sessanio
	62	Libretto di fichi secchi
	63	Mandorle di Navelli, L'mmall
	64	Marmellata d'uva, Scrucchiata, Scucchiata
	65	Marrone di Valle Castellana
	66	Mela della Valle del Giovenco
	67	Olive intosso, Olive n'dosse, Olive in salamoia
	68	Patata di montagna del Medio Sangro, Patana muntagnola
	69	Patata turchesa, Turca, Turchesca, Viola
	70	Patate degli altipiani d'Abruzzo
	71	Peperoncino secco piccante, Diavoletto, Diavolicchio, Lazzaretto, Lu Piccant, l'Amaro
	72	Peperone rosso di Altino
	73	Peperone secco dolce, Saracone, Bastardone, Farfullone



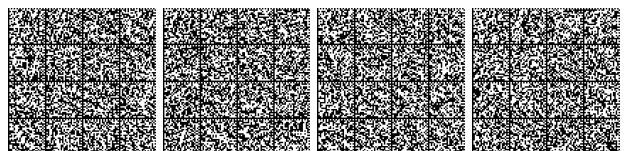
<b>REGIONE ABRUZZO</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	74	Pomodoro a pera
	75	Solina
	76	Tartufi d'Abruzzo
	77	Tondino del Tavo, Fagiolo di Loreto Aprutino
	78	Uva di Tollo e Ortona
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	79	Bocconotti di Castel Frentano
	80	Cagionetti, Calgionetti, Caggiunitt', Caggionetti
	81	Cicerchiata
	82	Confetto di Sulmona
	83	Crocchante di mandorle, Crocchante di natale
	84	Cumbrizium', 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	Parozzo
	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, Iu 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	Lattaccio, Latteruolo, Latteruola
	147	Miele d'Abruzzo, millefiori, sulla, lupinelle, girasole, santoreggia, acacia
	148	Ricotta ovina di Arischia, Ricotta co le ficore
	149	Ricotta stagionata di pecora, Ricotta salata abruzzese



REGIONE BASILICATA		
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Liquore al sambuco di Chiaromonte
	2	Mir' cutt'
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	3	Agnello delle Dolomiti Lucane
	4	Capocollo
	5	Carne Podolica lucana
	6	Gelatina di maiale
	7	Involtni di cotenna
	8	Lardo
	9	Marruca dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Monacedd', Cazzamarruca, Vavalicch'
	10	'Ncandarata
	11	Pancetta
	12	Pezzente
	13	Prosciutto crudo
	14	Salsiccia
	15	Salsiccia a catena
	16	Salsiccia al coriandolo di Carbone
	17	Salsiccia Castelluccese
	18	Salsiccia di fegato di Castelluccio Superiore
	19	Soperzata di Rivello
	20	Soppressata
	21	Ungrattoat
	Formaggi	22
23		Caciocavallo di Massa di Maratea
24		Cacioricotta
25		Caprino
26		Casieddu o Casieddu
27		Manteca
28		Mozzarella
29		Padraccio
30		Pecorino
31		Pecorino misto
32		Scamorza
33		Toma
34		Treccia di Massa di Maratea
35		Treccia dura
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	36	A Scorz di Tursi
	37	Capperi di Maratea sotto sale
	38	Carruba di Maratea
	39	Cece rosso di Latronico
	40	Cece tondino di Latronico
	41	Cipolla bianca di Francavilla in Sinni
	42	Coriandolo di carbone "anes"
	43	Fagiolo di Muro Lucano
	44	Fagiolo di San Gaudioso
	45	Fagiolo zeminelle
	46	Farina di Cece di Latronico
	47	Farina di germana "iermana"
	48	Farina di granone "quarantino"
	49	Farina di mischiglio
	50	Farina di carosella
	51	Fasulo rosso (Sritt)
	52	Finocchio di Senise
	53	Giò di Maratea
	54	Gran' cutt'
	55	Lampascioni
	56	Lenticchia di Potenza
	57	Lupino del Pollino
	58	Maiorica dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Farina di Majonica di Brindisi di Montagna
	59	Melanzana bianca di Senise
	60	Nastruss di Calvera
	61	'Ndussa
	62	Olio di Cornacchiola di Vietri
	63	Olive da forno di Ferrandina
	64	Olive nere secche
	65	Olive secche sott'olio, Olive seccate di Cornacchiola
	66	Passata di pomodoro di Rotonda
	67	Pastinaca dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Pastinache, Pastinacchio, Rariche di pastinacchio, Rariche, Raricannezzere
	68	Patata rossa di Terranova del Pollino
	69	Peperoni cruschi
	70	Percoco di Tursi con il vino
	71	Percoco di Tursi sciroppato
	72	Pomodorino giallo costoluto di Castronuovo di Sant'Andrea
	73	Pomodorino giallo lungo di Castronuovo di Sant'Andrea
	74	Pomodorino rosso lungo di Castronuovo di Sant'Andrea
	75	Pomodoro di Maratea
76	Pomodoro di Rotonda	
77	Pomodoro secco "Cietta'cale di tolve"	
78	Pomodori sott'olio	
79	Rafano	
80	Rappascione di Viggianello	
81	Risciola	
82	Saragolla fina dei Certosini della Grancia di San Demetrio	
83	Semola Marzudda dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Semola di Terminia, Marziolo	
84	Soppressata di fichi di Carbone	
85	Tartufo bianco del Serrapotamo	

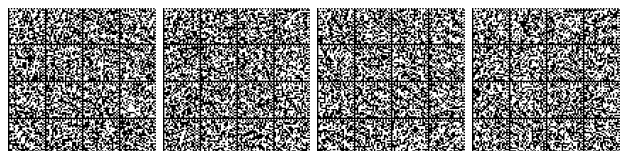


REGIONE BASILICATA		
Tipologia	N°	Prodotto
	86	Anginetto di Lauria
	87	A' Pipua di Oliveto Lucano
	88	Biscotto a otto di Latronico
	89	Biscotto al coriandolo di Carbone
	90	Biscotti glassati
	91	Calzoni di ceci
	92	Cannaricoli di Viggianello
	93	Carchiola
	94	Cicerata
	95	Cucciddatu di Rotonda
	96	Dolce con naspro di Spinoso, Rolc' cu u' naspr r' spnus'
	97	Falagone
	98	Fusilli lucani, Fusilli con il ferretto, Fusidd', Ferretti, Ferricieddi, Firzuli, minnicchi, minuich
	99	Gelatina dolce di maiale
	100	Gugliaccio di San Costantino Albanese
	101	I Pezzetti di Irsina, i P'zzitt d' Mont Plos
	102	La Mastaccera di Irsina, a Mastacc'r d'Mont Plos
	103	La Strazzata
	104	Manate e manatelle, Pasta a matassa, Manare
	105	Migliaccio
	106	Mostaccioli
	107	Pane di germana "iermana"
	108	Pane di patata di San Severino Lucano
	109	Pane di Trecchina
	110	Pane nero
	111	Panicceddi o Panetteddi di S. Antonio di Rotonda
	112	Petulla Shen Paljit di San Paolo Albanese
	113	Piccidet' castellucese
	114	Pizza con i cingoli di maiale
	115	Pizza a "scannatur" di Carbone
	116	Pizza rustica (Cazzola, Scarcedda, Cuzzola)
	117	Pizzetto di Lauria
	118	Polenta di Nemoli
	119	Rsskatiedde cca muddiche di Episcopia
	120	Raskatieli di legumi di Fardella
	121	Raskatiello di Miskiglio di Teana, Miskiglio di Teana
	122	Ravioli
	123	Rosacatarra
	124	Sanguinaccio
	125	Shtridhia di San Paolo e San Costantino Albanese
	126	Spumino di Cersosimo
	127	Tagliatelle, al Tratt di Oliveto Lucano
	128	Tapanedda di Episcopia
	129	Taralli di San Costantino Albanese
	130	Tarallo della sposa di San Paolo Albanese, Taraj i ethur
	131	Timpallo rustico del Pollino
	132	Tortaneddi di S'Antonio di Rotonda
	133	U' frricidd, maccherone
	134	U panaridd di Oliveto Lucano, Panierino
	135	U' pastizz tunnar
	136	U' pastizzotti di Nova Siri
	137	ù Zuzumagliu
	138	Viscuttino di Lauria
	139	Viscuttu a' gotto di Lauria
	140	Cuccia di Nojese
	141	Fasul e pistiddi
	142	Fusilli lucani con la mollica di pane, ferricell cu la muddica, Fusill' cu' muddia
	143	Insalata di arance a staccia di Tursi
	144	Insalata gialla e rossa di Castronuovo di Sant'Andrea
	145	Involtni di agnello in umido, Gnommariell, gnumeridde
	146	Involtni di interiora d'agnello/capretto arrostiti, Gnommariell arrustit, Gnumeridde, Migliatiedd
	147	Laghn e fasul, Lagane e fasul, Lagane e fagioli,
	148	Nuglia di Laurenzana, Nuglia laurenzane
	149	Peperoni ripieni alla lucana, Zafaran chin
	150	Pitta di Grandini di Calvera
	151	Pop corn di Castronuovo di Sant'Andrea
	152	Pu'iata di San Giorgio Lucano
	153	Purpette di carnuluvare di Rotonda "mbastarduta"
	154	"Salsa" di mele, Cipolline o zucca
	155	Tagliolini con il latte, Tagliolini dell'Ascensione, Tagghjulni ku u latt, Tagliolini dell'Ascension
	156	Alici salate di Maratea
	157	Alicioccoli salate di Maratea
	158	Garum di Maratea (Salsa di pesce)
	159	Miele lucano (r'miel)
	160	Ricotta
	161	Ricotta forte
	162	Ricotta salata
	163	Uovo fresco dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Ovo, Uvu, Cocche
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>		
<i>Prodotti della gastronomia</i>		
	<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>		





REGIONE CALABRIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<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 finocchio selvatico
	11	Moscato
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	12	Bucularu
	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	Guancia
	25	Lardo, U Lardu
	26	'Nduia
	27	'Ndura
	28	'Nnuglia
	29	Pancetta arrotolata
	30	Prosciutto crudo di San Lorenzo Bellizzi
	31	Prosciutto di maiale nero calabrese
	32	Salame crudo di Albidona
	33	Salato di Crotone
	34	Salsiccia con finocchio selvatico, Satizza
	35	Salsiccia di coretto
	36	Salsiccia pezzente
	37	Sazizzunu
	38	Soppressata affumicata, Supprizzata 'ffumicata
	39	Soppressata di Decollatura
<i>Formaggi</i>	40	Animalletti di provola
	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 Pollino
	55	Pecorino della Locride
	56	Pecorino della Vallata "Stilaro Allaro"
	57	Pecorino misto
	58	Pecorino primo sale
	59	Provola
	60	Rasco
61	Strazzatella silana	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	62	Olio extra vergine di oliva "Colli di Tropea"
	63	Olio extra vergine di oliva del Savuto
	64	Olio extra vergine di oliva della Locride
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	65	'A maritata
	66	Amarene scioppate
	67	Anona cherimola, Annona
	68	Arancia di Villa San Giuseppe
	69	Asparago selvatico della Calabria
	70	Biondo tardivo di Trebbisacce
	71	Broccoli di rapa
	72	Cannonata calabrese
	73	Castagne al mosto cotto
	74	Castagne di Calabria



REGIONE CALABRIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	75	Ceci abbrustoliti, Calia
	76	Cedro
	77	Cedro candito
	78	Cicoria selvatica calabrese
	79	Cicorie selvatiche sott'olio
	80	Cipolline sott'olio
	81	Clementine della Piana di Sibari
	82	Collane di peperoni secchi
	83	Confettura di pomodori rossi
	84	Coroncine di fichi secchi al mirto
	85	Crocette
	86	Fagiolo di Caria
	87	Fagiolo poverello bianco
	88	Farina di castagne
	89	Fichi d'india di Calabria
	90	Fichi essiccati
	91	Fichi freschi cotti al forno
	92	Fichi ripieni, Fichi chini
	93	Finocchietto selvatico di Calabria
	94	Finocchio di Isola Capo Rizzuto
	95	Funghi di Giffone
	96	Funghi "rosito"
	97	Funghi misti di bosco sott'olio
	98	Funghi porcini silani "sillo"
	99	Funghi porcini sott'olio
	100	Funghi rositi sott'olio
	101	Germogli di pungitopo sott'olio, Vruscita sott'olio
	102	Insalatata di arance, 'Nzalata i purtuali
	103	Involchini di melanzane
	104	Limetta
	105	Marmellata di arance
	106	Marmellata di bergamotto
	107	Marmellata di clementine
	108	Marmellata di limoni
	109	Marmellata di mandarini
	110	Marmellata di uva
	111	Melanzane sott'olio
	112	Mele di montagna (cotogna-coccia-limoncelle)
	113	Miele di fichi
	114	Misi misì affucati, Amareddi affucati
	115	Olive alla calce
	116	Olive in salamoia
	117	Olive nella giara
	118	Olive nere infornate
	119	Olive schiacciate
	120	Olive sotto sale
	121	Origano selvatico della Calabria
	122	Pallone di fichi
	123	Panicilli
124	Peperoncini piccanti ripieni	
125	Peperoncini sott'olio	
126	Peperoncino di Spilinga	
127	Peperoncino piccante calabrese	
128	Peperone roggianese	
129	Pistilli	
130	Pomodori secchi	
131	Pomodori secchi ripieni	
132	Pomodori secchi sott'olio	
133	Pomodori verdi conservati	
134	Pomodoro di Belmonte	
135	Trecce di fichi	
136	Tritato di peperoncino	
137	Zucchini sott'olio	
<i>Condimenti</i>	138	Salmoriglio, sarmurighiu
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	139	'Nzullini
	140	Anicini
	141	Biscotti alle mandorle e al miele
	142	Bocconotto di Mormanno
	143	Bucconotto
	144	Buffeddi
	145	Cannoli, I Cannola
	146	Chinulille
	147	Ciotaredda di Castrovillari
	148	Cotognata
149	Crema reggina	
150	Crispelle salate, Crispeddhe	
151	Crispelle dolci, Crispeddhe	
152	Crostini di grano	

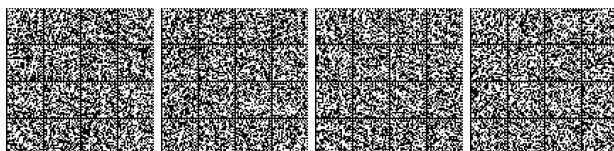


REGIONE CALABRIA		
Tipologia	N°	Prodotto
	153	Cudduraci, 'Nguti
	154	Cupeta
	155	Cuzzupa
	156	Dita d'apostolo
	157	Fichi ricoperti al cioccolato
	158	Frese bianche
	159	Frese integrali
	160	Frise al peperoncino
	161	Ginetti
	162	Granita, Scirobetta
	163	Lestopitta
	164	Liquirizia
	165	Liquirizia alla 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	Pizziccul'ova
	199	Rafioli
	200	Sammartine
	201	Sanguinaccio
	202	Scaldatele, Scaldateddi
	203	Scalille
	204	Sguta
	205	Sorbetto al bergamotto
	206	Sospiri di monaca
	207	Stomatico
	208	Stracetti
	209	Stroncatura, Struncatura
	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 gelatu
	223	Turdilli
	224	Xialuni
	225	Zeppole, Zzippulii San Giuseppi

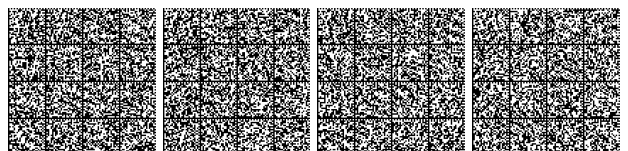
*Paste fresche e prodotti della  
panetteria, della biscotteria,  
della pasticceria e della  
confetteria*



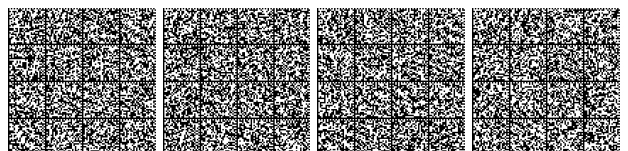
REGIONE CALABRIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti della gastronomia</i>	226	Frittata pasquale
	227	Frittelle di fiori di zucca, Sciuroiddi
	228	Maccheroni con il sugo di capra, Maccaruni i casa cu sugu i capra
	229	Melanzane ripiene, Mulingiani chini
	230	Pancotto, Brodo pieno, Panicuottu
	231	Parmigiana
	232	Peperonata alla calabrese, 'Nzimbato
	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		Involtni di pesce spada
247		Involtni di spatola, 'Nvoltini i spatula
248		Pesce sciabola, Vela, Spatola
249		Pesce spada alla ghiotta, Pisci spada a gghiotta
250		Pesce spada arrosto con il sarmoriglio, Pisci spada rustutu c'u samurriughiu
251		Rosamarina
252		Sarde salate
253		Sarde salate e pepate
254		Sardella salata di Crotone
255	Stocafisso, Stocco alla ghiotta	
256	Stocco di Mammola	
257	Tonno sott'olio, Pesantono sott'olio	
258	Tortiera di alici	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	259	Miele di arancio calabrese
	260	Miele di castagno calabrese
	261	Miele di corbezzolo
	262	Miele di eucaliptus calabrese
	263	Miele di melata di abete calabrese
	264	Miele di sulla calabrese
	265	Ricotta
	266	Ricotta affumicata
	267	Ricotta di capra affumicata
	268	Ricotta di pecora
	269	Ricottone salato



REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Aceto di Fico Bianco
	2	Cioccolato al limoncello
	3	Fragolino
	4	Liquore al tartufo nero
	5	Liquore concerto
	6	Liquore crema di limone
	7	Liquore di amarene
	8	Liquore di gelse rosse
	9	Liquore di madarino dei Campi Flegrei
	10	Liquore di mirtillo
	11	Liquore finocchietto
	12	Liquore Laurino del Casertano
	13	Liquore nanassino
	14	Malaca
	15	Nespolino
	16	Nocillo
	17	Sciroppo di arancia bionda
	18	Sidro di Mela Annurca
	19	Sidro di Mela Limoncella
	20	Sidro di Pera del Matese
	<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	21
22		Ammugliatielli
23		Agnello di Carmasciano
24		Braciola di capra di Siano
25		Busecchia-Mammella di vacca, Busecchia
26		Capicollo
27		Capicollo di Ricigliano
28		Capicollo di Zungoli
29		Capra bollita
30		Carne bufalina
31		Carne di bovino podolico
32		Carne di suino di razza Casertana
33		Carne ovina di Laticauda
34		Cervellate
35		Cicoli
36		Coniglio di fosso dell'Isola d'Ischia
37		Fegato con la zeppa
38		Filetto di Vairano Patenora*
39		Filettone di Vairano Patenora*
40		Fiocco di prosciutto
41		Fleppa*
42		Gelatina di maiale*
43		Guanciale del Formicoso
44		Lardello di Andretta
45		Marzafecatu di Castel San Lorenzo*
46		Mozzariello*
47		Nnoglia di maiale*
48		Nzogna - Sugna nella vescica, Nzogna nella vescica
49		O per e 'o muss
50		Orvula*
51		Pancetta arrotolata
52		Pancetta tesa
53		Porchetta del Sannio
54		Prigiotto*
55		Prosciuttella della bassa Valle del Calore
56		Prosciutto di Casaletto*
57		Prosciutto di Pietraraja*
58		Prosciutto di Rocchetta*
59		Prosciutto di Trevico*
60		Prosciutto di Venticano*
61		Prosciutto irpino*
62		Salame Napoli*
63		Salame di Mugnano*
64		Salsiccia
65		Salsiccia affumicata
66		Salsiccia del Cilento*
67		Salsiccia del Vallo di Diano*



<b>REGIONE CAMPANIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
	68	Salsiccia di polmone*
	69	Salsiccia fresca a punta di coltello
	70	Salsiccia r' poc*
	71	Salsiccia rossa di Castelpoto*
	72	Salsiccia sotto sugna
	73	Salsiccia sotto sugna di Vairano Patenora
	74	Samurchio*
	75	Sopressata caggianese*
	76	Sopressata del Cilento*
	77	Sopressata del Sannio*
	78	Sopressata del Vallo di Diano*
	79	Sopressata di Gioi Cilento*
	80	Sopressata di Ricigliano*
	81	Sopressata irpina*
<i>Formaggi</i>	82	Bebè di Sorrento
	83	Bocconcini alla panna di bufala
	84	Burrini e burrata di bufala
	85	Caciocavallo affumicato
	86	Caciocavallo del Matese*
	87	Caciocavallo di bufala
	88	Caciocavallo di grotta del Cervati e delle Gole di Pertosa*
	89	Caciocavallo di Castelfranco*
	90	Caciocavallo irpino di grotta*
	91	Caciocavallo podolico*
	92	Caciocavallo podolico dei Monti Picentini*
	93	Caciocavallo Stagionato di Grotta del Tanagro*
	94	Caciocchiato
	95	Cacioricotta caprino del Cilento
	96	Caciotta di capra dei Monti Lattari
	97	Caciotina canestrata di Sorrento
	98	Caprino conciato del Montemaggiore*
	99	Caso conzato*
	100	Caso maturo*
	101	Caso Vallicelli*
	102	Casoperuto e marzolino*
	103	Casuforte di Statigliano, Cacioforte, Casoforte*
	104	Casu ré pecóra del Matese*
	105	Fiordilatte
	106	Fior di ricotta di Ponte Persica
	107	Formaggio caprino del Cilento
	108	Formaggio coi vermi*
	109	Formaggio duro di latte di pecora, capra e vacca*
	110	Formaggio morbido del Matese*
	111	Juncata
	112	Manteca*
	113	Manteca del Cilento*
	114	Mascarpone di Bufala
	115	Mozzarella nella mortella*
	116	O' Peluso*
	117	Pecorino del Monte Marzano*
	118	Pecorino di Bagnolese*
	119	Pecorino di Carmasciano*
	120	Pecorino di Laticauda*
	121	Pecorino di Vitulano*
	122	Pecorino di Pietraroja*
	123	Pecorino fresco e stagionato
	124	Pecorino salaprese*
	125	Primosale stagionato di Cuffiano*
	126	Provola affumicata*
	127	Provola affumicata di bufala*
	128	Provolone*
	129	Riavulillo*
130	Ricotta di fuscella di Sant'Anastasia*	
131	Scamorza	
132	Scamorza di bufala	



<b>REGIONE CAMPANIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
	133	Scamorza di Montella
	134	Scamorzini del Matese*
	135	Scamosciata
	136	Stracchino di Bufala
	137	Stracciata*
	138	Stracciata del Matese*
	139	Treccia
	140	Treccia di Montella
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	141	Burro artigianale*
	142	Burro di bufala
	143	Olio extravergine di oliva Ortice di Pontelandolfo
	144	Olio extravergine di oliva Sannio Caudino Telesino
	145	Olio extravergine di oliva Sannio Colline Beneventane
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	146	Aglio dell'Ufita
	147	Albicocca vesuviana
	148	Antica Pera da Sidro del Matese
	149	Amarene appassite dei Colli di S. Pietro
	150	Arancia di Pagani
	151	Arancia di Sorrento
	152	Broccolo del Vallo di Diano
	153	Broccolo di Paternopoli
	154	Broccolo friariello di Napoli, Friarielli
	155	Broccolo San Pasquale
	156	Caldaroste in sciroppo e rum
	157	Cappella
	158	Carciofo bianco
	159	Carciofo capuanella
	160	Carciofo di Castellammare
	161	Carciofo di Montoro
	162	Carciofo di Pietrelcina
	163	Carciofo di Procida
	164	Carciofo pignatella, Carciofo rosso, Carcioffola pascaiola
	165	Cardillo
	166	Cardone
	167	Carlentina
	168	Carosella
	169	Castagna del Monte Faito
	170	Castagna del prete
	171	Castagna di Acerno
	172	Castagna di Treviso
	173	Castagna jonna di Civitella Licinio
	174	Castagna paccuta
	175	Castagna tempestiva del vulcano di Roccamonfina
	176	Castagna vofarella
	177	Castagne informate, Castagne n'fornate
	178	Castagne moscie, Fico
	179	Cavolfiore gigante di Napoli
	180	Cavolo da minestra
	181	Ceci dell'Ofanto
	182	Cece di Cicerale
	183	Cece di Valle Agricola
	184	Cece nero del Fortore
	185	Cece piccolo del Sannio
	186	Cicoria selvatica
187	Cicoria verde di Napoli	
188	Ciliegia del Monte	
189	Ciliegia della Recca	
190	Ciliegia di Bracigliano	
191	Ciliegia di Pimonte	
192	Ciliegia di Siano	
193	Ciliegia maiatica	
194	Ciliegia melella	
195	Ciliegia S. Pasquale	
196	Cipolla alifana	
197	Cipolla bianca di Pompei	
198	Cipolla di Airola	
199	Cipolla di Eremiti	

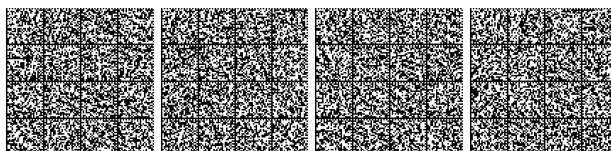


<b>REGIONE CAMPANIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<b>N°</b>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	200	Cipolla di Vatolla
	201	Cipolla ramata di Montoro
	202	Corresce re cocozza janca di Aquilonia
	203	Cuccija
	204	Curn' ciell a callariell'
	205	Fagioli di Volturara Irpinia
	206	Fagioli lardari
	207	Fagioli quarantini
	208	Fagioli tabacchini
	209	Fagiolo a formella
	210	Fagiolo a pisello
	211	Fagiolo bianco di Montefalcone
	212	Fagiolo della regina di San Lupo
	213	Fagiolo dell'occhio
	214	Fagiolo dente di morto
	215	Fagiolo di Cera
	216	Fagiolo di Controne
	217	Fagiolo di Gallo Matese
	218	Fagiolo di Gorga
	219	Fagiolo di Mandia
	220	Fagiolo di Villaricca
	221	Fagiolo mustacciello
	222	Fagiolo risillo
	223	Fagiolo San Pasquale di Casalbuono
	224	Fagiolo s'anter di Casalbuono
	225	Fagiolo striato del Vallo di Diano
	226	Fagiolo tondino bianco del Sannio
	227	Fagiolo tondino bianco del Vallo di Diano
	228	Fagiolo Zampognaro
	229	Fagiolo zolfariello
	230	Farro dicocco del Sannio, pane e pasta di farro
	231	Fava di Miliscola
	232	Fichi secchi con miele
	233	Fico di S. Mango
	234	Fico lardaro
	235	Fico troiano
	236	Fico vendemmia, Natalese
	237	Finocchio bianco palettone
	238	Finocchio di Sarno
	239	Fragolata di Acerno
	240	Fragolina degli Alburni e dell'alto Sele, Fraulella
	241	Frutti di Bosco di Acerno
	242	Fungo porcino del vulcano di Roccamonfina
	243	Giallona di Siano
	244	Grano arso
	245	Grano romanella
246	Granoturco della quarantina	
247	Granoturco di Gallo Matese	
248	Kaki vainiglia napoletano	
249	Lenticchia del Sannio	
250	Lenticchia di Valle Agricola	
251	Limone dei Campi Flegrei	
252	Limone di Procida	
253	Lupino gigante di Vairano	
254	Mais Rosso di Baselice	
255	Mais spiga bianca, Spogna bianca	
256	Mandarino comune vesuviano	
257	Mandarino dei Campi Flegrei	
258	Marrone di S. Cristina	
259	Marrone di Scala	
260	Marzellina	
261	Marzocca	





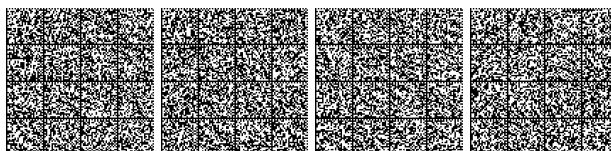
<b>REGIONE CAMPANIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<b>N°</b>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	262	Mela bianca di Grottolella, Mela Renetta champagne
	263	Mela capodiciuccio
	264	Mela chianella
	265	Mela chichedda
	266	Mela limoncella
	267	Mela limoncellona
	268	Mela San Giovanni
	269	Mela sergente
	270	Mela tubbiona
	271	Mela zitella
	272	Melanzana cima di viola
	273	Melanzana lunga di Napoli
	274	Melanzana paccia
	275	Melata di fichi
	276	Melone di Altavilla
	277	Melone di Capua
	278	Melone napoletano
	279	Nocciola camponica
	280	Nocciola di S. Giovanni
	281	Nocciola mortarella
	282	Nocciola riccia di Talanico
	283	Noce di Sorrento
	284	Noce malizia
	285	Noce San Martino
	286	Oliva caiazzara
	287	Oliva Marinese
	288	Oliva salella ammaccata del Cilento
	289	Oliva Tifatina o del Tifata
	290	Oliva vernacciola di Melizzano
	291	Oliva masciata
	292	Olive pisciottane schiacciate sott'olio
	293	Origano del Matese
	294	Panzarieddi di Casalbuono
	295	Papaccelle
	296	Pappola
	297	Patata di Acerno
	298	Patata di Monte San Giacomo
	299	Patata di Treviso
	300	Patata fresca campana
	301	Patata nera del Matese
	302	Patata novella
	303	Patata ricciana o riccia di Napoli
	304	Patata rossa del Vallo di Diano
	305	Patata sotterrata di Calvaruso
	306	Peperoncini ripieni al tonno
	307	Peperoncini verdi o di fiume
	308	Peperoncino friariello napoletano
	309	Peperoncino friariello nocerese
310	Peperone cazzone	
311	Peperone papaccella, Papaccelle riccie	
312	Peperone quarantino di San Salvatore	
313	Peperone sassaniello	
314	Peperoni quagliettani	
315	Pera carmosina	
316	Pera del rosario	
317	Pera lardara	
318	Pera mastantuono	
319	Pera pennata	
320	Pera Sant'Anna	
321	Pera sorba	
322	Pera spadona di Salerno	
323	Pera spina	
324	Percoca col pizzo	
325	Percoca puteolana	
326	Percoca terzarola	
327	Pesca bellella di Melito	
328	Pesca bianca napoletana	



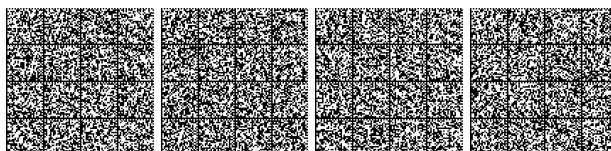
<b>REGIONE CAMPANIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<b>N°</b>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	329	Pesca poppa di venere
	330	Peschiola
	331	Pezzetta 'e vino cuotto
	332	Piselli cornetti
	333	Pisello centogiorni
	334	Pomodori secchi sott'olio
	335	Pomodorino campano
	336	Pomodorino corbarino
	337	Pomodorino dell'Ufita
	338	Pomodorino di Rofrano
	339	Pomodorino giallo
	340	Pomodorino seccagno di Gesualdo
	341	Pomodoro cannellino flegreo
	342	Pomodoro di Sorrento
	343	Pomodoro fiaschello di Battipaglia
	344	Pomodoro guardiolo
	345	Pomodoro pelato di Napoli
	346	Pomodoro Re Umberto
	347	Pomodoro sarvatico
	348	Prugna coglipecuri
	349	Rapa catozza
	350	Risciola
	351	Risi di Casalbuono
	352	Saragolla
	353	Scarola bianca riccia schiana
	354	Sciuscillone
	355	Secena
	356	Sedano di Gesualdo
	357	Speuta
	358	Susina botta a muro
	359	Susina marmulegna
	360	Susina pappacona
	361	Susina pazza
	362	Susina scarrafona
	363	Susina turcona
	364	Tartufo di Ceppaloni
	365	Tartufo di Colliano
	366	Tartufo nero del Matese
	367	Tartufo nero di Bagnoli Irpino
	368	Timo delle coste del Mutria
	369	Torzella, Cavolo greco, Torza riccia
	370	Uva armonera del Cilento
	371	Uva bianca a cuore del Cilento
	372	Uva catalanesca
	373	Uva Coda di Volpe Rossa
	374	Uva cornicella
	375	Uva Lengua de Femmena
	376	Uva salamanna
	377	Uva sanginella
	378	Tabaccanti di Casalbuono
379	Virmi	
380	Zafferano	
381	Zucca lunga di Napoli, Cocuzza zuccarina	
382	Zucca napoletana	
383	Zucchini san pasquale	



REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	384	Antico Bignè di Solofra
	385	Amaretto di Caposele
	386	Babà
	387	Biscotti al miele
	388	Biscotti di Castellammare
	389	Biscotto di grano integrale
	390	Biscotto di granone
	391	Biscotto all'amarena
	392	Biscotto di Sant'angelo
	393	Calzoncelli
	394	Calzone
	395	Cannazze
	396	Cannolo cilentano
	397	Cannolo irpino
	398	Carrati
	399	Cartellate con mosto
	400	Casatiello dolce
	401	Asatiello sugna e pepe
	402	Chiacchiere
	403	Ciaola
	404	Ciaolone
	405	Confettone, ò Cunftton
	406	Copeta
	407	Delizie al limone
	408	Divino amore
	409	Follovielli
	410	Fresella Beneventana
	411	Fusillo Avellinese
	412	Fusillo di Felitto
	413	Fusillo di Gioi
	414	Fusillo furitano, ò Fusillo furitano, ò Riccio furitano
	415	Guanto Caleno
	416	Marsigliese
	417	Matasse di Caposele
	418	Migliaccio
	419	Monachina
	420	Muffetto di Caposele
	421	Mustaccioli
	422	'Ndunderi
	423	'Nfrennula
	424	Pagnotta di Santa Chiara
	425	Palme di confetti
	426	Pane dei Camaldoli
	427	Pane di Baiano
	428	Pane di Calitri
429	Pane di iurmano	
430	Pane di Montecalvo	
431	Pane di Padula	
432	Pane di patate	
433	Pane di San Sebastiano	
434	Pane di Saragolla	
435	Pane di Villaricca	
436	Panesillo di Ponte	
437	Paniedd' r' sirino	
438	Panino napoletano	
439	Pantorrone	
440	Panuzzo	
441	Panzarotti	
442	Parrozzo*	
443	Pasta mischiata	
444	Pasticella di Acerno	
445	Pasticcio caggianese	
446	Pastiera	
447	Pigna	
448	Pizza chiena	
449	Pizza Cilentana	
450	Pizza con ricotta	

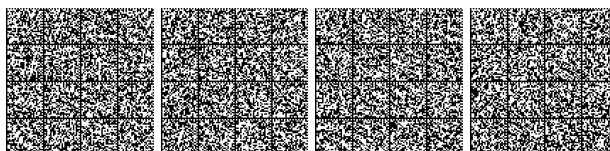


<b>REGIONE CAMPANIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<b>N°</b>	<i>Prodotto</i>
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	451	Pizza di farinella bacolese, Pizza gialla, 'A Zellòse
	452	Pizza di San Martino
	453	Pizza di scarola
	454	Pizza figliata, Serpentone
	455	Pizza migliazza cu li fritte
	456	Pizza napoletana verace artigianale
	457	Pizza roce caggianese
	458	Pizza sulla liscia*
	459	Puccellato dolce
	460	Puccellato salato
	461	Raffioli
	462	Ravioli allo zenzifero di Quaglietta
	463	Raviolo di ricotta di pecora
	464	Ricci
	465	Roccocò
	466	Sanguinaccio
	467	Scaldatelle
	468	Scanata del Sannio
	469	Scazzatiello, Cavatieddu
	470	Scialatiello
	471	Sciavola di Circello
	472	Sciusciello, ò Sciuscello
	473	Sfogliatella
	474	Sfogliatella Santa Rosa
	475	Sospiri al limone
	476	Spantorrone di grotta
	477	Struffoli
	478	Struppolo
	479	Susamielli
	480	Taraddi con finocchio
	481	Taralli intrecciati
	482	Tarallini al vino
	483	Tarallo all'uovo
	484	Tarallo con le mandorle
	485	Tarallo cu ll'ove
	486	Tarallo di Agerola
	487	Tarallo di San Lorenzello
	488	Tarallo Roscianese
	489	Tarallo sugna e pepe
	490	Tarallucci al naspro
	491	Tasca
	492	Torroncino di Roccagloriosa
	493	Torrone croccantino di S. Marco dei Cavoti
	494	Torrone di Benevento
	495	Torrone di castagna
	496	Torrone di Ospedaletto d'Alpinolo
	497	Triilli
	498	Turcinegliu
	499	Vanti
	500	Zandraglia
	501	Zeppola di S. Giuseppe
	502	Zeppola frita
	503	Zeppola padulese



REGIONE CAMPANIA			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	504	Baccalà alla perticatora	
	505	Braciola	
	506	Carne al latte	
	507	Ciambottella	
	508	Cicatielli col Pulieio	
	509	Ciauliello	
	510	Cicci di Santa Lucia	
	511	Cinghiale alla cacciatora*	
	512	Crocché	
	513	Gattò di patate	
	514	Genovese	
	515	Frittata di scammaro	
	516	Frittura napoletana	
	517	Lardiata	
	518	Mantoppole di Montaperto	
	519	Melanzana a scarpone	
	520	Minestra caggianese	
	521	Parmigiana di melanzane	
	522	Peperone imbottito	
	523	Pancotto dei foresi	
	524	Panzetta	
	525	Patane e cicc'	
	526	Polenta stampata, Alla Cucchiaredda, Frattaccio	
	527	P'ttera	
	528	Ragù napoletano	
	529	Salsa piccante	
	530	Sartù di riso	
	531	Scarpariello	
	532	Scarpella di Castelvenere	
	533	Sfrionzola	
	534	Stufati di Teggiano	
	535	Tagliatelle all'acciaccata	
	536	Tiella padulese	
	537	Zucchini alla scapece	
	538	Zuppa di soffritto	
	<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	539	Acciughe sotto sale*
		540	Alicette piccanti*
		541	Alici di menaica*
542		Alici marinate*	
543		Cozza del golfo di Napoli e del litorale flegreo, Cozzeca	
544		Filetti di alici sott'olio*	
545		Stocco*	
546		Tarantiello	
547		Triglia rossa di Licosa*	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	548	Marzellina*	
	549	Miele di acacia	
	550	Miele di asfodelo	
	551	Miele di borragine	
	552	Miele di cardo	
	553	Miele di castagno	
	554	Miele di girasole	
	555	Miele di lupinella	
	556	Miele di rovo	
	557	Miele di sulla	
	558	Miele millefiori	
	559	Ricotta di Carmasciano	
	560	Ricotta di fuscella*	
	561	Ricotta di Laticauda	
	562	Ricotta di Pecora Bagnolese	
	563	Ricotta essiccata di bufala*	
	564	Ricotta essiccata ovicaprina*	
	565	Ricotta fresca di bufala*	
	566	Ricotta fresca ed essiccata di capra*	
	567	Ricotta fresca ed essiccata di pecora*	
	568	Ricotta mantéca di Montella	
	569	Ricotta salaprese	

\* Deroga alle norme igienico sanitarie



<b>REGIONE EMILIA-ROMAGNA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Acqua d'orcio o d'orzo, L'Acqua d'orz o d'orss
	2	Anicione, Andsòn
	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, Sorbolen
	11	Sassolino
	12	Vin brùlè, Vino brulè, Brulè
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	13	Agnello da latte, Agnel, delle razze: Sarda e Massese
	14	Bel e cot, Belecot
	15	Bondiola*
	16	Cappello del prete, Cappel da pret*
	17	Carne bovina di razza Romagnola, Vidlò, Tor, Burela, Vaca Rumagnola
	18	Carne della razza bovina Marchigiana
	19	Castrato di Romagna, Castrè, Castròn
	20	Ciccioli (o cicciolata), Grassei (o suprasè), Ciccioli sbricioloni, Grassei sbrislun, Cicoli, Sgrisciuli*
	21	Coppa arrosto, Cupa arost
	22	Coppa di testa, Tortella*
	23	Coppa di montagna della Val Nure, Cuppa ad muntagna
	24	Coshet, Violino coscia di pecora
	25	Cotechino piccolo, Cudghein piccinein
	26	Culatello, Culatel*
	27	Fegatelli
	28	Fiocchetto
	29	Fiocco di culatello*
	30	Gallo ruspante
	31	Lardo di Montefeltro
	32	Lardo, Gras
	33	Lonzino, Capolongo
	34	Mariola*
	35	Mazza fegato
	36	Miaccio, Miaggio, Migliaccio
	37	Pancetta arrotolata
	38	Pancetta canusina*
	39	Pesto di cavallo, Caval pist
	40	Piccola di cavallo, Picula 'd caval
	41	Pollo di razza Fidentina
	42	Pollo di Romagna
	43	Porchetta, Purcheta
	44	Prosciutto aromatizzato del Montefeltro
	45	Salame all'aglio, Salam da l'ai*
	46	Salame di Canossa o Salame di Castelnuovo Monti*
	47	Salame fioretino*
	48	Salame gentile, Salam gentil, Salâm zintil*
	49	Salsiccia
	50	Salsiccia gialla fina, Sulzezza zala bouna e fina
	51	Salsiccia matta, ciàvar, zuzèzza mata
	52	Salciccio alla piacentina, Salame da cuocere, Salam da cotta
	53	Spalla di San Secondo, Spalla cotta e spalla cruda, Spala cota e crùda*
	54	Stracotto alla piacentina, 'L Stua
	55	Suino di razza Mora o Mora romagnola
	56	Suino pesante
	57	Tacchini bronzato rustico o nostrano, Galnacc, Dindo
	58	Tasto, Tast
	59	Zuccotto di Bismantova*



<b>REGIONE EMILIA-ROMAGNA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Condimenti</i>	60	Pasta di tartufo bianco
	61	Sale alimentare di Salsomaggiore
	62	Sale, Sàl
<i>Formaggi</i>	63	Caciotta*
	64	Caciotta vaccina al caglio vegetale*
	65	Caprino*
	66	Cascio pecorino lievito, Pecorino fresco a latte crudo*
	67	Casecc*
	68	Formaggetta fresca, Furmain*
	69	Pecorino*
	70	Pecorino del pastore*
	71	Pecorino dell'Appennino Reggiano*

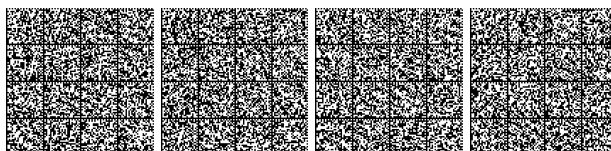


<b>REGIONE EMILIA-ROMAGNA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Formaggi</i>	72	Ravignolo*
	73	Ribiola della bettola, ill Ribiol*
	74	Robiola, Ribiola, Furmai nis
	75	Aglione bianco piacentino
	76	Albicocca Val Santerno di Imola
	77	Antica varietà di fichi piacentini della cultivar: Verdolino della Goccia
	78	Antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: Mandorla piacentina
	79	Antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: Tonda piacentina, Nisola d'nestiga
	80	Antica varietà di olivo piacentino della cultivar: Lugagnano, Mazzoni
	81	Antica varietà di patata piacentina della cultivar Quarantina, Quanta-na
	82	Antiche varietà di castagne piacentine: Domestica di Gusano, Vezzolacca
	83	Antiche varietà di ciliegia piacentina: Flamengo, Pavesi, Mora o Mora piacentina, Mori, Marasca di Villanova, Prima, Primitissima, Smirne, Mora di Diolo, Albanotti
	84	Antiche varietà di mela piacentina: Verdone, Calera o Carraia o della Carrara, Fior d'acacia, Pum salam o Mela salame, Rugginosa, Brusca o Pum brusc, Carla o Pum cherla, Rosa o Pum rosa
	85	Antiche varietà di pera piacentina: della Coda torta, Lauro, Limone, Ammazza-cavallo
	86	Antiche varietà di uva da tavola piacentina: Verdea, Besgano bianco, Besgano rosso, Bianchetta di Diolo, Bianchetta di Bacedasco
	87	Antiche varietà di vitigni reggiani: Redga, Sgavetta, Termarina, Scarsafoglia, Spergola
	88	Asparago, Asparagina, Sparz, Sparazena
	89	Cardo gigante di Romagna
	90	Castagna fresca e secca di Granaglione
	91	Castagna reggiana, Masangaia
	92	Castagne arrosto al vino rosso, Balush o Ballotte
	93	Cicerchia
	94	Ciliegia di Cesena, delle varietà: Moretta di Cesena, Durona di Cesena, Durella, Duroncina di Cesena, Ciliegia del fiore, Primaticcia, Corniola
	95	Cocomero tipico di San Matteo Decima
	96	Corniola, cornina, cornetta, cornuzza, barzizza, curnèna, curnózza
	97	Cuciaroli, Cuciarole, Cuciarùl
	98	Doppio concentrato di pomodoro
	99	Farina dolce di castagne di Granaglione, Farina d'castagne
	100	Farro triticum dicoccum
	101	Fragola di Romagna
	102	Gemoglio di pungitopo sott'olio
	103	Kivi
	104	Lischi, Roscano, Agretto, Bacicco, Liscaro
	105	Loto di Romagna
	106	Marmellata di bacche di rosa canina
	107	Marmellata di more
	108	Marrone del Montefeltro
	109	Marrone di Campora, Maron ed Campra
	110	Mela campanina, Pòm campanein
	111	Mela rosa Romana, Mela Rousména
	112	Melone tipico di San Matteo Decima
	113	Patata di Montescudo
	114	Patata di Montese
	115	Pera Scipiona
	116	Pera Volpina
	117	Pesca Bella di Cesena
	118	Pesca buco incavato, Bus incavè
	119	Raperonzolo, Raponzal, Raponzolo, Raponzo
	120	Saba dell'Emilia-Romagna, Sapa
	121	Sapore, Savor
	122	Saporetto dell'Appennino reggiano, Savurett, Savorèt
	123	Stridoli, Strigoli, Carletti, Bubbolini, Tagliatelle della Madonna, Silene rigonfia, Streidoul, Strigli, Strigul, Stridual, Stridul, Strivul, Strigval
	124	Sugali, Sugal





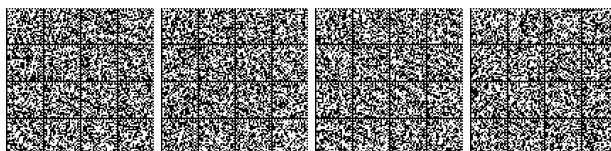
<b>REGIONE EMILIA-ROMAGNA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	125	Sughi d'uva reggiani, Sugh
	126	Susina di Vignola
	127	Susina Vaca Zebeo, Vacazebeo, Vacaza zebeo, Vacazaebeo, Vacazza
	128	Tartufo bianco (Tuber magnatum), Trifula bianca
	129	Tartufo bianco pregiato
	130	Tartufo nero di Fragno, Trifola
	131	Tartufo nero estivo (Tuber aestivum), Trifula negra
	132	Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.)
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	133	Africanetti, Biscotti margherita, Africanèt
	134	Amaretti, Amarett
	135	Amaretto di Spilamberto
	136	Anolini, Anvein, Amvei, Anvei, Anven
	137	Anolino, Anolen



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



<b>REGIONE EMILIA-ROMAGNA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	197	Gramigna verde
	198	Intrigoni, Sfrappole emiliane, Intrigoun
	199	Latte alla Portoghese
	200	Latte brulè, Latt brulè
	201	Latte in piedi, Latt in pè
	202	Latteruolo
	203	Maccheroni bobbiesi, Maccheron bubbies
	204	Mandorlato al cioccolato di Modigliana
	205	Manfrigoli
	206	Maltagliati, Puntarine, Malfatti, Malfattini, Meltajé, Maltajéd
	207	Mandorlini del ponte, Mandurlin dal pont
	208	Mezze maniche da frate ripiene, Mes mànag da frà ripein
	209	Miacetto, Miacet
	210	Migliaccio di Romagna, Sanguinaccio, Berleng, Migliaccio, e Miazz
	211	Minestra di castagne
	212	Minestra imbottita, Spoja lorda
	213	Mistocchine, Mistuchina, Mistuchen, Mistòk, Mistocchi ed fareina ed castagn, Al Mistuchini, Al Mistuchèn

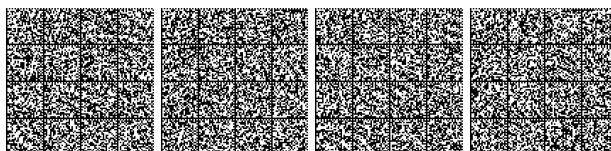


REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
	214	Mosto cotto, Must cot
	215	Offelle di marmellata
	216	Orecchioni, J Urciòn
	217	Pagnotta di San Martino, Pagnota ad San Martén
	218	Pagnotta pasquale
	219	Pagnotta pasquale di Monte Colombo, Pagnota ad Pasqua ad Mount Clomb
	220	Pancotto, Pancöt, Pacöt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

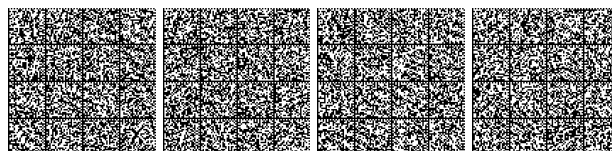
*Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria*



<b>REGIONE EMILIA-ROMAGNA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	272	Tagliatelle verdi, Tajadèl verdi, Tajadèli verdi
	273	Tagliatelle verdi all'emiliana, Tajadeli verdi
	274	Tardura
	275	Tigella modenese, Tigèla modenese, Crescentina modenese, Cherscènta modenese
	276	Tirotta con cipolla, Tiratta ala zivola
	277	Topino d'Ognissanti
	278	Torta d'erbe
	279	Torta dei preti, Turta ad prètt
	280	Torta di granoturco, Turta ad mèlga
	281	Torta di mele, Turta ad pum
	282	Torta di pere, Turta ad per
	283	Torta di prugne, Turta ad brùgna
	284	Torta di ricotta
	285	Torta di riso di reggiana



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

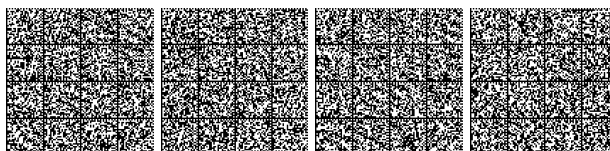


<b>REGIONE EMILIA-ROMAGNA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	345	Lumache in umido
	346	Merluzzo in umido, Marlüss in ümid
	347	Minestra con punte di asparagi, Sparseina
	348	Ossobuco, òs bus
	349	Ovuli ripieni, Ovuli ripein
	350	Pancetta e piselli, Panzëtta e riviott
	351	Pan cott, Zuppa di pane
	352	Pesce gatto in umido, Pèesc gat
	353	Polenta condita, Puleinta consa
	354	Polenta di farina di castagne, Puleinta ad fareina ad castagne



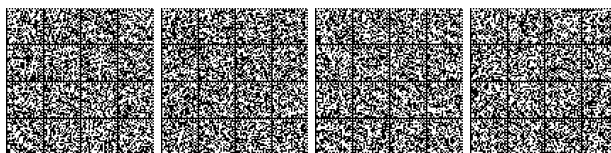
<b>REGIONE EMILIA-ROMAGNA</b>			
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	355	Polenta e patate, Puleinta e pomdaterra	
	356	Polenta pasticciata	
	357	Pollo alla cacciatora, Pol ala cazadôra	
	358	Polpettone di tacchino alla reggiana	
	359	Punta di petto di vitella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

\* Deroga alle norme igienico sanitarie

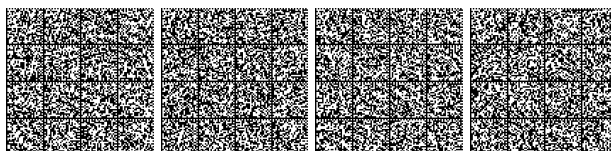




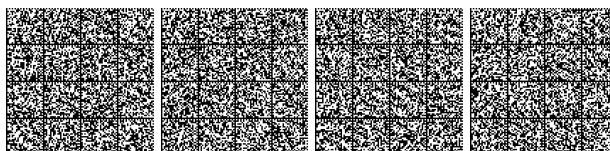
<b>REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Distillato di pere
	2	Most
	3	Sciroppo di olivello spinoso
	4	Sciroppo di piccoli frutti
	5	Sciroppo di sambuco
	6	Sciroppo di tarassaco
	7	Succo di mela
<i>Carni (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



<b>REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<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	



<b>REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<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 Morteau
	77	Cavolo broccolo
	78	Castagna canalutta
	79	Castagna di Mezzomonte
	80	Castagna marrone di Vito d'Asio
	81	Castagna obiacco
	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 santisim
	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 Rîbis
	104	Patatis cojonariis
	105	Pera Pêr 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	Râti
	115	Rosa di Gorizia
	116	Savors
	117	Susine di Castelnovo, Cespes
	118	Tartufo bianco pregiato di Muzzana del Turgnano
	119	Vellutata di asparago verde
120	Zucchini giallo di Sacile	
121	Biscotto esse	
122	Biscotto Pordenone	
123	Biscotto pevarins	

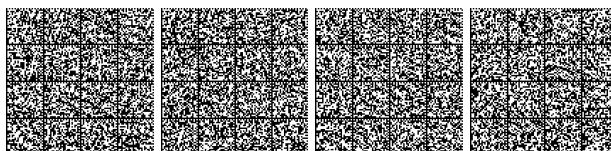


<b>REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria</i>	124	Buiadnik
	125	Cjalcune
	126	Cjalzòns
	127	Colaz
	128	Favette triestine
	129	Gnochi de susini
	130	Grissino di Resiutta
	131	Gubana
	132	Marmellata di mirtilli, fragole, lamponi, mele, prugne, frutti di bosco, menta e mele*
	133	Marmellata di olivello spinoso e mele*
	134	Pan di sorc
	135	Pinza triestina
	136	Presnitz
	137	Putizza
	138	Strucchi
	139	Strucchi lessi
	140	Tiramisù

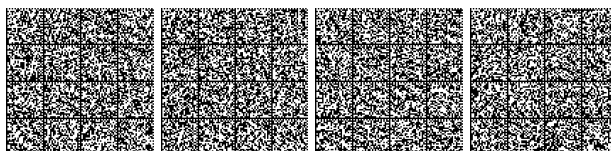


<b>REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti della gastronomia</i>	141	Boreto, Boreto a la graisana
	142	Calandràca
	143	Frico
	144	Frittata con le erbe, Fartaecun lis jerbis
	145	Jota
	146	Salame all'aceto, Salamp cul asèt
	147	Stak
	148	Zuf di zucca, Zuf di côce, Polentina tenera di zucca*
<i>Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi</i>	149	Calamaro di Saccaleva
	150	Canocia de nassa
	151	Dondolo
	152	Matàn
	153	Mormora di Miramare
	154	Mussolo de scoio
	155	Passera coi ovi
	156	Pedocio de Trieste
	157	Pesce di valle
	158	Sardoni in savor
	159	Sardoni salati
	160	Sievoli soto sal
	161	Trota affumicata di San Daniele
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	162	Miele di acacia del Carso
	163	Miele di marasca del Carso
	164	Miele di melata di bosco del Carso
	165	Miele di tiglio del Carso
	166	Miele friulano di acacia
	167	Miele friulano di ailanto
	168	Miele friulano di amorfa
	169	Miele friulano di castagno
	170	Miele friulano di melata di abete
	171	Miele friulano di rododendro
	172	Miele friulano di tarassaco
	173	Miele friulano di tiglio
	174	Miele millefiori del Carso
	175	Miele millefiori della laguna friulana
	176	Miele millefiori della montagna friulana
	177	Miele millefiori della pianura friulana
	178	Ricotta affumicata di malga
	179	Ricotta di capra

\* Deroga alle norme igienico sanitarie



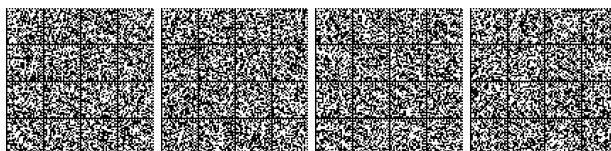
<b>REGIONE LAZIO</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Cioccolata a squajo
	2	Liquore di genziana
	3	Liquore fragolino
	4	Liquore nocino
	5	Mistrà
	6	Rattafia ciocciara
	7	Sambuca romana
	8	Sambuca vecchia della Ciociaria
	9	Sambuca viterbese
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni</i>	10	Bracirole 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*	



<b>REGIONE LAZIO</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	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 balsamica di uva
<i>Formaggi</i>	76	Burrata di bufala*
	77	Cacio di Genazzano*
	78	Cacio fiore*
	79	Cacio magno (semplice e alle erbe)*
	80	Caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)*
	81	Caciocavallo di Supino*
	82	Caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)*
	83	Cacioricotta di bufala*
	84	Caciotta dei Monti della Laga*
	85	Caciotta della Sabina (semplice e alle erbe)*
	86	Caciotta di bufala (Pontina)*
	87	Caciotta di mucca*
	88	Caciotta di vacca ciociara (semplice ed aromatizzata)*
	89	Caciotta genuina romana*
	90	Caciotta mista ai bronzi*
	91	Caciotta mista della Tuscia*
	92	Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio*
	93	Caciottina di bufala di Amaseno (semplice e aromatizzata)*
	94	Caprino presamico (di latte vaccino) di Supino
	95	Ciambella di Morolo*
	96	Conciato di San Vittore*
	97	Fiordilatte dell'Agro Pontino
	98	Formaggio e caciotta di pecora sott'olio*
	99	Formaggio di capra*
	100	Gran cacio di Morolo*
	101	Marzolino e/o Marzolina*
	102	Pecorino (viterbese, ciociaro)*
	103	Pecorino ai bronzi*
	104	Pecorino dei Monti della Laga*
	105	Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)*
	106	Pecorino di Amatrice*
	107	Pecorino di Ferentino*
	108	Pecorino in grotta del viterbese*
	109	Pressato a mano*
110	Provola di bufala (semplice e affumicata)*	
111	Provola di vacca (semplice e affumicata)*	
112	Provolone vaccino*	
113	Scamorza appassita - Cacetto di Supino	
114	Scamorza vaccina (semplice e ripiena)*	
115	Squarquaglione dei Monti Lepini*	
116	Stracchino di capra*	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	117	Burro di San Filippo
	118	Olio monovarietale extra vergine di Carboncella
	119	Olio monovarietale extra vergine di Ciera
	120	Olio monovarietale extra vergine di Itrana
	121	Olio monovarietale extra vergine di Marina
	122	Olio monovarietale extra vergine di Olivastrone
	123	Olio monovarietale extra vergine di Rosciola
	124	Olio monovarietale extra vergine di Salviana
	125	Olio monovarietale extra vergine di Sirole
	126	Actinidia
	127	Aglio rosso di Castelliri
	128	Aglio rosso di Proceno
	129	Arancio biondo di Fondi
	130	Asparago delle acque albule di Tivoli e Guidonia Montecelio
	131	Asparago verde di Canino e Montalto di Castro
	132	Broccoletti sezzesi "sini"
	133	Broccoletto di Anguillara
	134	Broccolo romanesco



<b>REGIONE LAZIO</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	135	Carciofini sott'olio
	136	Carciofo di Orte
	137	Carciofo di Sezze
	138	Carciofo di Tarquinia o della Maremma viterbese
	139	Carota di Fiumicino
	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	Cipolla Prossedana
	152	Cipolle, peperoni e pere sott'aceto
	153	Cocomero Pontino
	154	Fagiolina arsolana
	155	Fagiolo a carne
	156	Fagiolo a pisello
	157	Fagiolo a suricchio
	158	Fagiolo borbontino
	159	Fagiolo cappellette di Vallepietra
	160	Fagiolo ciavattone piccolo
	161	Fagiolo cioncone
	162	Fagiolo del purgatorio di Gradoli
	163	Fagiolo di Sutri
	164	Fagiolo gentile di Labro
	165	Fagiolo giallo
	166	Fagiolo regina di Marano Equo
	167	Fagiolo solfarino
	168	Fagiolo verdolino
	169	Fagiolone di Vallepietra
	170	Fallacciano di Bellegra
	171	Farina di marroni
172	Farro	
173	Farro dei Monti Lucretili	
174	Farro del pungolo di Acquapendente	
175	Favetta di Aquino	
176	Ferlengo o Finferlo di Tarquinia	
177	Fichi sciropati con nocciole	
178	Fichi secchi di Sonnino	
179	Finocchio della Maremma viterbese	
180	Fragola di Terracina	
181	Fragolina di Nemi	
182	Lattuga signorinella di Formia	
183	Lenticchia di Onano	
184	Lenticchia di Rascino	
185	Lenticchia di Ventotene	
186	Mais agostinella	
187	Marmellata di agrumi	





<b>REGIONE LAZIO</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	188	Marmellata di castagne
	189	Marmellata di mele al mosto cotto
	190	Marmellata di uva fragola
	191	Marmellata di viscioli
	192	Marrone (dei Monti Cimini, di Cave)
	193	Marrone Antrodacano
	194	Marrone di Arcinazzo Romano
	195	Marrone di Latera
	196	Marrone segnino
	197	Melanzane sott'olio
	198	Mentuccia essiccata
	199	"Mosciarella" di Capranica Prenestina
	200	Nocciola dei Monti Cimini
	201	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)
	202	Orzo perlato dell'alto Lazio
	203	Passata di pomodoro da spagnoletta di Gaeta
	204	Patata di Leonessa
	205	Patata turchesa
	206	Peperone alla vinaccia
	207	Peperoni secchi
208	Pera spadona di Castel Madama	
209	Pere scioppate al mosto	
210	Pesche o percoche scioppate	
211	Pinolo del litorale laziale	
212	Pomodoretto appeso dell'Etruria Meridionale	
213	Pomodoro corno di toro	
214	Pomodoro fiaschetta di Fondi	
215	Pomodoro ovalone Reatino	
216	Pomodoro perino di Sperlonga	
217	Pomodoro scatolone di Bolsena	
218	Pomodoro spagnoletta del Golfo di Gaeta e di Formia	
219	Prugna pizzutella di Picinisco	
220	Rapa catalogna di Roccasecca	
221	Sarzefine di Zagarolo	
222	Scorsone o Tartufo d'estate	
223	Tallo sott'olio dell'aglio rosso di Proceno	
224	Tartufo di Campoli Appennino	
225	Tartufo dei Monti Lepini	
226	Tartufo di Cervara	
227	Tartufo di Saracinesco	
228	Uva da tavola pizzutello di Tivoli	
229	Visciolo dei Monti Lepini	
230	Zafferano della Valle dell'Aniene	
231	Zucchina con il fiore	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	232	Anse del Tevere
	233	Amaretti
	234	Amaretti casperiani
	235	Amaretto di Guarcino
	236	Barachia
	237	Bastoni
	238	Biscotti
	239	Biscotti e ciambelle all'uovo
	240	Biscotti sezzesi
	241	Biscotto di S. Antonio
	242	Biscotto di Sant'Anselmo
	243	Bussolani
	244	Cacchiarelle
	245	Caciata di Sezze
	246	Caciatella di Maenza
	247	Cacione di Civitella S. Paolo
	248	Calzone con verdure
	249	Canasciunetti
	250	Casata pontecorvese
	251	Castagnaccio
252	Castagne stampate	



<b>REGIONE LAZIO</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	253	Cavallucci e pigne
	254	Ciacamarini
	255	Ciambella a cancello
	256	Ciambella al mosto
	257	Ciambella all'acqua (Ciambella all'acqua) di Maenza
	258	Ciambella all'anice di Veroli
	259	Ciambella degli sposi di Rocca di Papa
	260	Ciambella e cornettino di Ponzano Romano (o Ciambella di San Sebastiano)
	261	Ciambella scottolata di Cori
	262	Ciambella Serronese
	263	Ciambelle al vino
	264	Ciambelle al vino moscato di Terracina
	265	Ciambelle con l'anice
	266	Ciambelle da sposa
	267	Ciambelle del barone
	268	Ciambelle di magro di Sermoneta
	269	Ciambelle n'cotte
	270	Ciambelle salate
	271	Ciambelle scottolate di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciambelle d'acqua)
	272	Ciambelline
	273	Ciambelline al vino nocciolate di Cori
	274	Ciambella all'olio di Sant'Angelo Romano
	275	Ciambellone di Sant'Antonio (Ciammello')
	276	Ciambella ellene
	277	Ciambelle d'ova
	278	Ciammellocco di Cretone
	279	Ciambellone morolano
	280	Ciambellono
	281	Ciriola romana
	282	Crostate visciole di Sezze
	283	Crostatino ripieno
	284	Crustoli de girgenti
	285	Cuzzi di Roviano
	286	Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa
	287	Dolce di patate
	288	Falia
	289	Fave dei morti
	290	Ferratelle
	291	Fettarelle
292	Fetticcioline nere e bianche	
293	Fettuccine	
294	Fiatoni o Fiaoni	
295	Filone sciapo da 1 kg.	
296	Frascarelli	
297	Frittelli di riso	
298	Frittelline di mele di Maenza	
299	Frittellone di Civita Castellana	
300	Giglietto (di Sermoneta, di Priverno, di Palestrina)	
301	Gliu panettono di Maenza	
302	Gnocchetti di polenta	
303	Gnocchi de lu contadino	
304	Gnocchi di tritello di Valmontone	
305	Gnocchi di castagne	
306	Gnocchi ricci	
307	Gliu sangonato	
308	I recresciuti di Maenza	
309	Imbriachelle	
310	La Copeta	
311	Lacna stracciata di Norma	
312	Le Crespelle di Maenza	
313	Longarini di Cretone	
314	Lu Cavalluccio e la Puccanella	
315	'Mbriachelle al mosto di Cori	
316	Maccaruni Gavignanesi	
317	Maccheroni	
318	Maccheroni a matassa	
319	Maccheroni con le noci di Vejano	

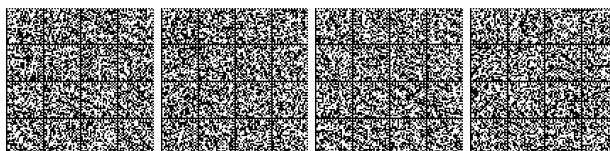


<b>REGIONE LAZIO</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	320	Maltagliati o Fregnacce
	321	Mostaccioli
	322	Mostarde ponzesi
	323	Murzelli
	324	Murzitti
	325	'Ndremmappi di Jenne
	326	Pacchiarotti
	327	Pagnottelle di salatuoro di Sezze
	328	Palombella
	329	Pane cafone
	330	Pane casareccio di Lariano
	331	Pane casareccio di Lugnola
	332	Pane casareccio di Montelibretti
	333	Pane con le olive bianche e nere
	334	Pane con le patate (con purea di patate)
	335	Pane di Canale Monterano
	336	Pane di semola di grano duro (Pane nero di Monteromano, di Allumiere)
	337	Pane di Veroli
	338	Pane integrale al forno a legna
	339	Pane di Vicovaro (Pagnotta di Vicovaro, Pagnotta Vicovarese)
	340	Pane Latino (Pà Latino)
	341	Pangiallo
	342	Panicella di Sperlonga
	343	Panini all'olio
	344	Panpapato
	345	Panpepato
	346	Pasta di Antrodoco (spaghetti, bucatini, perciatelli, mezze maniche, rigatoni, linguine di passero)
	347	Pasta di mandorle (Pasta de' mandorle) di Maenza, Sezze, Latina
	348	Pastarelle col cremore
	349	Paste di viscioli di Sezze
	350	Pezzetti (Sermoneta)
	351	Piccelatiegli
	352	Pinciarelle Monticellesi
	353	Pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli sfrizzoli)
	354	Pizza a fiamma
	355	Pizza a gli mattono di Sezze (Pizza a gli soio di Sezze)
	356	Pizza "Bbotata"
	357	Pizza bianca Romana alla pala del fornaio
	358	Pizza di Pasqua della Tuscia (dolci o al formaggio)
	359	Pizza d'ova
	360	Pizza fritta
	361	Pizza grassa
	362	Pizza sucia
	363	Pizza varata di Sant'Angelo Romano
	364	Pizzicotti (Biscotti)
	365	Pizzicotto (Pasta alimentare)
366	Polentini	
367	Pupazza frascatana	
368	Quaresimanli	
369	Ravioli con crema di castagne	
370	Ravioli di patate	
371	Raviolo di San Pancrazio	
372	Sagne	
373	Salame del re	
374	Salavatichi di Roviano	
375	Sciuscella	
376	Serpentone alle mandorle di Sant'Anatolia	



<b>REGIONE LAZIO</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	377	Serpette
	378	Serpette di Sermoneta
	379	Serpette di Monte Porzio Catone
	380	Sfusellati
	381	Spaccaregli di Sezze
	382	Spumette
	383	Strozzapreti
	384	Struffoli di Sezze e Lenola
	385	Subiachini
	386	Susamelli
	387	Tagliatelle di castagne
	388	Taralli
	389	Tersitti de Girgenti
	390	Terzetti
	391	Tiella di Gaeta
	392	Tisichelle viterbesi
	393	Torroncino di Alvito
	394	Torta di ricotta di Sermoneta
	395	Torta pasquale (Tortano di Pasqua, Torteno 1 e 2)
	396	Torta pasqualina
	397	Torteri di Lenola
	398	Tortolo di Pasqua
	399	Tortolo di Sezze
	400	Tosa di Pasqua
	401	Tozzetti (di Viterbo)
	402	Tozzetti di pasta frolla
	403	Treccia all'anice di Civitella S. Paolo
	404	Turchetti
	405	Tusichelle
	406	Uova stregate
407	Zaoiardi di Anagni	
408	Zippole	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	409	Abbuticchio
	410	Carciofo alla maticella di Velletri
	411	Cavatello vitorchianese con il finocchietto selvatico
	412	Ceciarello di Vejano
	413	Frascatogli ciociarì
	414	Gricia o Griscia
	415	Padellaccia
	416	Pane ammollo
	417	Parmigiana di palette di fichi d'india dell'Isola di Ponza
	418	Sagnozzi di Riofreddo
	419	Zuppa di cavoletti e baccalà di Velletri
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	420	Alici marinate
	421	Alici sotto sale del Golfo di Gaeta*
	422	Anguilla del lago di Bolsena
	423	Calamita del lago di Fondi
	424	Coregone (del lago di Bolsena, del lago di Bracciano)
	425	Lattarino del lago di Bracciano
	426	Tellina del litorale romano
	427	Trippa di mare dell'Isola di Ponza
	428	Trota reatina
	429	Uova di pesce spada dell'Isola di Ponza
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	430	Burrell' (Scamorza con burro all'interno)
	431	Fiordilatte
	432	Miele del Monte Rufeno
	433	Miele di Santoreggia
	434	Miele monoflora di eucalipto della pianura Pontina
	435	Ricotta di bufala (affumicata, infornata, salata)*
	436	Ricotta di pecora e di capra dei Monti Lepini
	437	Ricotta secca*
	438	Ricotta viterbese

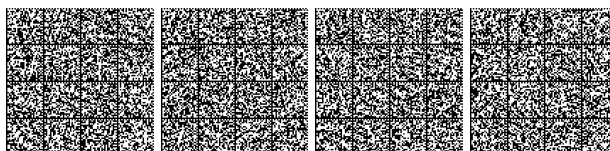
\* Deroga alle norme igienico sanitarie



<b>REGIONE LIGURIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<b>N°</b>	<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, Salsiccia
	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
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)



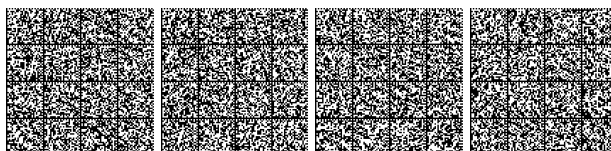
<b>REGIONE LIGURIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	63	Butiru (Bitiru, Burro)
	64	Olio extra vergine di oliva monovarietale di Colombaia, Colombara, Culombera
	65	Olio extravergine di oliva Amasca
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</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)
	71	Asparago violetto (Violetto di Albenga)
	72	Carciofo di Provenza, Violet di Provenza
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	73	Carciofo spinoso (Violetto di Albenga)
	74	Carciofo spinoso di Pompeiana
	75	Carota di Albenga
	76	Castagna bodrasca
	77	Castagna gabbiana
	78	Castagna secca
	79	Cavolo broccolo (Lavagnino)
	80	Cavolo gaggera
	81	Chinotto di Savona
	82	Ciliegia di Castelbianco
	83	ciliegio durone sarzanese
	84	Cipolla di Pignone
	85	Cipolla rossa (genovese, di Zerli)
	86	Confettura di acacia, Confettura di robinia
	87	Confettura di frutti di bosco
	88	Confettura di petali di viola, Confettura di violetta
	89	Confettura extra di petali di rosa, zucchero rosato, conserva di rose
	90	Fagiolana di Torza
	91	Fagioli bianchi
	92	Fagiolo borlotto di Mangia
	93	Fagiolo cannellino dall'occhio rosso
	94	Fagiolo cannellino della Val di Vara
	95	Fagiolo cenerino della Val di Vara (Senerin)
	96	Fagiolo dell'aquila di Pignone (Fagiolo dall'occhio)
	97	Fagiolo gianetto
	98	Fagiolo lupinaro
	99	Fagiolo rampicante basso di Pignone
	100	Farina di castagne
	101	Fichi figalini neri
	102	Fichi rondette
	103	Funghi sott'olio (porcino bianco, pinicola, cicalotti, galletti)
	104	Fungo porcino secco
	105	Fungo porcino spontaneo
	106	Grano marzuolo
	107	Granturco dall'asciutto, Granun
	108	Limoni di Monterosso
	109	Melanzana tonda (genovese)
	110	Melo belfiore
	111	Melo beverino
	112	Melo bianchetta
	113	Melo carla
	114	Melo musona
	115	Melo pipin
	116	Melo rugginin
	117	Melo stolla
	118	Moco delle Valli della Bormida
	119	Nocciolo bianchetta
	120	Nocciolo codina
	121	Nocciolo dall'orto
	122	Nocciolo del rosso
123	Nocciolo longhera	
124	Nocciolo menoia	
125	Nocciolo noscella	
126	Nocciolo ronchetta	
127	Nocciolo savregghetta	



<b>REGIONE LIGURIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<b>N°</b>	<i>Prodotto</i>
	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
	144	Patata salamina, Calice al cornoviglio
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	145	Pesco birindella
	146	Pisello (di Lavagna)
	147	Pisello nero di l'Ago
	148	Pomodoro cuore di bue
	149	Radice (di chiavari)
	150	Rape
	151	Rape di Nasino
	152	Rose da sciroppo
	153	Sciroppo di poligala, Sciroppo di poligola
	154	Sciroppo di rose
	155	Sciroppo di viole
	156	Scorzonera
	157	Susine "balle d'ase"
	158	Susine, fiaschette "da u cu amau" di Levanto
	159	Susino collo storto
	160	Susino massina
	161	Tartufo
	162	Violetta di Villanova di Albenga
	163	Vitigno barbarossa
	164	Vitigno crovin
	165	Vitigno moscatello di Taggia
166	Vitigno scimiscià	
167	Zucca di Rocchetta Cengio	
168	Zucchini alberello di Sarzana	
169	Zucchini genovese	
170	Zucchini trombetta	
	171	Amaretti di Sassello
	172	Amaretto di Gavenola
	173	Amaretto di Rocchetta, Rocchetta
	174	Baci della Riviera (Baci di Alassio)
	175	Barbagiuai
	176	Biscette
	177	Biscotti del Lagaccio
	178	Biscotti di semola di Gavenola
	179	Biscotto di Taggia
	180	Buccellato
	181	Canestrelletto di Torriglia, Canestrelletto, Canestrello
	182	Canestrelli (Canestrelletti, di Acquasanta, di S. Stefano d'Aveto)
	183	Canestrelli di Avosso
	184	Canestrelli di castagne
	185	Canestrello di Brugnato



<b>REGIONE LIGURIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	186	Canestrello di Taggia
	187	Castagnole
	188	Cavagnetto di Brugnato
	189	Chinotto candito (di Savona)
	190	Ciappe
	191	Corsetti avvantaggiati
	192	Corsetti del Levante Ligure
	193	Corsetti della Val Polcevera
	194	Cubàite
	195	Farinata (ligure, di ceci)
	196	Farinata (savonese, bianca)
	197	Focaccia
	198	Focaccia con pellette d'oliva di Albisola
	199	Focaccia dolce sarzanese
	200	Frittelle della Val Bormida
	201	Gattafin
	202	Gobelletti
	203	Le ripiene dell'antico forno, Le ripiene
	204	Michetta
	205	Millesimini
	206	Nêgie
	207	Ossa dei morti
	208	Pan dei morti
	209	Pandolce (genovese)
	210	Pane a lievitazione naturale (Pane crescente)
	211	Pane casereccio (della Val Bormida)
212	Pane di patate di Pignone (Pan de 'patate)	
213	Pane di Triora	
214	Pane d'orzo	
215	Pane rustico di Gavenola (Pane rustico di Gavenola; Pane rustico integrale di Gavenola)	
216	Panèra	





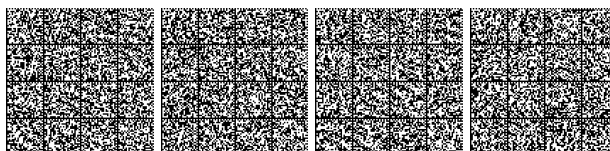
REGIONE LIGURIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	217	Panettone con farina di castagne
	218	Pansarola
	219	Pasta sciancà
	220	Pinolata
	221	Poncrè
	222	Quadrello di castagna, Quadrello di Rovegno "alta Val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



<b>REGIONE LIGURIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	282	Stoccafisso
	283	Testaroli
	284	Torta di riso
	285	Torta di riso e porri
	286	Torta di zucca
	287	Torta pasqualina
	288	Ventre
	289	Zuppa di muscoli
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	290	Acciuga, Acciuga di Monterosso
	291	Cicierello di Noli
	292	Gamberetti
	293	Mitili (Muscoli, del Golfo di La Spezia)
	294	Mosciamme del Mar Ligure (Musciàmme)
	295	Tonnidi del Golfo Paradiso
	296	Zerlo di Noli
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	297	Latte Fresco della Valle Stura
	298	Latte fresco di Marinella
	299	Miele della Liguria
	300	Ricotta (Recottu, Ricotta della Val Stura, della Val d'Aveto, della Valle Scrivia, della Val Graveglia)



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



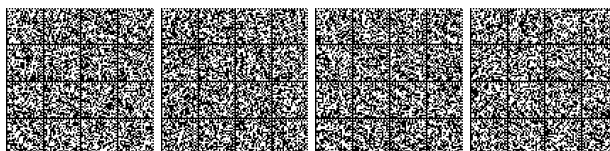
<b>REGIONE LOMBARDIA</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
	<b>62</b>	Salame nostrano di Stradella
	<b>63</b>	Salame pancettato
	<b>64</b>	Salame sotto grasso
	<b>65</b>	Salamelle di Mantova
	<b>66</b>	Salamina mista
	<b>67</b>	Salamini di capra
	<b>68</b>	Salamini di cavallo
	<b>69</b>	Salamini di cervo
	<b>70</b>	Salamini magri o maritati
	<b>71</b>	Salsiccia di castrato ovino
	<b>72</b>	Sanguinaccio o Marzapane
	<b>73</b>	Slinzega bovina
	<b>74</b>	Slinzega di cavallo
	<b>75</b>	Soppressata bresciana
	<b>76</b>	Verzini
	<b>77</b>	Violino
	<b>78</b>	Violino di capra



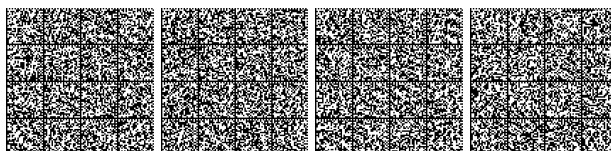
<b>REGIONE LOMBARDIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Formaggi</i>	<b>79</b>	Agri di valtorta
	<b>80</b>	Bagoss
	<b>81</b>	Bernardo
	<b>82</b>	Branzi
	<b>83</b>	Cadolet di capra
	<b>84</b>	Caprino a coagulazione lattica
	<b>85</b>	Caprino a coagulazione presamica
	<b>86</b>	Caprino vaccino
	<b>87</b>	Casatta di Corteno Golgi
	<b>88</b>	Casolet
	<b>89</b>	Casoretta
	<b>90</b>	Crescenza
	<b>91</b>	Fatuli'
	<b>92</b>	Fiorone della Valsassina
	<b>93</b>	Fiuri o Fiurit
	<b>94</b>	Fontal
	<b>95</b>	Formaggella di Menconico
	<b>96</b>	Formaggella della Val Brembana
	<b>97</b>	Formaggella della Val di Scalve
<b>98</b>	Formaggella della Val Sabbia	
<b>99</b>	Formaggella della Val Seriana	
<b>100</b>	Formaggella della Val Trompia	
<b>101</b>	Formaggella della Valcamonica	
<b>102</b>	Formaggella Tremosine	
<b>103</b>	Formaggio d'Alpe grasso	
<b>104</b>	Formaggio d'Alpe misto	
<b>105</b>	Formaggio d'Alpe semigrasso	
<b>106</b>	Formaggio Val Seriana	
<i>Formaggi</i>	<b>107</b>	Formai de Livign
	<b>108</b>	Frumagit di Curiglia
	<b>109</b>	Furmag de Segia
	<b>110</b>	Garda Tremosine
	<b>111</b>	Granone lodigiano
	<b>112</b>	Italico
	<b>113</b>	Lattecrudo di Tremosine
	<b>114</b>	Latteria
	<b>115</b>	Magnoca
	<b>116</b>	Magro
	<b>117</b>	Magro di Latteria
	<b>118</b>	Magro di Piatta
	<b>119</b>	Mascherpa d'Alpe
	<b>120</b>	Matusc
	<b>121</b>	Moteli
	<b>122</b>	Nisso
	<b>123</b>	Nostrano grasso
	<b>124</b>	Nostrano semigrasso
	<b>125</b>	Panerone
	<b>126</b>	Robiola bresciana
	<b>127</b>	Robiola della Valsassina
	<b>128</b>	Rosa camuna
	<b>129</b>	Semuda
	<b>130</b>	Sta'el
	<b>131</b>	Stracchino bronzone
	<b>132</b>	Stracchino della Valsassina
	<b>133</b>	Stracchino orobico
	<b>134</b>	Stracchino tipico
	<b>135</b>	Strachet
	<b>136</b>	Tombea
	<b>137</b>	Torta orobica
	<b>138</b>	Valtellina scimudin
	<b>139</b>	Zincarin
	<b>140</b>	Zincarin de Vares



<b>REGIONE LOMBARDIA</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	<b>141</b>	Burro
	<b>142</b>	Burro di montagna
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	<b>143</b>	Amarene d'Uschione
	<b>144</b>	Asparago di Cilavegna
	<b>145</b>	Asparago di Mezzago
	<b>146</b>	Castagne secche
	<b>147</b>	Cipolla di Brunate
	<b>148</b>	Cipolla di Sermide
	<b>149</b>	Cipolla dorata di Voghera
	<b>150</b>	Cipolla rossa
	<b>151</b>	Conserva senapata
	<b>152</b>	Cotognata
	<b>153</b>	Fagiolo borlotto di Gambolò
	<b>154</b>	Farina di grano saraceno
	<b>155</b>	Farina per polenta della bergamasca
	<b>156</b>	Marroni di Santa Croce
	<b>157</b>	Mostarda di Cremona
	<b>158</b>	Mostarda di Mantova
	<b>159</b>	Patata bianca di Oreno



<b>REGIONE LOMBARDIA</b>			
<i>Tipologia</i>	<b>N°</b>	<i>Prodotto</i>	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	<b>160</b>	Patata comasca bianca	
	<b>161</b>	Patate di Campodolcino	
	<b>162</b>	Pesche allo sciroppo del Lago di Monate	
	<b>163</b>	Pisello di Miradolo Terme	
	<b>164</b>	Pomella genovese della Valle Staffora	
	<b>165</b>	Radici di Soncino	
	<b>166</b>	Riso	
	<b>167</b>	Rosmarino di Montevicchia	
	<b>168</b>	Salvia di Montevicchia	
	<b>169</b>	Sugolo	
	<b>170</b>	Tartufo	
	<b>171</b>	Tartufo nero	
	<b>172</b>	Zucca mantovana	
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	<b>173</b>	Amaretti di Gallarate
		<b>174</b>	Anello di Monaco
		<b>175</b>	Baci del signore
		<b>176</b>	Baci di Cremona
<b>177</b>		Bertù	
<b>178</b>		Bisciola	
<b>179</b>		Biscotin de Prost	
<b>180</b>		Brasadella (dolce)	
<b>181</b>		Braschin	
<b>182</b>		Brutti e buoni	
<b>183</b>		Bunbunenn	
<b>184</b>		Buscel di fich	
<b>185</b>		Bussolano	
<b>186</b>		Bussolano di Soresina	
<b>187</b>		Canünsei de Sant'Antone	
<b>188</b>		Capunsei	
<b>189</b>		Carcent	
<b>190</b>		Casoncelli della bergamasca	
<b>191</b>		Casoncello di Barbariga	
<b>192</b>		Castagnaccio	
<b>193</b>		Caviadini	
<b>194</b>		Croccante	
<b>195</b>		Cupeta	
<b>196</b>		Dolce Varese	
<b>197</b>		Fidelin	
<b>198</b>		Focaccia di Gordona	
<b>199</b>		Frittella	
<b>200</b>		Gnocchi di zucca	
<b>201</b>		Graffioni	
<b>202</b>		Grissini dolci	
<b>203</b>		Marubini	
<b>204</b>		Masigott	
<b>205</b>		Meascia dolce o salata	
<b>206</b>		Miccone	
<b>207</b>		Nocciolini	
<b>208</b>		Pan da cool	
<b>209</b>		Pan di segale	
<b>210</b>		Pan meino	
<b>211</b>		Pane comune	
<b>212</b>		Pane di pasta dura	
<b>213</b>		Pane di riso	
<b>214</b>		Pane di San Siro	
<b>215</b>		Pane giallo	
<b>216</b>		Pane mistura	
<b>217</b>	Panettone di Milano		
<b>218</b>	Panun		
<b>219</b>	Pazientini		
<b>220</b>	Pesce d'aprile		
<b>221</b>	Pizzoccheri bianchi della Valchiavenna		



<b>REGIONE LOMBARDIA</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
	222	Polenta e uccelli dolce
	223	Resta
	224	Ricciolino
	225	Sbrisolona
	226	Scarpinocc
	227	Schiacciatina
	228	Spongarda di Crema
	229	Tirot
	230	Torrone di Cremona
	231	Torta bertolina
	232	Torta del Donizetti
	233	Torta del paradiso
	234	Torta di fioretto
	235	Torta di grano saraceno
	236	Torta di latte
	237	Torta di mandorle
	238	Torta di S. Biagio
	239	Torta di tagliatelle

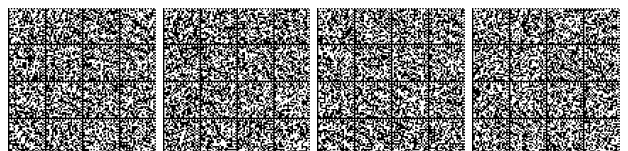




<b>REGIONE LOMBARDIA</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	<b>240</b>	Torta mantovana
	<b>241</b>	Torta sbrisolona
	<b>242</b>	Tortelli cremaschi
	<b>243</b>	Tortelli di zucca
	<b>244</b>	Tortello amaro di Castel Goffredo
	<b>245</b>	Tortionata
	<b>246</b>	Treccia d'oro di Crema
	<b>247</b>	Turtel sguasarot
	<b>248</b>	Ufela
<i>Prodotti della gastronomia</i>	<b>249</b>	Fasulin de l'òc cun le cudeghe
	<b>250</b>	Luccio in bianco alla rivaltese
	<b>251</b>	Luccio in salsa alla rivaltese
	<b>252</b>	Taroz
	<b>253</b>	Zuppa alla pavese
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	<b>254</b>	Alborelle essiccate in salamoia
	<b>255</b>	Coregone
	<b>256</b>	Missoltino
	<b>257</b>	Pigo
	<b>258</b>	Tinca al forno di Clusane
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	<b>259</b>	Mascarpin de la calza
	<b>260</b>	Mascarpone artigianale
	<b>261</b>	Miele
	<b>262</b>	Ricotta artigianale



REGIONE MARCHE		
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	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
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	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	
Condimenti	38	Conserva di pomodori
	39	Pasta di tartufo bianco
	40	Salamora di Belvedere
	41	Salsa di olive
Formaggi	42	Cacio in forma di limone
	43	Caciotta
	44	Caciotta vaccina al caglio vegetale
	45	Caprino
	46	Caprino al lattice di fico
	47	Cascio pecorino lievito - Pecorino fresco "a latte crudo"
	48	Casecc
	49	Formaggio in fossa - Formaggio stagionato in fossa*
	50	Pecorino
	51	Pecorino in botte
	52	Raviggiolo
	53	Slattato
Grassi (burro, margarina, oli)	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	
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	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



REGIONE MARCHE		
Tipologia	N°	Prodotto
	74	Germogli di vitalba sott'olio
	75	Gobbo di Trodica - Cardo di Macerata
	76	Granita con pesche di Montelabbate - Grattamarianna
	77	Lamponi sciropati
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	78	Marmellata di bacche di rosa canina
	79	Marmellata di cotogne e radici di cicoria
	80	Marmellata di fichi della signora
	81	Marmellata di more
	82	Marmellata di mosto e mele - mostarda
	83	Marmellata di pomodori verdi
	84	Marrone del Montefeltro
	85	Marrone di Acquasanta Terme
	86	Marrone di Roccafluvione
	87	Mela rosa - Pianella - Rosetta - Durella - Appietta
	88	Mela rozza
	89	Misto di fine stagione
	90	Olive nere marinate - Olive nere strinate
	91	Orzo mondo tostato macinato
	92	Paccucce di Colmurano
	93	Pera Angelica
	94	Roveja - Rubiglio - Corbello
	95	Taccole
	96	Tartufo bianco ( <i>Tuber magnatum pico</i> )
	97	Tartufo nero estivo ( <i>Tuber aestivum vitt.</i> ) o Scorzone
	98	Tartufo nero pregiato ( <i>Tuber melanosporum vitt.</i> )
	99	Visciolata
	100	Visciole e amarene di Cantiano
	101	Visciole essiccate
	102	Visciole sciolte al sole - Visciuoli a lu sole
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	103
104		Biscotti di mosto
105		Biscottini sciropati - Biscutin'
106		Bostrengo
107		Calcione di Treia
108		Calcioni di fave fritti
109		Castagnole, Castagnoli
110		Castagnolo al farro
111		Cavallucci
112		Chichiripieno o Chichi
113		Ciambella frastagliata - Ciammella strozzosa
114		Ciambelle all'anice o Anicini
115		Ciambellone
116		Cicerchiata
117		Crescia - Crescia brusca - Spianata - Cacciannanzi
118		Crescia d'la stacciola o Crescia sa l'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 ficc
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

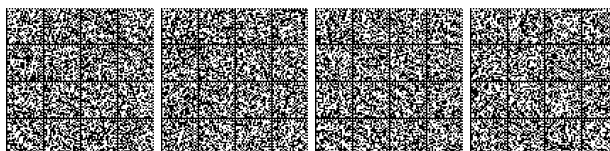


<b>REGIONE MARCHE</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	140	Scroccafusi
	141	Serpe
	142	Sfrappe - Fiocchetti
	143	Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti
	144	Tacconi - Taccon
	145	Tajulin sa la fava alla mondolfese
	146	Torrone di fichi – Panetto di fichi
	147	Torta di granoturco in graticola
	148	Ungaracci - Ungarucci
<i>Prodotti della gastronomia</i>	149	Sugo col tonno e alici - Sugo con tonno alla mondolfese - Sug sal tonn e alic
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	150	Filetti di trota affumicati
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo)</i>	151	Miele del Montefeltro
	152	Miele delle Marche
	153	Ricotta
	154	Ricotta salata

\* Deroga alle norme igienico sanitarie



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	Cicciole (Cigoli)
	8	Coppa (Capofreddo)
	9	Cotechino
	10	Filetto
	11	Gelatina
	12	Guanciale (Vruccolare, Vrucculeare)
	13	Involtoni di agnello (Abbuot' di agnello)
	14	La Pezzata
	15	La Signora
	16	Lardo
	17	Magliatelle
	18	Mappatelle
	19	Misischia (Muscisca)
	20	Misichia di Guardialfiera
	21	Nodi di trippa
	22	Noglie
	23	Ntriglio
	24	Pallotte
	25	Pampanella
	26	Prosciutto
	27	Prosciutto di spalla
	28	Salsiccia di fegato di maiale
	29	Salsiccia di maiale
	30	Salsiccia di maiale di Pietracatella
	31	Soppressata
	32	Testine di agnello o capretto
	33	Tocco (Neccia secca)
	34	Torcinelli
	35	Ventresca arrotolata
	36	Ventresca tesa
	37	Ventricina di Montenero di Bisaccia
<i>Formaggi</i>	38	Burrino (Manteca)
	39	Caciocavallo
	40	Caciocavallo di Agnone
	41	Cacio-ricotta
	42	Caprino
	43	Formaggio di Pietracatella
	44	Mozzarella di vacca
	45	Pecorino del Matese
	46	Pecorino di Capracotta
	47	Scamorza molisana
	48	Stracciata
	49	Treccia di Santa Croce di Magliano
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	50	Castagne
	51	Centofoglie (Scarola venafrana)
	52	Cicerchia
	53	Cipolla di Isernia
	54	Cipollotto
	55	Composta (A Cumposta)
	56	Fagioli di Riccia
	57	Fagiolo bianco
	58	Fagiolo scuro
	59	Farro dicocco Molise
	60	Fichi secchi
	61	Fungo d'abete
	62	Gallinaccio
	63	Lenticchia
	64	Lessata
	65	Mais lesso
	66	Mela limoncella
	67	Mela zitella
	68	Live curate, Olive all'acqua e sale
	69	Origano



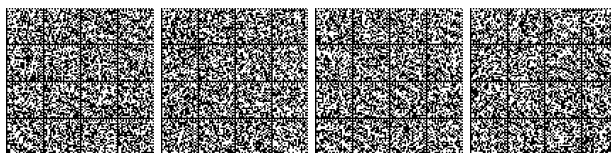
REGIONE MOLISE		
Tipologia	N°	Prodotto
	70	Patata lunga di S. Biase
	71	Peperone rosso
	72	Peperoni sottaceto (Paparolesse)
	73	Pere sottaceto
	74	Pezzènde
	75	Pomodori gialli invernali
	76	Porcino
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	77	Prataiolo
	78	Scorzone
	79	Tartufo bianco
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	80	Abbotta pezziende
	81	Agrodolce
	82	Amaretti
	83	Biscotti con le uova
	84	Biscotti con seme di anice
	85	Caciatelli (Casciaielli)
	86	Calzoni
	87	Campana
	88	Caragnoli
	89	Cavatelli o Cecatelli (Cavatielli)
	90	Cazatelli (Cazzarieglie)
	91	Ceppellate di Trivento
	92	Ciambella
	93	Cicelieviti
	94	Cicerchiata
	95	Cioffe
	96	Cocorozzo
	97	Confetti ricci
	98	Cuori frolli
	99	Ferratelle
	100	Fiadone (R Sciatun)
	101	Frascatielle
	102	Friselle
	103	Fusilli
	104	La Pia
	105	Le Nocche
	106	Loffe (Castagna)
	107	Mollica di San Giuseppe
	108	Mostaccioli
	109	Orecchiette (Recchietelle)
	110	Ostie
	111	Pagnottini (Pagnuttoine)
	112	Pan di spagna
	113	Pan dolce
	114	Pandolce del Molise
	115	Pane casareccio
	116	Pannocchio
	117	Parozzo molisano (Pane rozzo)
	118	Pasta imperiale
	119	Pasta reale
	120	Pepatelli
	121	Pezzènde (pzen't)
	122	Pigna (Buccellato, Piccillato)
	123	Pizza al pomodoro
	124	Pizza coi cicoli (ciccioli) di maiale
	125	Pizza di granone (Pizza randign, Panitte)
	126	Pizza scimia
	127	Quaresimali
	128	Raffaioli
	129	Ravioli scapolessi
	130	Riso con il latte
	131	Rococò
	132	Rosachitarre (Rosacatarre)
	133	Sagnetelle
	134	Sanguinaccio
	135	Savoardi
	136	Scarpelle (Scrpell, Scarpell, Pizzell)
	137	Scattone (Tassa, Ru Scattone)
138	Scurpelle di Belmonte (is)	



<b>REGIONE MOLISE</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	139	Soffio
	140	Staielle
	141	Strufoli
	142	Tacconelle (Taccozze)
	143	Tagliolini
	144	Taralli con seme di finocchio
	145	Torrone del Papa
	146	Tozzetti
	147	Uccelli (Cielli, Ciell'arechini, Cillucc')
148	Zeppole	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	149	Miele
<i>Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	150	Baccalà e cavolfiore arracanato
	151	Cannolicchio
	152	Gattuccio (A Cagnole)
	153	Polpo essiccato (Pulepe sicche)
	154	Razza quattr'occhi (U Cchialine)
	155	Scapece
	156	Torpedine marezzata (A Martiscene)
	157	Triglette essiccate (Trejezole secche)
	158	Trota fario
	159	Vongola comune

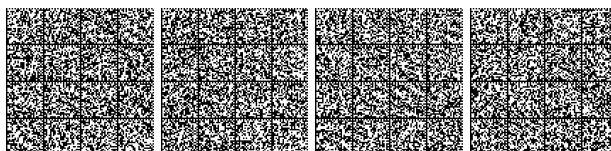


REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Bicerin
	2	Garus susino
	3	Liquori di erbe alpine
	4	Nocciolino di Chivasso
	5	Olio essenziale di menta piperita Piemonte o Pancalieri Piemonte
	6	Ratafià
	7	Rosolio
	8	Vermut o Vermouth
carni (e frattaglie) fresche 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 bieleisa
	28	Cotechino
	29	Fidighin o Fideghina (Mortadella di fegato cruda)
	30	Filetto baciato di Ponzone o Salame filetto baciato
	31	Frisse (Fresse) o Grive
	32	Galantina
	33	Gallina bianca di Saluzzo
	34	Gallina bionda piemontese
	35	L'mlon
	36	Lardo
	37	Lingua di bovino cotta
	38	Lumache di Cherasco (Lumache di pianura)
	39	Lumache di montagna (Chiocciolate 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	Prei (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





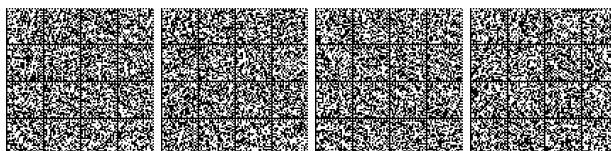
<b>REGIONE PIEMONTE</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
	67	Salamet o Salametto casalingo
	68	Salami aromatizzati del Piemonte
	69	Salamino di vacca o Sausiccia 'd vaca
	70	Salsiccia al formentino
	71	Salsiccia di Bra
	72	Salsiccia di cavolo o Sautissa 'd coi o Salam 'd coi
	73	Salsiccia di riso
	74	Sanguinacci
	75	Testa in cassetta
	76	Violino
<i>Condimenti</i>	77	Bagna cauda
	78	Bagnet ros
	79	Bagnet verd
	80	Mostarda di mele
	81	Mostarda d'uva o Cognà
<i>Formaggi</i>	82	Beddo
	83	Bèggia
	84	Bettelmat
	85	Boves
	86	Caprino della Val Vigizzo
	87	Caprino lattico piemontese
	88	Caprino presamico piemontese
	89	Caprino valsesiano o Crava
	90	Caso di Elva (Toma di Elva o Casale de Elva o Toumo de caso)
	91	Cevrin di Coazze
	92	Civrin della Val Chiusella
	93	Formaggio a crosta rossa
	94	Formaggio del fieno
	95	Gioda
	96	Maccagno o Macagn
	97	Mollana della Val Borbera
	98	Montebore
	99	Montegrano
	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	



<b>REGIONE PIEMONTE</b>			
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	132	Burro di montagna	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	133	Actinidia di Cuneo	
	134	Aglio di Caraglio	
	135	Aglio di Molino dei Torti	
	136	Ajucche	
	137	Albicocca tonda di Costigliole	
	138	Amarena di Trofarello	
	139	Antipasto piemontese	
	140	Asparagi	
	141	Asparago santenese	
	142	Asparago saraceno di Vinchio	
	143	Bietola a costa rossa astigiana	
	144	Bietola rossa di Castellazzo Bormida	
	145	Carciofo della Valtigione	
	146	Cardo avorio di Isola d'Asti	
	147	Cardo bianco avorio di Andezeno	
	148	Cardo gobbo di Nizza Monferrato	
	149	Carota di San Rocco Castagnaretta	
	150	Castagne	
	<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	151	Cavolfiore di Moncalieri
		152	Cavolo verza di Montalto Dora
153		Cavolo verza di Settimo Torinese	
154		Cece	
155		Cicoria pan di zucchero casalese	
156		Ciliegia bella di Garbagna	
157		Ciliegie di Pecetto	
158		Ciliegia precoce di Rivarone	
159		Cipolla bionda astigiana	
160		Cipolla di Leini	
161		Cipolla dorata di Castelnuovo Scivia	
162		Cipolla piattina 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 Vermenagna	
171		Farina per polenta tradizionale di Langa	
172		Fragola cuneese	
173		Fragola profumata di Tortona	
174		Fragole di San Raffaele Cimena	
175		Fragolina di San Mauro Torinese	
176		Funghi delle vallate piemontesi	
177		Grano saraceno	
178		Insalatina di Castagneto Po	
179		Lattughino di Moncalieri	
180		Marrone della Val Pellice	
181		Melanzana violetta casalese	
182		Mele autoctone del Piemonte	
183		Mele del Piemonte	
184		Meloni di Isola S. Antonio	
185		Patata piattina della Valle Grana	
186		Patata quarantina bianca genovese	
187	Patate di Entracque		
188	Patate di montagna		
189	Patate di pianura		
190	Peperone Cuneo		
191	Peperone di Capriglio		
192	Peperone quadrato d'Asti		
193	Peperoni di Carmagnola		
194	Pera madernassa		
195	Pere delle Valli di Lanzo		
196	Pere martin sec		



<b>REGIONE PIEMONTE</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	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	Scorzonera 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
	227	Ac senti
	228	Agnolotti
	229	Amaretti
	230	Ansenta o Ansainta
	231	Antico dolce della cattedrale
	232	Asianot
	233	Baci di dama di Tortona
	234	Beatine di Ghemme
	235	Bicciolani
	236	Biova
	237	Biscotti della salute
	238	Biscottini di Novara
	239	Biscotto della duchessa
	240	Biscotto Giolitti
	241	Bonet
	242	Brut e bon
	243	Bugie o chiacchiere
	244	Campagnola buschese
	245	Canestrelli
	246	Canestrelli biellesi
	247	Canestrelli novesi
	248	Caramelle classiche dure
	249	Cariton
	250	Castagnaccio
	251	Ciciu 'd capdan
	252	Ciocolatini torinesi
	253	Cöpeta 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	Fritüra dossa o Pulenta dossa



<b>REGIONE PIEMONTE</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	263	Frittelle di carnevale
	264	Fugascina di Mergozzo
	265	Fugassa 'd la befana
	266	Giandujotto
	267	Giuraje o Giuraie
	268	Gramolino
	269	Grissia Monferrina
	270	Grissino stirato
	271	Krumiri
	272	Margheritine di Stresa
	273	Marron glacè di Cuneo
	274	Miacce, Miasse o Miasce e Amiasc
	275	Miche di Cuneo
	276	Mustaccioli
	277	Nocciolini di Chivasso
	278	Ossa da mordere
	279	Pan barbarià
	280	Pan della marchesa
	281	Pan dolce di Cannobio
	282	Pane di Chianocco
	283	Pane di mais di Novara
	284	Pane di riso di Novara
	285	Pane di San Gaudenzio
	286	Pane di segale
	287	Pane dolce di meliga e mele
	288	Pan d'Oropa
	289	Pan robi
	290	Pane nero di Coimo
	291	Panettone basso glassato piemontese
	292	Panna cotta
	293	Paste di meliga
	294	Pasticceria mignon della tradizione torinese
295	Pastiglie di zucchero	
296	Pesche ripiene	
297	Plin	
298	Pnon di Levaldigi	
299	Polenta dolce biellese o polenta d'Ivrea	
300	Polentina astigiana	
301	Praline al rhum	
302	Praline cri cri	
303	Quaquare di Genola	
304	Rabaton	
305	Ravioles della Val Varaita	
306	Rubatà	
307	Rustica	
308	Sangiorgini di Piossasco	
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>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>		



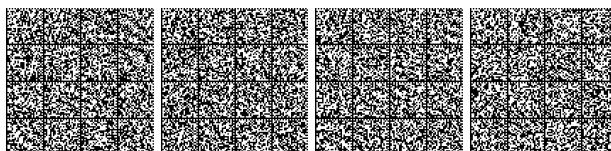
<b>REGIONE PIEMONTE</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	329	Lampré (Lampreda)
	330	Prodotti ittici in carpione
	331	Trota salmonata affumicata
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	332	Brus
	333	Brus da ricotta
	334	Frachet
	335	Mascarpa o Mascherpa
	336	Mörtrett o Murtret
	337	Salagnun
	338	Salignun o Salgnun
	339	Mieli del Piemonte
	340	Seirass del fen o Saras del fen
	341	Seirass di siero di pecora
	342	Seirass stagionato



<b>PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
<i>bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Altreier kaffee (Caffè di Anterivo) surrogato
	2	Kranewitter (Ginepro)
	3	Latschenschnaps (Liquore di mugo)
	4	Nusseler (Nocino)
	5	Schwarzbeerschnaps (Grappa di mirtilli)
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	6	Bauernschinken (Prosciutto contadino)
	7	Blutwurst (Sanguinaccio)*
	8	Fleischkäse (Salame cotto al forno)
	9	Gamswurst (Salsiccia di camoscio)
	10	Geräuchertes gamsfleisch (Carne di camoscio affumicato)*
	11	Geräuchertes hirschfleisch (Carne di cervo affumicato)*
	12	Geräuchertes lammfleisch (Carne di agnello affumicato)*
	13	Geräuchertes rindfleisch (Manzo affumicato)*
	14	Gesurtes schweinernes (Carne di maiale salmistrata)*
	15	Hauswurst (Salsiccia fresca aromatizzata)
	16	Hirschwurst (Salsiccia di cervo)*
	17	Kalbskopf (Testina di vitello)
	18	Kaminwurzen (Salamino affumicato)*
	19	Leberwurst (Salsiccia di fegato)
	20	Meraner würstel (Wuerstel di Merano)
	21	Speck*
<i>Formaggi</i>	22	Algunder bauernkäse halbfett (Formaggio contadino semigrasso di Lagundo)
	23	Algunder butterkäse (Formaggio di Lagundo)
	24	Algunder ziegenkäse (Formaggio di capra di Lagundo)
	25	Alpkäse (Formaggio di alpeggio)*
	26	Aschbacher magerkäse (Formaggio aschbach magro)
	27	Graukäse (Formaggio grigio)*
	28	Hartkäse Alta Badia (Formaggio duro Alta Badia)
	29	Hartkäse Gran Spicchio & Gran Dolomiti (Formaggio duro Gran Spicchio & Gran Dolomiti)
	30	Hochpustertaler (Formaggio Alta Pusteria)
	31	Hochpustertaler fettreduziert (Alta Pusteria semigrasso)
	32	Innichner (San Candido)
	33	Innichner bergkäse (Montagna San Candido)
	34	Innichner butterkäse (Caciottina Montanara)
	35	Ortler (Formaggio Ortler)
	36	Pustertaler bergkäse (Formaggio di montagna della Val Pusteria)
	37	Raucherkäse (Formaggio affumicato)*
	38	Schnittkäse Bela Badia (formaggio da taglio Bela Badia)
	39	Schnittkäse Dolomitenkönig (Formaggio da Taglio Dolomitenkönig)
	40	Schnittkäse Malga Gardena (Formaggio da taglio Malga Gardena)
	41	Schnittkäse Marienberger (Formaggio da taglio Monte Maria)
	42	Schnittkäse Pragser stange (formaggio da taglio Braies Stanga)
	43	Schnittkäse Pustertaler (Formaggio da taglio Pusteria)
	44	Schnittkäse Schlanderser leicht (Formaggio da taglio Silandro leggero)
	45	Schnittkäse Vinschger (Formaggio al taglio Venosta)
	46	Sextner almkäse (Formaggio di montagna di Sesto)*
	47	Toblacher stangenkäse (Formaggio originale Dobbiaco)
	48	Zieger (Formaggio fresco aromatizzato)*
	<i>Grassi (burro, Margarina, oli)</i>	49
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	50	Apfelsaft (Succo di mele)
	51	Brotklee (Trigonella)
	52	Buchweizenmehl (Farina di grano saraceno)
	53	Fichtenhonigsirup (Sciroppo di abete)
	54	Himbeersirup (Sciroppo di lamponi)
	55	Holersirup (Sciroppo di sambuco)
	56	Kastanien von Südtirol (Castagne dell'Alto Adige)
	57	Kloazn (Pere essiccate)*
	58	Kren (Rafano)
	59	Löwenzahnhonigsirup (Sciroppo di tarasacco)
	60	Marille (Albicocca Val Venosta)
	61	Mohnsamen (Seme di papavero)
	62	Plentn (Polenta)
	63	Preiselbeermarmelade (Marmellata di mirtilli)
	64	Ribissirup (Sciroppo di ribes)

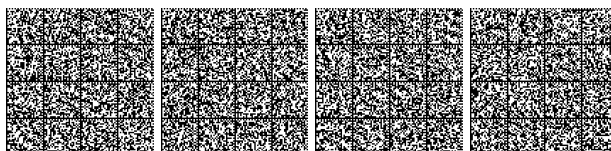


PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	65	Rübenkeime (Germogli di rape)
	66	Sauerkraut (Crauti)*
	67	Terlaner spargel (Asparago di Terlano)
	68	Apfelbrot (Pane di mele)*
	69	Apfelkiechl (Frittelle di mele)
	70	Breatl (Pagnotta)*
	71	Dorf Tiroler (Pagnotta del paese "Tirolo")
	72	Faschingskrapfen (Bomboloni di carnevale)
	73	Fastenbrezel (Brezel di quaresima)
	74	Fela struzn (Pane a forma di ferro di cavallo)
	75	Fochas (Focaccia)
	76	Germzopf (Treccia lievitata)
	77	Hirtenbrot (Pane del pastore)*
	78	Holermulla (Gelatina di sambuco)
	79	Kaisersemmel (Rosetta imperiale)
	80	Kiechl (Ciambella dolce)
	81	Knoedel (Canederli)
	82	Krapfen
83	Milzschnitten (Crostini di milza)	
84	Mohnmingilan (Frittella di papavero)	
85	Nocken (Gnocchi)	
86	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>	87	Palabirabrot (Pane alle pere)*
	88	Pindl (Pane di segale a tre coppie)*
	89	Polsterzipfel (Frittella alla marmellata)
	90	Püces (Pane ladino)
	91	Schlutzkrapfen (Ravioloni ripieni)
	92	Schwarzer weggen (Filone integrale)
	93	Strauben (Frittella "strauben")
	94	Strudel
	95	Tirtlan (Frittelle tirtlan)
	96	Vinschgauer struzn (Pane della Val Venosta a forma di ferro di cavallo)
	97	Vollkornpaarl (Paarl integrale)*
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	98	Vorschlag (Pagnotta di farine miste)*
	99	Vorschlag Paarl (Coppia di pagnotte di farine miste)*
	100	Zelten (dolce natalizio a base di frutta secca)
	101	Zwetschgen-und marillenknödel (Canederli dolci con albicocca e prugne)
	102	Buttermilch (Latticello)*

\* Deroga alle norme igienico sanitarie





<b>PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO</b>			
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>	
<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	
	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	



<b>PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	67	Mais "Spin, O Nostrano della Valsugana"
	68	mais "nostrano di storo"
	69	Marmellata di frutti di bosco o Conserva de impòmbore, Giasene, More
	70	Marmellata di mirtilli rossi o Conserva de garnètòle
	71	Marmellata di ribes o Conserva de ùa spinèla
	72	Marone trentino
	73	Noce del bleggio
	74	Patata trentina di montagna
	75	Pere antiche trentine
	76	Sedano rapa della Val di Gresta
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	77	Basini de Trent
	78	Béchi panzalini o Filone a due tagli
	79	Bina
	80	Brazedèl
	81	Buzòla
	82	Canederli trentini
	83	Canèderlo al formaggio o Gnoches dà formài
	84	Cròfani
	85	Cuccalar
	86	Gelato artigianale trentino
	87	gratini
	88	Grostoli/Crostoli
	89	Pan co le fritole
	90	Pan de segàla
	91	Pan de sòrc
	92	Pan taià o Gramolato
	93	Pane di molche - Pam de molche
	94	Pinza
	95	Strangolapreti
	96	Stràuli o Stràboli
97	Strùdel	
98	Torta di "fregoloti"	
99	Tortolèti coi puriòni	
100	Zelten, Celfeno o Pane di frutta	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	101	Sisam
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	102	Miel di rasabèch (Rododendro)
	103	Miele trentino
	104	Ricotta di capra fresca, o Poina de càdra fresca e Ricotta di capra affumicata, o Poina fumàda
	105	Ricotta/Ricotta affumicata o Poina/Poina fumàda



<b>REGIONE PUGLIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Amaro del Gargano
	2	Amaro di San Domenico, Gran liquore di San Domenico
	3	Ambrosia di arance
	4	Ambrosia di limone
	5	Arancino
	6	Latte di mandorla
	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	Involtino 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 Ventrèsche 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
	57	Albicocca di Galatone, Arnacocchia di Galatone
	58	Arancio dolce del Golfo di Taranto
	59	Asparagi selvatici
	60	Asparagi sott'olio
	61	Barattiere, Cianciuffo, Pagnottella, Cocomerazzo
	62	Batata dell'agro leccese, Patata dolce, Patata zuccherina, Patàna, Taràtufulu
	63	Bietola di campagna o bietola selvatica
	64	Boccione maggiore
	65	Boccione minore



<b>REGIONE PUGLIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	66	Borragine
	67	Capperi del Gargano, Mattinata
	68	Capperi in salamoia
	69	Capperi sott'aceto
	70	Caramelle di limone arancio
	71	Carciofi di Putignano
	72	Carciofini sott'olio
	73	Carciofo di San Ferdinando
	74	Carciofo di Mola
	75	Cardoncello
	76	Cardoni
	77	Carosello di Manduria, Carusella
	78	Carosello di Polignano
	79	Carota di Polignano
	80	Carota di Zapponeta
	<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	81
82		Caruselle sott'aceto, Infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, Caruselle allu citu, Finucchiu riestu
83		Cavolo riccio
84		Cece di Nardò
85		Cece nero
86		Cetriolo mezzo lungo di Polignano
87		Cicerchia, Fasul a gheng, Cicercola, Cece nero, Ingrassamanzo, Dente di vecchia, Pisello quadrato
88		Cicoria di Galatina
89		Cicoria all'acqua, Cicoria otrantina
90		Cicoria "puntarelle" molfettese
91		Cicoria riccia, Cecora rizza
92		Ciliegie di Puglia, Cerase
93		Cima di cola
94		Cima di rapa
95		Cima di rapa di Minervino Murge
96		Cima di zuccina
97		Cipolla di Acquaviva delle Fonti
98		Cipolla di Zapponeta
99		Concentrato secco di pomodoro
100		Conserva piccante di peperoni
101		Cotognata
102		Cotto di fico
103		Cucummaru di San Donato
104		Fagiolino dall'occhio
105		Fagiolo dei Monti Dauni meridionali, Fasul
106		Farinella
107		Fava di Zollino, Cuccia
108		Fava Melonia
109		Fave fresche
110		Fave fresche cotte in pignatta
111		Fichi secchi
112		Fico secco mandorlato (di San Michele Salentino)
113		Finocchio marino sott'aceto, Ripili, Critimi, Salippici, Erba di mare
114		Fiorone di Torre Canne, Culumbr
115		Foglie miste
116		Funghi spontanei secchi al sole
117		Funghi spontanei sott'olio
118		Fungo cardoncello, Cardoncello (Carduncidd), Fungo ferula (Fong ferv)
119		Grespino o Sivone
120		Lampascione (Lambascione) o Cipollaccio
121		Lampascioni sott'olio
122		Lupino bianco del Tavoliere
123		Mandorla di Toritto, Aminue
124	Marasciuli	
125	Marmellata di arancio e limone	
126	Marmellata di fichi	
127	Mela limoncella dei Monti Dauni meridionali, Limoncella	
128	Melanzane secche al sole	
129	melanzane sott'olio	
130	Meloncella, Spiuledhdra, Minunceddhra, Cucumbarazzu, Cummarazzu	



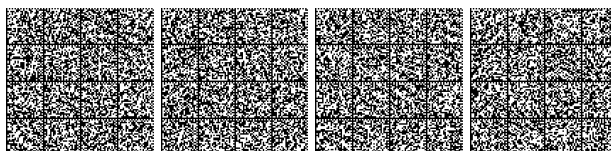
<b>REGIONE PUGLIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	131	Meloncella tonda di Galatina
	132	Melone d'inverno
	133	Meloni di Brindisi
	134	Mostarda
	135	Mostarda di uva e Mele cotogne
	136	Mùgnuli, Spuriàtu, Spuntature, Càulu, Pòeru
	137	Oliva da mensa, Mele di Bitetto, Ualie dolci
	138	Olive cazzate o Schiacciate
	139	Olive celline di Nardò in concia tradizionale - Olive in concia, Ciline alla capàsa - Volie alla capàsa
	140	Olive in salamoia
	141	Olive verdi
	142	Ortica
	143	Patata di Zapponeta
	144	Patata zuccherina di Calimera
	145	Percoca di Loconia
	146	Peperoni secchi al sole
	147	Peperoni sott'olio
	148	Peranzana da mensa di Torremaggiore, Provenzale
	149	Piattello
	150	Pisello nano di Zollino
	151	Pisello riccio di Sannicola
	152	Pisello secco di Vitigliano, "Piseddhu quarantinu o Piseddhu cuciulu"
	153	Pomodori appesi
	154	Pomodori secchi al sole
	155	Pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio
	156	Pomodoro di manduria, Pomodoro mandurese, Pummitoru paisano
	157	Pomodoro da serbo giallo, Pummitoru te 'mpisa giallu,
	158	Pomodoro di Mola
	159	Pomodoro di Morciano, Pummadoru de Murcianu
	160	Pomodoro regina
	161	Portulaca
	162	Ruchetta
	163	Salicornia sott'olio
	164	Salsa di pomodoro
	165	Sedano di Torrepaduli
	166	Semi di lino Altamura
	167	Senape o Cimamarelle
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	168	Sponzali
	169	Succiamele delle fave-sporchia
	170	Tortarello
	171	Uva baresana, doraca, uva drech, imperatore, lattuarìa, lattuario, roscio, sacra, sagnone, turca, turchiesca, uva di cera, uva rosa
	172	Uva da tavola
	173	Vicia faba major ecotipo "Fava di carpino"
	174	Vincotto
	175	Zucchine secche al sole
	176	Zucchine sott'olio
		177
	178	Biscotto di Ceglie Messapico
	179	Bocca di dama
	180	Buccunottu gallipolino
	181	Calzoncelli
	182	Calzone di Ischitella
	183	Cartellate
	184	Cavatelli
	185	Cazzateddhra di Nardò, cazzateddhra cu lu pepe
	186	Cazzateddhra di Surbo
	187	Cuddhura, Cuddhura cu l'oe, Palomba, Palummeddhra, Panareddhra, Puddhica cu l'oe
	188	Cupeta, Cupeta tosta
	189	Cuturusciu
	190	Dita d'apostoli, Oi a nuvola, Oi a nnèula, Oi a nèmula, Oi ncannulati
	191	Dolcetto della sposa, Dolcetto bianco
	192	Dolci di pasta di mandorle (Pasta reale)
	193	Farrata di Manfredonia, A farrète
	194	Focaccia a libro di Sammichele di Bari, Fecazze a livre
	195	Focaccia barese



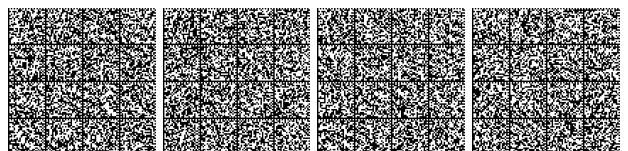
<b>REGIONE PUGLIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	196	Focaccia di San Giuseppe di Gravina
	197	Friselle di orzo e di grano
	198	Fruttone, Barchiglia
	199	Fusilli
	200	Grano dei morti
	201	Intorchiate
	202	Lagane
	203	Lasagne arrotolate
	204	Marzapane, Biscotto tipico, Pasta secca
	205	Maccaruni
	206	Mafalda
	207	Mandorla riccia di Francavilla Fontana, Cunfietti rizzi, Mennuli rizze
	208	Mandorlaccio
	209	Mandorle atterrate
	210	Mostaccioli
	211	'Mpilla
	212	Mustazzueli 'nnasprati, Mustazzòli 'nnasparati, Mustazzùeli 'nnasprati, Scagliòzzi, Castagnole
	213	Orecchiette
	214	Ostie ripiene
	215	Pane di Ascoli Satriano
	216	Pane di grano duro
	217	Pane di Laterza
	218	Pane di Monte Sant'Angelo, Pane di Monte Sant'Aangelo "li panett"
	219	Pane di Santeramo in Colle
	220	Panzerotto fritto
	221	Paposcia (Pizza a vamp) di Vico del Gargano, Pizza schett, Pizza a vamp, Paposcia
	222	Passulate di Nardò, Pucce con li pàssule, Passulate
	223	Pasta di grano bruciato
	224	Pasticciotto
	225	Pesce e agnello di pasta di mandorla
	226	Pettole
	227	Piscialetta, Piscialletta
	228	Pistofatru
	229	Pitilla, Pirilla, Simeddhra, Broculla, Frizzulu
	230	Pitteddhre
	231	Pizza di grano d'india
	232	Pizza sette sfoglie di Cerignola
	233	Pizza sfoglia e scannatedda
	234	Pizzelle
	235	Pucce, Uliate, Pane di semola, Pane di orzo
	236	Purceddhruzzi, Purciddhuzzi, Purceddhi
237	Ravioli con ricotta	
238	Rustico leccese	
239	Sasanello gravinese	
240	Scaldatelli	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	241	Scarcelle
	242	Scèblasti, Ascèplasti
	243	Semola battuta
	244	Sospiro di Bisceglie, U' sospère d Vescègghie
	245	Spumone salentino
	246	Susumelli, Susumierre
	247	Taralli
	248	Taralli neri con vincotto
	249	Tarallo all'uovo
	250	Tarallo al vino
	251	Tarallo dell'Immacolata
	252	Tenerelli (Confetti "tenerelli"), Chembitte
	253	Troccoli
	254	Zèppula salentina, Zèppula, Zeppola
	255	Acquasale
	256	Agnello al forno con patate alla leccese, Auniceddhru allu furnu
	257	Agnello alla gravinese (Agnello in umido alla gravinese)
	258	Calzone
	259	Calzoni di ricotta dolce
	260	Capriata
	261	Carciofi al gratin



<b>REGIONE PUGLIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti della gastronomia</i>	262	Carciofi fritti
	263	Carciofi ripieni
	264	Cialda
	265	Cime di rapa stufate
	266	Ciciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e ciciri, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri
	267	Fave bianche e cicorie, Fae e fogghe, Fae janche e cicore, Fae nette e foje, Favi e fogghe, 'Ncapriata
	268	Fave novelle e cicorie
	269	Frittata di asparagi selvatici
	270	Galletto di Sant'Oronzo, Iaddhruzzu te Santu Ronzu
	271	Grano stumpato, Ranu stumpatu
	272	Insalata grika
	273	Lambascioni fritti
	274	Lambascioni in agro
	275	Lambascioni sotto la cenere
	276	Marro
	277	Melanzanata di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu
	278	Melanzane ripiene
	279	Millaffanti in brodo, Mille fanti, Tridghi
	280	Minestra verde
	281	Olive fritte
	282	Orecchiette con le cime di rapa
	283	Pancotto
	284	Panzerotti con ricotta dolce
	285	Paparine 'nfucate, Paparine ffucate, Paparine cruffulate, Paaprime fritte
	286	Parmigiana di melanzane
	287	Parmigiana di zucchine
	288	Pasta con cavolfiore
	289	Piselli a cecamariti, Pisieddhri cu li muersi, Muersi e pisieddhi
	290	Piselli freschi e carciofi ripieni
	291	Sfricone
	292	Sgagliezze
	293	Sopratavola
	294	Spaghetti alla Sangiovanella
295	Spaghetti con le cozze	
296	Spezzatu, Spezzatieddhu, Spizzatiellu, Spazzatu	
297	Teglia al forno con patate riso e cozze	
298	Zucchine alla poverella	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	299	Alici marinate
	300	Cozze piccine allu riènu, Cuzzeddhre allu riènu
	301	Cozza tarantina, Cozza gnure
	302	Monacelle, Munaceddhre'mpannate, Munaceddhri'mpannati, Monaceddhi 'mpannati, Uddratieddhri, Cozze munaceddhre alla ginuvene
	303	Polpo alla pignatta, Purpu a pignatta
	304	Quatàra di porto cesareo, Quataru ti lu pescatore, Quatàra alla cisàrola
	305	Scapece gallipolina
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	306	Scapece di Lesina
	307	Zuppa di pesce alla gallipotana, Suppa alla caddhripulina
	308	Ricotta
	309	Ricotta forte
	310	Ricotta marzotica leccese
	311	Ricotta salata o marzotica



<b>REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
<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, Crabbitu
	9	Carne di razza Sardo-bruna, Carne bovina di razza Sardo bruna
	10	Carne Sardo-Modicana, Carne bovina di razza Sardo-Modicana
	11	Coccoi de fracca
	12	Cordula, corda
	13	Guanciaie
	14	Musteba-Mustela
	15	Ortau
	16	Porcetto da latte, Suinetto da latte, Porcheddu, Proheddu, Porcheddeddu
	17	Prosciutto di pecora, Presuttu 'e brebei
	18	Prosciutto di suino, Presuttu, Presutu
	19	Salame di Pozzomaggiore, Su Salamu de Putumajore
	20	Salsiccia sarda, Satizza, Sartizza
	21	Sanguinaccio, Sanguedd'e porcu, Sanguinedda, Sanguineddu, Sambene durche, Sambene salidu
	22	Sitzigorry
23	Testa in cassetta	
24	Trattalia, Trattaliu, Coratella allo spiedo	
<i>Condimenti</i>	25	Zafferano, Tsanfarànu, Zanfarànu, Tanforànu, Tafferànu tanfarànu, Tonfarànu, Tafferànu, Thaffarànu, Thamfarànu, Toffarànu
<i>Formaggi</i>	26	Axridda
	27	Biancospino
	28	Bonassai
	29	Casizolu di pecora - Prittas
	30	Casizolu, Tittighedda, Figù
	31	Casu axedu, Fruhe, Frughe, Frua merca, Fiscidu, Viscidu, Ischidu, Bischidu, Vischidàle, Prèta, Pièta, Casàdu, Cagiadda, Casu agèru, Casu e fitta, Latte cazàdu, Latti callàu
	32	Casu cottu (di capra)
	33	Casu frazigu, Casu becciu, Casu fattittu, Casu marzu, Hasu muhidu, Formaggio marcio
	34	Casu in filixi
	35	Casu friscu, Formaggio fresco
	36	Dolcesardo Arborea
	37	Formaggio di colostro ovino
	38	Formaggi di pecora nera di Arbus
	39	Fresa, Fresa de attunzu
	40	Greviera di Ozieri
	41	Ircano
	42	Pecorino di Nule
	43	Pecorino di Osilo
	44	Provoletta di latte vaccino sardo provola, Peretta
	45	Semicotto di capra
	46	Trizza
	<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	47
	48	Agrumi, Arancio di Muravera
	49	Asparago selvatico, Ispàrau, Sparàu, Ipàramu
	50	Capperi e Capperoni di Selargius, Tappara, Tapparono
	51	Cardi selvatici sott'olio, Gureu aresti cunfittau, Cardu gureu, Cardu freu
	52	Cece di Musei, Cixiri de Musei
	53	Cicerchia sarda
	54	Ciliegia furistera - Kariasa 'e ispiritu
	55	Ciliegio - Carrufale
	56	Cipolla di San Giovanni
	57	Cipolla rossa
	58	Cuppetta, Lattuga
	59	Fagiolo bianco di Fluminimaggiore
	60	Fagiolo bianco di Terraseo
	61	Fagiolo tianese
	62	Fassobeddu corantinu





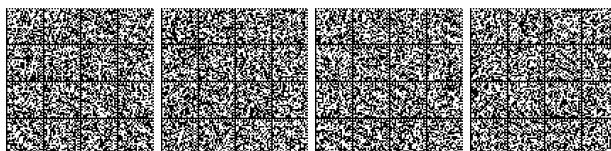
<b>REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	63	Finocchietto selvatico
	64	Grano cotto, Trigu cottu
	65	Grano duro varietà Senatore Cappelli, Trigu Cappelli, su Senadori, Grano Cappelli
	66	Granturco bianco, Triguxianu
	67	Lenticchia nera di Calasetta, Lentiggia naigra de Cadesetta
	68	Limone dolce di Muravera
	69	Mandorle arrubbia
	70	Mandorle cossu
	71	Mandorle olla
	72	Mandorle schina de porcu
	73	Mela appicadorza - Baccalana - Baccalarisca - Mela 'e ferru
	74	Melo - Melappia - Melappiu - Appio
	75	Melo - Noi unci
	76	Melo miali
	77	Melo trempa orrubia, Mela trempa orrubia
	78	Melone de Jerru - Melone coltivato in asciutto (Melone d'inverno)
	79	Melone verde
	80	Olive a scabecciu
	81	Olive verdi in salamoia
	82	Pera bianca di Bonarcado - Pira bianca
	83	Pera Camusina
	84	Pero brutta e bona, Bugiarda
	85	Pero de su duca, Cento doppie - Del duca
	86	Pesca di San Sperate



<b>REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	87	Pianta del mirto, Mulsta, Multa, Murta, Murtin, Murtizzu, Muta, Murtauccia, Murtaurci, Murtaucci
	88	Pira de bau
	89	Pira limoi, Pera limone
	90	Piru ruspu - Pero
	91	Pomodoro secco, Tamata siccada, Tomata siccada, Pilarda di pomodori, Pibarba, Pibadra
	92	Pompia
	93	Prezzemolo, Perdusemini
	94	Ravanello lungo, Arreiga e sestu, Arreiga
	95	Riso prodotto e lavorato in Sardegna
	96	Sapa di arancia
	97	Sindria call'e boi
	98	Tardivo di San Vito
	99	Tamatiga de appasibis, Pomino, Tamatiga de appiccai
100	Tomata Maresa	
101	Tricu Cossu	
102	Trigu denti de cani	
103	Trigu Moru	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	104	Amaretto, Amarettos de mendula
	105	Anicini, Anicinus, Anicinus sorresus
	106	Aranzada
	107	Bianchittos, Bianchini, Marigosos, Suspiros, Bianchinus, Biancheddus
	108	Biscotto di Fonni
	109	Brugnosu de arrescottu, Brugnoli di ricotta, Orrobioloso
	110	Bucconettes
	111	Candelaus, Candelaus prenu
	112	Caombasa, Colombelle
	113	Carapigna - Karapigna - Astròre
	114	Caschettas - Tiliccas
	115	Catalufas Tzacarramanu
	116	Civraxiu, Civràxu, Civràzu
	117	Cocconi a pitzus - Su scètti - Pasta dura - Cocconi de is sposus
	118	Coccoietto con l'uovo, Anguglia, Cocconi de pasca, Cocconi de ou
	119	Copuletas - Copuletta
	120	Crogoristasa, Creste di gallo e di gallina
	121	Cruxionneddu de mindua, Culungioneddos de mendula, Ravoletti dolci alle mandorle
	122	Culurgiones - Culingionis
	123	Fainè
	124	Filindeu
	125	Focacce di ricotta - Cozzulas de regottu - Pane e regottu
	126	Focaccia portoscusese
	127	Fregola, Fregula
	128	Frisjoli longhi - Frittelle lunghe - Frisjolas
	129	Gallettinis - Pistoccheddus grussus - Gallettine
	130	Gateau
	131	Gnocchetti, Maccarones, Cravoas, Cigiones, Cigioni
	132	Gueffus, Guelfos, Guelfus
	133	Is Angules
	134	Is Coccoisi de casu
	135	La Panada di Cuglieri, Sa Panada Cuglieridana
	136	Li Chiusoni - Ciusoni
	137	Lorighittas
	138	Malloreddus
	139	Mandagadas - Mendegadas - Trizzas - Acciuleddhi
	140	Michitus nieddus
141	Moddizzosu	
142	Morettus	
143	Mostaccioli, Mustazzolos	
144	Orilletas	
145	Panada - Empanada	
146	Panada Assaminesa	
147	Pane ammodigadu, Pane tundu, Tintura	
148	Pane carasau, Pane carasatu, Carta da musica	
149	Pane cicci, Pane di Desulo	
150	Pane con gerda - Pani cun edra - Pani cun erda	



<b>REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
	151	Pane con il pomodoro - Fogazza cun tamatica - Mustazzeddu - - Mustazzeddu de Tamatica, Focaccia ripiena di pomodoro
	152	Pane d'orzo - Pane 'e oxiu - Pane 'e oxru
	153	Pane 'e cariga - Pane 'e mendula
	154	Pane guttiau
	155	Pani e saba, Pani e sapa
	156	Papassinis
	157	Pa Punyat
	158	Pardulas, Casadinas
	159	Pastine di mandorle, Pastissus
	160	Pastillas, Pastiglias di Iglesias
	161	Picchirittusu
	162	Pirikitos - Piricchittos
	163	Pistiddu
	164	Pistoccheddu de cappa, Pistoccus incappausu
	165	Pistoccu
	166	Pistoccu de Nuxi
	167	Pompia intréa
	168	Ravioli dolci - Puligioni - Bruglioni - Pulicioni - Buldzoni
	169	Ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - S'azza de casu - Coccias de casu



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



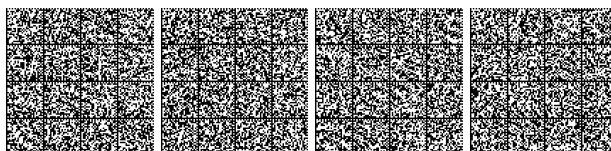
<b>REGIONE SICILIANA</b>			
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>	
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Amarena	
	2	Acquavite di miele iblea, Spiritu re' fascitrari, Spiritu i meli, Spiritu a cira	
	3	Acquavite di vino	
	4	Liquore al mandarino	
	5	Liquore fuoco dell'Etna	
<i>Carni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



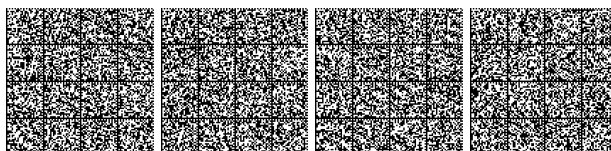
<b>REGIONE SICILIANA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	67	Fragolina di Ribera
	68	Fragolina di Sciacca
	69	Grano duro
	70	Kaki di Misilmeri
	71	Lenticchia di Ustica
	72	Lenticchia di Villalba
	73	Limone in seccagno di Pettineo
	74	Limone verdello
	75	Mandarino tardivo di Ciaculli
	76	Mandorla di Avola
	77	Mandorle
	78	Manna
	79	Marmellata di arance
	80	Marmellata di mele cotogne
	81	Marmellata di pere spinelli, Pira spinieddi
	82	Mele cola
	83	Mele gelate cola
	84	Melone invernale giallo "cartucciaru" verde "purceddu"
	85	Melone giallo (cucumis melo var. inodorus), Melone giallo di Paceco, Melone d'inverno
	86	Mostarda
	87	Mostarda essiccata
	88	Nespola di Trabia
	89	Nocciole dei Nebrodi
	90	Noce di Motta, "Nuci da motta"
	91	Oliva a puddascedda di Buccheri
	92	Oliva Nebba
	93	Oliva nera di Buccheri
	94	Oliva nera passuluni
	95	Origano
	96	Ovaletto di Calatafimi
	97	Patata novella di Messina
	98	Patata novella di Siracusa
	99	Pere butirra d'estate
	100	Pere spinelli
	101	Pere ucciardona
	102	Pere virgola
	103	Pistacchio
	104	Pomodoro di Vittoria
	105	Pomodoro faino di Licata detto "buttichieddu"
	106	Pomodoro seccagno pizzutello di Paceco
	107	Pomodoro secco (ciappa)
108	Rosmarino	
109	Susina ariddu di core, ariddu ri core, ariddicore	
110	Susina caleca, caleca, pruno caleca	
111	Susina della rosa, pruno a rosa, pruno rosa, Santa Rosa	
112	Susina lazzarino, lazzarino, rapparino di Monreale	
113	Susina pruno di Vruno, pruno ri Vruno, pruno vruno.	
114	Susina sanacore tardiva, sanacore tardiva, sanacore ca facciuzza rossa.	
115	Susino sanacore (u prunu ri murriali)	
116	Zucca virmiciddara, Cucuzza virmiciddara	
117	Zucchini di Misilmeri detta: "friscaredda"	



REGIONE SICILIANA			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	118	Amaretti	
	119	Biancomangiare	
	120	Biscotti a "s"	
	121	Biscotti al latte	
	122	Biscotti bolliti, i Viscotta udduti	
	123	Biscotti di Natale	
	124	Biscotti duri	
	125	Biscotto di Monreale (Viscotta ri Murriali)	
	126	Biscotti glassati, i Viscotta cà liffia o mazziati	
	127	Bocconetto	
	128	Braccialette	
	129	Buccellato	
	130	Cannillieri	
	131	Cannoli	
	132	Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano	
	133	Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Horès se	
	134	Cassata siciliana	
	135	Cassateddi	
	136	Cassateddi di Calatafimi	
	137	Cassatella di Agira	
	138	Cassatella di ceci, cassatedda di ciciri	
	139	Ciambella	
	140	Ciascuna, Mucatuli	
	141	Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti	
	142	Cosi di ficu, Cosi duci	
	143	Crespelle di riso	
	144	Crispelle, i Crispeddi	
	145	Cuccia	
	146	Cucciddata	
	147	Cucciddati di Calatafimi	
	148	Cucuzzata	
	149	Cuddrireddra	
	150	Cuddriruni	
	151	Cuddriruni duci	
	152	Cuddureddi	
	153	Cudduruni di Buccheri	
	154	Cuffitelle	
	155	Duci di tibbi	
	156	Facciuni di San Chiara	
	157	Fasciatelle	
	158	Funciddi di Buccheri	
	159	Frutti di Martorana	
	160	Gadduzzi	
	161	Gelo di melone	
	162	Granita di gelsi neri	
	163	Granita di mandorla	
	164	Guammelle	
	165	Guiuggiolena o Cubbiata	
	166	Mandorlato (Biscotto riccio)	
	167	Mastazzola	
	168	Minna di Virgini	
	169	Mmugliulati	
	170	Nfasciatieddi	
	171	Nfasciatieddi di Agira	
	172	Nfasciatieddi di Troina	
	173	Nfrighiulata	
	174	Nucàtuli	
	175	Ossa di morto	
	176	Pagnotta alla disgraziata	
	177	Pane a lievitazione naturale (Pani cu cruscenti)	
	178	Pane di casa, u Pani i casa	
	179	Pane di Monreale (u Pani ri Murriali)	
	180	Pane di S. Giuseppe	
	181	Pane votivo, a Cuddura di s. paulu	
	182	Panzerotti	
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>		



<b>REGIONE SICILIANA</b>		
<i>Tipologia</i>	<b>N°</b>	<i>Prodotto</i>
	183	Papareddi
	184	Pasta alla crema di latte
	185	Pasta di mandorle
	186	Pasta di nocciola
	187	Pasta reale di Erice
	188	Petrafennula
	189	Pignoccata
	190	Pignolata di Messina
	191	Piparelle
	192	Pizzarruna
	193	Pupi cull'ova
	194	Pupi di zucchero
	195	Salame turco
	196	Savoiarde
	197	Scacciata
	198	Scursunera
	199	Sfinci di San Giuseppe
	200	Sfincione
	201	Sfoglio (sfogghiu)
	202	Squartucciati
	203	Taralli
	204	Testa di turco
	205	Torrone di Caltanissetta, Turruni
	206	Vastedda cu sammucu, vastedda nfigghiulata
	207	Vastedda fritta
	208	Vucciddati di mandorle
	209	Arancini di riso
	210	Badduzzi di risu
	211	Busiati col pesto trapanese
	212	Caciu all'argintèra
	213	Caponata di melanzane
	214	Cardi in pastella
	215	Cavate
	216	Coddra chi sardi
	217	Crespelle
	218	Crocchè di patate
	219	Cuscus di pesce
	220	Focaccia al sambuco
	221	Frascatula
	222	Iris
	223	Maccaruna
	224	Màccu di favi
	225	Maccu di grano
	226	Malateddi
	227	'Nfigghiulata
	228	Padducculi di carne
	229	Pane cotto
	230	Panelle
	231	Pani co pipi
	232	Pani fritto cu l'uovu
	233	Parmigiana di melanzane
	234	Pasta cà muddica
	235	Pasta che sàrdi
	236	Pasta che vruoccoli arriminàti
	237	Sarde a beccaficu
	238	Stigghiola
	239	Vino cotto e mustazzoli
	240	Zuzzu

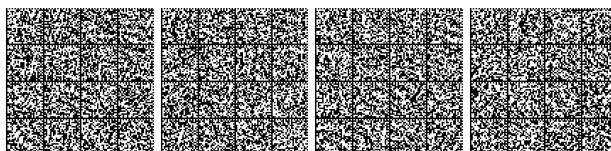




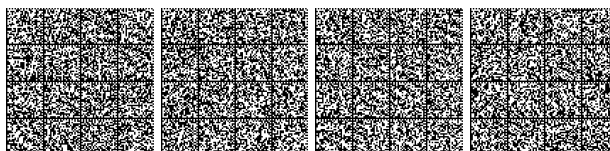
<b>REGIONE SICILIANA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei	241	Alice sotto sale, Acciuga sotto sale, Anciòva sutta sali
	242	Bottarga, Uovo di tonno
	243	Bottarga, Uovo di tonno di Capo San Vito, Uovo di tonno santovitaro
	244	Gambero rosso, àmmaru rùssu, ammarùni
	245	Lattime di tonno salato, Lattime di tonno sotto sale, Lattùme di tünnu salàtu, Lattùme di tünnu sutta Sali
	246	Pesce azzurro sott'olio di Lampedusa
	247	Menola salata, Menole salate, Ritünnu salàtu, Ritùnni salàti
	248	Salame di tonno, Ficazza di tünnu
	249	Sardina salata, Sardina sotto sale, Sarda salata, Sarda sutta sali
	250	Tonno di tonnara
	251	Vaccareddi (Lumache)
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	252	Miele delle Egadi
	253	Miele delle Madonie
	254	Miele di acacia, di timo, di carrubo
	255	Miele di timo, di agrumi, di cardo, di eucalyptus, di carrubo
	256	Miele di Trapani
	257	Miele ibleo
	258	Miele millefiori
	259	Miele della provincia di Agrigento
	260	Ricotta di pecora
	261	Ricotta di vacca
	262	Ricotta iblea
	263	Ricotta infornata
	264	Ricotta mista



<b>REGIONE TOSCANA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<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 Zeri, Agnello zerasco
	13	Ammazzafegato
	14	Barbina, Guanciaie
	15	Bardiccio
	16	Biroldo della Garfagnana
	17	Biroldo delle Apuane
	18	Biroldo di Lucca, Biroldo della Versilia
	19	Biscotto di salsiccia di Sorano
	20	Bistecca alla fiorentina
	21	Boccone al fungo porcino di Coreglia, Salamino al fungo, Bocconcino
	22	Bonzola
	23	Budelluzzo di Grosseto, Busicchio
	24	Buristo, Mallegato pisano, Mallegato livornese, Sanguinaccio, Burischio
	25	Capocollo tipico senese, Finocchiata
	26	Capretto delle Apuane
	27	Carne di cavallo di Comano, Carne di puledro di Comano
	28	Carne di mucca pisana del Parco di Migliarino-San rossore, mucco pisano
	29	Carne di razza Calvana
	30	Carne di razza maremmana
	31	Carne salata, Carne nel bigoncio
	32	Costolaccio
	33	Fasciata, Pancetta arrotolata
	34	Fegatelli sott'olio (o sotto strutto) toscani
	35	Fegatello di maiale macinato pisano
	36	Filetto della Lunigiana
	37	Gallina livornese, Pollo italiano, Leghorn
	38	Gallina Mugellese, Gallina mugginese
	39	Guanciaie, Gota
	40	Lardo vergine di maiale
	41	Lombo senese, Lombo, Lonzino, Arista stagionata
	42	Lonzino, Lombo di maiale salato
	43	Manzo di Pozza della Garfagnana, Carne garfagnina, Carpaccio garfagnino
	44	Mezzone, Bastardo
	45	Mocetta carrarina
	46	Mortadella della Lunigiana, Mondiola della Garfagnana
	47	Mortadella delle Apuane
	48	Mortadella di maiale di Camaiole, Sbriciolona
	49	Mortadella nostrale di Cardoso
	50	Nodino di Montopoli
	51	Pancetta apuana
	52	Pancetta e rigatino toscani, Ventresca, Legatino
	53	Pollo del Valdarno, Valdarnese bianca o Valdarno bianca
	54	Porchetta di Monte San Savino
	55	Prosciutto bazzone della Garfagnana e della Valle del Serchio, Bazzone, Prosciutto nostrato, Prosciutto contadino
	56	Prosciutto del Casentino
	57	Prosciutto di Sorano
	58	Rigatino arrotolato finocchiato
	59	Roventino, Migliaccio
	60	Salame al vino
	61	Salame chianino
	62	Salame chiantigiano
	63	Salame di cinghiale
	64	Salame di maiale e pecora
	65	Salame prosciuttato di Ghivizzano
	66	Salame toscano
	67	Salsiccia con cotenne



<b>REGIONE TOSCANA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	68	Salsiccia con patate
	69	Salsiccia di cinghiale
	70	Salsiccia di cinghiale sott'olio
	71	Salsiccia di Montignoso, Bocconcini di prosciutto di Montignoso
	72	Salsiccia toscana, Sarciccia
	73	Sanbudello, Ammazzafelegato aretino
	74	Soppressata di cinghiale
	75	Soppressata di sangue
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	76	Soppressata toscana, Capofreddo, Capaccia, Soprassata
	77	Spalla chiantigiana
	78	Spalla cotta di Filattiera, Spalla cotta della Lunigiana
	79	Spalla di maiale pisana
	80	Spalla di Sorano
	81	Spuma di gota di maiale di San Miniato
	82	Tarese Valdarno
	83	Testa in cassetta, Sopressata
	84	Tizzone di Giustagnana
	85	Tonno del Chianti, Finto tonno toscano
	86	Trippa e Lampredotto
	87	Vergazzata, Pancetta stesa
	88	Zampone chiantigiano
	89	Zia di Maremma
<i>Condimenti</i>	90	Agresto di San Miniato, Aceto d'agresto sanminiatese
	91	Sugo di Scottiglia alla pescinaia, Scottiglia di Pescina
<i>Formaggi</i>	92	Caciotta della Lunigiana, Formaggio bovino della Lunigiana
	93	Caciotta di pecora
	94	Caciotta dolce, Vacchino dolce
	95	Caciotta stagionata, Mucchino, Vacchino
	96	Formaggi caprini della Maremma, Caprini freschi o aromatizzati
	97	Formaggi di latte di capra dell'Isola di Capraia
	98	Formaggio caprino dell'Alto Mugello
	99	Formaggio caprino delle Apuane
	100	Il Fossa del Greppo, Pecorino di Fossa del Greppo, Formaggio pecorino di Fossa del Greppo
	101	Il grande vecchio di Montefollonico
	102	Marzolino di Lucardo, Pecorino di Lucardo
	103	Pastorella del cerreto di Sorano
	104	Pecorino a crosta fiorita, Pecorino buccia di rospo
	105	Pecorino a latte crudo abbucciato
	106	Pecorino a latte crudo della Montagna Pistoiese, Pecorino di Pistoia
	107	Pecorino a latte crudo della Provincia di Siena
	108	Pecorino alle erbe aromatiche, Pecorino fresco verde
	109	Pecorino del Casentino
	110	Pecorino del Parco di Migliarino-San Rossore
	111	Pecorino della Costa Apuana, Pecorino massese
	112	Pecorino della Garfagnana e delle Colline Lucchesi, Pecorino baccellone
	113	Pecorino della Lunigiana
	114	Pecorino delle cantine di Roccalbegna
	115	Pecorino delle Colline senesi
	116	Pecorino di Pienza stagionato in barriques
	117	Pecorino stagionato in foglie di noce
	118	Pratolina, Formaggio caprino
	119	Ravaggiolo di latte vaccino del Mugello, Ravaggiolo del Mugello, Ravaggiolo
	120	Ravaggiolo di pecora pistoiese, Ravaggiolo, Raveggiolo
	121	Ravaggiolo di pecora senese, Ravaggiolo, Raveggiolo
	122	Ricotta di pecora grossettana
	123	Ricotta di pecora massese
	124	Ricotta di pecora pistoiese
	125	Stracchino, Crescenza



<b>REGIONE TOSCANA</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
<b>Grassi (burro, margarina, oli)</b>	126	Olio di madremignola
	127	Olio di olivastra scarlinese
	128	Olio di olivo quercetano, Olio di quercetana
<b>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</b>	129	Aglio massese
	130	Aglio rosso maremmano
	131	Aglione della Valdichiana
	132	Arancio massese
	133	Asparago d'argenteuil toscano, Asparago nostrale
	134	Barba massese, Barba di prete, Scorza nera
	135	Basilico gigante, Basilico a foglia di lattuga
	136	Bietola a coste sottili
	137	Carciofini sott'olio
	138	Carciofo del litorale livornese
	139	Carciofo di Chiusure
	140	Carciofo di Pian di Rocca
	141	Carciofo di San Miniato, Carciofo sanminiatese, Mamma sanminiatese
	142	Carciofo empolese
	143	Cardo della Val di Cornia, Gobbo della Val di Cornia
	144	Cardo massese, Cardone o gobbo
	145	Castagna d'Antona, Carpinese, Carrarese
	146	Castagna mondigiana del Pratomagno, Mondistollo
	147	Castagna perella del Pratomagno
	148	Castagna pistolesa, Bianchina
	149	Castagne (fresche) della Toscana
	150	Cavolfiore fiorentino tardivo, Cavolfiore con il cappuccio, con il cartoccio o incartocciato
	151	Cavolfiore precoce toscano, Cavolfiore fiorentino col cartoccio precoce
	152	Cavolo nero riccio di Toscana
	153	Cavolo riccio nero di Lucca, Braschetta
	154	Cece di Grosseto
	155	Cece piccolo del Valdarno, Cece piccolo del Chianti, Cece nostrale piccolo, Cece piccolo, Cece nostrale
	156	Ciliegia di Lari
	157	Cipolla di Bassone
	158	Cipolla di Certaldo
	159	Cipolla di Ripola
	160	Cipolla di Terceretoli
	161	Cipolla di Treschietto, Cigola
	162	Cipolla lucchese
	163	Cipolla massese
	164	Cipolla rossa toscana
	165	Cipolla savonese, Cipolla "sagonese"
	166	Cipolla vernina, Cipolla bastarda
	167	Cocomero della Val di Cornia
	168	Cocomero gigante, Gigante di Fontarronco, Cocomero della Val di Chiana
	169	Confettura di purnelle fiaschette
	170	Dormiente della montagna pistoiese, dormiglione, marzuolo
	171	Fagiola garfagnina, Fagiola casciana
	172	Fagiola schiacciona
	173	Fagiolo aquila, Fagiolo lupinaro, Fagiolo lupinajno
	174	Fagiolo borlotto di Maremma
	175	Fagiolo borlotto nano di Sorano
176	Fagiolo borlotto nostrale toscano	
177	Fagiolo burro toscano	
178	Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio	
179	Fagiolo cannellino di Sorano	
180	Fagiolo Cappone	
181	Fagiolo ciavattone di Sorano, Fagiolo burro di Sorano, Piattella di Grosseto	
182	Fagiolo coco nano, Fagiolo cocco	
183	Fagiolo dall'occhio del Valdarno, Fagiolo gentile, Fagiolo cornetto, Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dall'occhio nano, Dolico, Fagiolini, Cornetti, Tegoline, Fagiolo all'olio (Maremma)	
184	Fagiolo della montagna, Fagiolo bastardone, della nodola, dell'Amiata	
185	Fagiolo di Bigliolo	
186	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain dau scuside", Fagioline dette "fasgiulina"	
187	Fagiolo diecimino, Fagiolo scritto rampicante	
188	Fagiolo fico di Galliano	
189	Fagiolo giallorino della Garfagnana, Fagiolo giallorino, Fagiolo nano da sgusciare	
190	Fagiolo malato, Malatino, Fagiolo verdone, Fagiolo giallino, Fagiolo di S. Giuseppe	

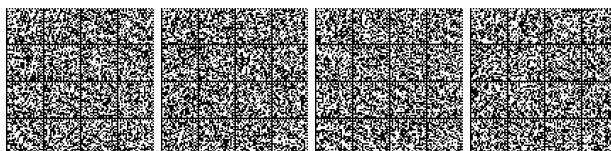


<b>REGIONE TOSCANA</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
	191	Fagiolo Marconi a seme nero, Fagiolo seme nero
	192	Fagiolo mascherino
	193	Fagiolo massese
	194	Fagiolo pievarino
	195	Fagiolo romano, Fagiolo romanello
	196	Fagiolo rosso di Lucca, Fagiolo rosso lucchese
	197	Fagiolo schiaccione
	198	Fagiolo scritto della Garfagnana
	199	Fagiolo scritto di Lucca
	200	Fagiolo serpente toscano, Stringa
	201	Fagiolo stortino di Lucca, Anellino giallo di Lucca
	202	Fagiolo stringa di Lucca, Fagiolo serpente
	203	Fagiolo turco di Castello
	204	Fagiolo zolfino
	205	Farina di castagne carpinese
	206	Farina di castagne dell'Amiata
	207	Farina di castagne d'Antona, Farina dolce
	208	Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce
	209	Farina di castagne di Prato
	210	Farina di castagne pistoiese
	211	Farina di neccio di Villa Basilica, Farina dolce, Farina di castagne
	212	Fava lunga delle cascine, Fava delle cascine
	213	Fichi di Carmignano
	214	Fichi sott'olio livornesi
	215	Fico dottato, Ottato
	216	Fico San Piero, Corbo
	217	Fico verdino
	218	Frutti del sottobosco delle montagne pistoiesi
	219	Funghi porcini toscani, Giugnolo, Settembrino, Biancarello, Montagnolo, Porcino del freddo, Moreccio o porcino nero, Estatino
	220	Funghi sotto sale della costa Apuana
	221	Grano marzolo del Melo
	222	Grano saraceno, Fagopiro, Grano nero
	223	Granturco bianco massese, Mais bianco
	224	Granturco formenton ottofile della Garfagnana, Formentone maggesi, Granturco da polenta garfagnino
	225	Granturco nano di Luco, Granturco nano di Grezzano
	226	Lattuga quattro stagioni, Lattuga vinata
	227	Limone massese
	228	Lupino dolce di Grosseto
	229	Mais quarantino
	230	Mais rustico per polenta aretino
	231	Marmellate e confetture della Toscana
	232	Marroni della Toscana
	233	Mascina di Montepulciano, Moscina di Montepulciano Susina di Montepulciano o Scoscia monaca di Montepulciano
	234	Mela binotto
	235	Mela Carla aretina, Finalina, Mela di Finale
	236	Mela casciana, Rosetta, Rosina
	237	Mela casolana
	238	Mela Francesca aretina, Aretina
	239	Mela "muso di bue", Mela "muso de be"
	240	Mela nesta, Decio
	241	Mela panaia, Flagellata
	242	Mela roggiola
	243	Mela rosa del Casentino, Mela di montagna-mela del Casentino
	244	Mela rotella della Lunigiana, Pomo rodello
	245	Mela rugginosa della Valdichiana, Mela golden, Mela deliziosa gialla
	246	Mela stayman aretina, Mela stayman red o nieplyng
	247	Melanzana violetta fiorentina, Fiorentina
	248	Melograno di Firenze
	249	Melone della Val di Cornia
	250	Mirtillo nero della montagna pistoiese, Piuro



<b>REGIONE TOSCANA</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	251	Noce aretina
	252	Olive in salamoia
	253	Paonazzi sott'olio, Lardaioli rossi
	254	Pastinocello, Pastinello, Pastinaccino, Gallinaccio
	255	Patata bianca del Melo
	256	Patata di Regnano
	257	Patata di Santa Maria a Monte, La toska
	258	Patata di Zeri, Patate "rosse, bianche, zale" di Zeri
	259	Patata rossa di Cetica, Patata rossa del Pratomagno, Patata rossa del Casentino
	260	Pera coscia aretina
	261	Pera coscia di Firenze
	262	Pera del curato toscana
	263	Pera gentile, Gentile d'estate, Gentile bianca, Pera zuccherina
	264	Pera picciola
	265	Pera rusè
	266	Pesca cotogna del Poggio
	267	Pesca cotogna di Rosano, Cotogna
	268	Pesca cotogna toscana
	269	Pesca diga
	270	Pesca Elberta, Pesca Alberta, Pesca Lamberta
	271	Pesca limone, Cotogna tardiva
	272	Pesca maglia rosa
	273	Pesca Michelinì
	274	Pesca mora di Moriano Dolfi, Pesca mora di Dolfo
	275	Pesca passerina, Pesca ubriaca
	276	Pesca regina di Londa, Regina d'autunno, Tardiva di Londa
	277	Pesca trionfo rosso, Trionfo, Trionfo peloso
	278	Peschetti di Candia, Peschetti di vigna, peschetti settembrini
	279	Piattella pisana, Fagiolo di San michele
	280	Pinolo del Parco di Migliarino-San Rossore
	281	Pisello a mezzafrasca aretino, Pisello quarantino
282	Pisello a tutta frasca aretino	
283	Pisello mugellano, Baccellone, Nostrale del Mugello	
284	Pomodorino da inverno da appendere, Pomodoro pendolino	
285	Pomodoro Borsa di Montone	
286	Pomodoro canestrino di Lucca	
287	Pomodoro ciliegino toscano	
288	Pomodoro costoluto fiorentino, Pomodoro rosso da conserva	
289	Pomodoro cuore di bue, Bovaiolo	
290	Pomodoro fragola di Albiano Minucciano, Pomodoro fragola	
291	Pomodoro grinzoso sanminiatese, Pomodoro di San Miniato	
292	Pomodoro marmande	
293	Pomodoro pallino, Pomodoro da serbo	
294	Pomodoro pendentino	
295	Pomodoro pisanello, Pomodoro pizza	
296	Pomodoro quarantino, Pomodoro antico nostrale	
297	Pomodoro stella, Pomodoro pesciatino o del Morianese	
298	Radicchia di Lucca	
299	Rapino di Bergiola Foscalino	
300	Rapo del Valdarno	
301	Riso della Maremma	
302	Scalogno nostrale toscano	
303	Sedano nostrale, Costolino o sedano di Montevarchi o sedano Marconi	
304	Spinacio tipico della Val di Cornia	
305	Susina Amoscina nera di San Miniato, Susina Moscica o Moscina	
306	Tabacco kentucky della Val Tiberina Toscana, Tabacco scuro toscano	
307	Tartufo bianchetto della Toscana, Tartufo marzuolo	
308	Tartufo bianco della Toscana	
309	Tartufo nero pregiato della Toscana	
310	Tartufo nero uncinato della Toscana	
311	Tartufo scorzone della Toscana, Tartufo d'estate della Toscana	
312	Uva colombana di Peccioli	
313	Zafferano aretino	
314	Zafferano delle Colline Fiorentine, Zima di Firenze	
315	Zafferano purissimo di Maremma	
316	Zucca da semi toscana, Zucca da maiali	
317	Zucca lardaia	
318	Zucchina lunga fiorentina, Zucchino fiorentino rigato bianco, Zucchina bianca del Valdarno	
319	Zucchina mora pisana	

*Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati*



<b>REGIONE TOSCANA</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
	320	Zucchina sarzanese, Zucchina alberello di Sarzana
	321	Zucchina tonda fiorentina, Zucca tonda da ogni modo, Zucchine da far ripiene, Zucchino tondo, Zucchina tonda fiorentina, Zucchina tonda chiara toscana, Zucchino tondo di Firenze, Zucchetta nana quarantina, Zucchina nana cespitosa
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	322	Amaretti di Carmignano, Amaretti di Fochi
	323	Amaretto Santacrocesese
	324	Anacino, Stinco di morto, Biscotti agli anaci, Biscotti lessi
	325	Befanini, Befanotti
	326	Berlingozzo
	327	Biscotti di Prato, Cantuccini di Prato
	328	Biscotto col riccio
	329	Biscotto con l'unto, Civitellino, Bucunto
	330	Biscotto di mezz'agosto
	331	Biscotto salato di Roccalbegna, Biscotto lessato, Biscotto della sposa, Cornetto
	332	Bozza pratese, Pane di Prato
	333	Brecciotto di Roccalbegna
	334	Brigidino di Lamporecchio
	335	Brutti boni di Prato
	336	Brutto buono ai pinoli, Kinzica
	337	Buccellato di Lucca
	338	Cantucci di San Miniato, Cantuccini di San Miniato, Biscotti di San Miniato
	339	Carsenta della Lunigiana, Crescenta
	340	Castagnaccio toscano, Migliaccio, Migliaccio dolce, Baldino (aretino), Toppone o pattona (nel livornese), Ghiriglio (alcune zone della campagna fiorentina, Ghirighio (nel pratese)
	341	Cavallucci di Siena, Morsetti
	342	Cecina, Calda calda, Farinata, Cinque e cinque
	343	Cenci, Stracci, Frappole
	344	Ciaccia di Pasqua
	345	Ciaccino
	346	Cialde di Montecatini
	347	Cialdino dei tufi
	348	Ciaramito di Castell'Azzara
	349	Ciocolato artigianale toscano
	350	Ciorchiello di Casette, Ciambella, Ciorchiedo
	351	Confetti di Pistoia, Confetti a riccio
	352	Corolli incesi
	353	Corona di San Bartolomeo
	354	Crisciolette di Cascio
	355	Croccolato di Siena
	356	Cucchiarioli, Succiaroli, Anseri, Orecchioni
	357	Focaccette di Aulla
	358	Focaccia bastarda di Pitigliano
	359	Focaccia con i friccioli, Ciaccia con i friccioli
	360	Focaccia di nonno Pilade
	361	Focaccia di Pasqua salata di Pitigliano
	362	Focaccia leva di Galliciano
363	Focaccia seravezzina	
364	Frate lucchese, Bombolone lucchese, Ciambella lucchese	
365	Gnudi, Ravioli nudi, Strangolapreti, Strozzapreti, Gnocchi del casentino	
366	Lasagne bastarde della Lunigiana, Lasagne matte	
367	Maccheroni della Garfagnana	
368	Mandorlata di Montalcino	
369	Mangia e bei	
370	Marocca di Casola	
371	Marzapane	
372	Migliaccia di Pitigliano, Ciaffagone di Manciano	
373	Migliaccio senese	
374	Mignecci di formentone di Galliciano	
375	Miniatensi	
376	Neccio toscano, Bollento, Gaccio, Cian	
377	Pan dei Santi, Pan dei morti, Pan co' Santi	
378	Pan di ramerino, "Pandisdramerino" in Maremma, "Ramerino all'olio" nell'aretino	
379	Pane di Altopascio	
380	Pane di Montegemoli	
381	Pane di patate della Garfagnana	
382	Pane di Po, Signano e Agnino	
383	Pane di Pomarance	
384	Pane di Pontremoli, Focaccia pontremolese	
385	Pane di Regnano	



<b>REGIONE TOSCANA</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	386	Pane di Vinca
	387	Pane marocco di Montignoso, Pane marocco, Pane merocco
	388	Panficato dell'Isola del Giglio
	389	Panforte, Panforte di Massa Marittima
	390	Panforte glacé al cioccolato, Torta del Corsini, Panforte di Pistoia
	391	Panigaccio di Podenzana
	392	Panina, Pan giallo, Panina aretina
	393	Panini di granturco
	394	Pasimata, Passimata
	395	Pattona di Comano, Pattona Comanina
	396	Pesche di Prato
	397	Pici, Pinci
	398	Pupporina
	399	Quaresimali
	400	Ricciarelli, Ricciarelli di Pomarace, Ricciarelli di Massa Marittima,
	401	Ricciolina
	402	Rustici di Montalcino
	403	Salviato di Villa Basilica
	404	Sassi della Calvana
	405	Scarsella orbetellana
	406	Schiacce grossetane, Schiacciate, Ciacce, Focacce
	407	Schiaccia alla campigliese
	408	Schiaccia briaca dell'Elba
	409	Schiaccia pasquale con uccellini di San Piero
	410	Schiaccia pizzicata di Montiano
	411	Schiacciata alla fiorentina
	412	Schiacciata con l'uva
	413	Schiacciata di Nonna Rina
	414	Sfratto
	415	Spongata della Lunigiana
	416	Sportella
	417	Taglioli di Castell'Azzara, Melatelli
	418	Tartufi dolci della Calvana
	419	Testarolo della Lunigiana
	420	Topi di Castell'Azzara
	421	Torsetto con la bolla di Pitigliano
	422	Torta co' bischeri
	423	Torta cybea di Massa
	424	Torta d'erbe della Lunigiana
	425	Torta di farro della Garfagnana, Torta di farro
	426	Torta di frutta secca
	427	Torta di marroni di Marradi, "La Torta"
	428	Torta di riso di Massa e Carrara
	429	Torta di riso lunigianese
	430	Torta di verdure, Torta coi becchi lucchese
	431	Torta mantovana
	432	Torta salata di Villa Basilica
	433	Tortelli alla lastra di Corezzo
	434	Tortello del melo, Raviolo
	435	Tortello di patate
	436	Tortello dolce di Pitigliano
	437	Tortello maremmano
	438	Tozzetto di Pitigliano
	439	Zuccherini del Mugello, Zuccherini al Paiolo
440	Zuccherino di Maremma	
441	Zuccherino di Vernio	
442	Zuccotto massese	
<i>Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi</i>	443	Anguilla scavecciata, Anguilla marinata
	444	Anguilla sfumata
	445	Bottarga di cefalo di Orbetello, Bottarga di muggine
	446	Femminelle di Orbetello o Burano
	447	Fiche maschie a stocchetto
	448	Filetto di cefalo di Orbetello
	449	Palamita
	450	Trota Fario Appenninica del Casentino, Trota reale
	451	Trota iridea
	452	Trota marinata di Galliciano
	453	Miele di acacia toscano
	454	Miele di castagno toscano





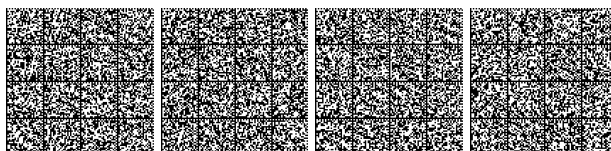
<b>REGIONE TOSCANA</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	455	Miele di melata di abete toscano, Manna d'abete
	456	Miele di spiaggia del Parco di Migliarino-San Rossore, Miele di spiaggia del litorale pisano
	457	Miele millefiori toscano
	458	Mieli di particolari essenze floreali
	459	Nettare di Capraia, Miele di Capraia
	460	Pappa reale
	461	Pappa reale in cellette
	462	Polline
	463	Propoli toscana



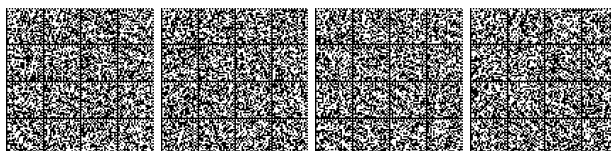
REGIONE UMBRIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	1	Capocollo
	2	Coglioni di mulo
	3	Coppa di testa
	4	Corallina o Salame umbro
	5	Guanciale o Barbozzo
	6	Lombetto
	7	Mazzafegati
	8	Porchetta
	9	Prosciutto nostrano
	10	Salami di Norcia
	11	Salsicce
	12	Sanguinaccio
	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)
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	18	Pecorino (di Norcia, di Norcia del pastore, Stagionato in fossa/grotta, Stagionato in botte, Umbro)
	19	Ravaggiolo
	20	Broccoletti del lago
	21	Cicerchia
	22	Cipolla di Cannara
	23	Fagiolina del lago
	24	Fagiolo di Cave - Varietà di verdino di Cave e giallo di Cave
	25	Lenticchie
	26	Marrone
	27	Sedano nero di Trevi
	28	Tartufo bianco pregiato
	29	Tartufo nero pregiato
	30	Zafferano di Cascia
	31	Zafferano di Città della Pieve
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	32	Attorta
	33	Bringoli
	34	Brustengolo
	35	Castagnole
	36	Ciaramicola
	37	Ciriolo
	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	Anquilla 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



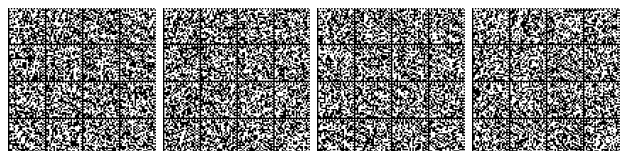
<b>REGIONE AUTONOMA VALLE d'AOSTA</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Grappa
	2	Ratafià
	3	Boudin
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	4	Mocetta
	5	Motsetta - Motzetta (Mocetta di carne valdostana)
	6	Prosciutto alla brace Saint- Oyen (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
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	18	Toma di Gressoney
	19	Golden Delicious della Valle d'Aosta
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	20	Renetta della Valle d'Aosta
	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
Prodotti della gastronomia	31	Olio di noci, Huile de noix
	32	Seupa à la vapelenentze
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 framicllo)
	35	Miele millefiori di montagna (Mi de fleur de montagne)
	36	Lasé



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



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



<b>REGIONE VENETO</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
	132	Formaggio misto pecora fresco dei Berici*
	133	Formaggio Moesin di Fregona*
	134	Formaggio Montemagro*
	135	Formaggio morlacco*
	136	Formaggio Nevegàl*
	137	Formaggio nostrano veronese*
	138	Formaggio pecorino dei Berici*
	139	Formaggio pecorino fresco di malga*
	140	Formaggio renàz*
	141	Formaggio schiz*
	142	Formaggio stracon*
	143	Formaggio tosella*
	144	Formaggio valmorel*
	145	Formaggio zigher*
	146	Formaggio zumelle*
	147	Furmai nustran*
	<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	148
149		Antiche pesche di Mogliano Veneto
150		Asparago bianco del Sile
151		Asparago bianco di Bibione
152		Asparago di Arcole
153		Asparago di Giare
154		Asparago di Mambrotta
155		Asparago di Padova
156		Asparago di Palazzetto
157		Asparago di Rivoli
158		Asparago verde amaro Montine
159		Barbabetola rossa di Chioggia
160		Bietola di Bassano
161		Bisi de Lumignan
162		Bisi de Peseggia
163		Broccoletto di Custoza
164		Broccolo di Bassano
165		Broccolo fiolaro di Creazzo
166		Carciofo violetto di S. Erasmo
167		Carota di Chioggia
168		Castagne del Baldo
169		Castagne e marroni dei Colli Euganei
170		Cavolo cappuccio di Vinigo di Cadore
171		Cavolo dell'Adige
172		Cicoria catalogna gigante di Chioggia
173		Ciliegia della Val d'Alpone
174		Ciliegia dei Colli Asolani
175		Ciliegia delle Colline veronesi
176		Ciliegie dei Colli Euganei
177		Ciliegie durone di Cazzano
178		Cipolla bianca di Chioggia
179		Cipolla rosa di Bassano
180		Composte delle Valli dell'Agno e del Chiampo
181		Craut - Verde agre
182		Crauti delle Bregonze
183		Cren
184		Culàti di Valdagno
185		Durona del Chiampo
186		Fagiolino meraviglia di Venezia
187		Fagiolo bala rossa feltrina o Fasol balin feltrino
188	Fagiolo bonèl di Fonzaso	
189	Fagiolo borlotto nano di Levada	
190	Fagiolo di Posina "scalda"	
191	Fagiolo giàlet	
192	Fagiolo gnoco Borlotto	
193	Farina di mais Biancoperta	
194	Farina di mais Marano	
195	Farina per polenta di mais "Sponcio"	
196	Fasol del lago	
197	Fasola posenata	



<b>REGIONE VENETO</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	198	Fave bellunesi
	199	Fragola Altopolesana, Fragula
	200	Fragola delle Dolomiti Bellunesi
	201	Fragola di Verona
	202	Funghi coltivati del Montello
	203	Funghi di Costozza
	204	Germoglio di radicchio bianco nostrano di Bassano
	205	Giuggiola dei Colli Euganei
	206	Giuggiolo del cavallino
	207	Grano saraceno
	208	Kiwi di Treviso
	209	Kiwi di Verona
	210	Kodinze
	211	Kodinzon
	212	Mame d'Aalpago
	213	Mamma bianca di Bassano
	214	Marinelle sotto spirito
	215	Marrone di San Mauro
	216	Marrone feltrino
	217	Marroni di Valrovina
	218	Mela del Medio Adige
	219	Mela di Monfumo
	220	Mela di Verona
	221	Melone del Delta Polesano
	222	Melone montagnanese
	223	Melone precoce veronese
	224	Mostarda vicentina
	225	Nettarina di Verona
	226	Noce dei grandi fiumi
	227	Noce di Feltre
	228	Orzo Agordino
	229	Patata americana di Anguillara e Stroppare
	230	Patata americana di Zero Branco
	231	Patata cornetta
	232	Patata del Montello
	233	Patata del Quartier del Piave
	234	Patata di Bolca
	235	Patata di Cesiomaggiore
	236	Patata di Chioggia
	237	Patata di Montagnana
	238	Patata di Posina
	239	Patata dorata dei terreni rossi del Guà
	240	Patate di Rotzo
	241	Peperone di Zero Branco
	242	Pera del medio Adige
	243	Pere del veneziano
	244	Pere del veronese
	245	Pesca bianca di Venezia
	246	Pesca di Povegliano
	247	Pisello di Borso del Grappa
	248	Pisello verdone nano di Colognola ai Colli
	249	Pòm prussian
	250	Pomodoro del Cavallino
	251	Radicchio bianco fior di Maserà
	252	Radicchio bianco o variegato di Lusia
	253	Radicchio variegato bianco di Bassano
	254	Radicchio verdòn da cortèl
	255	Riso di Grumolo delle Abbadesse
	256	Scarola di Bassano
	257	Sedano di Rubbio
	258	Sedano verde di Chioggia
	259	Sedano rapa di Ronco all'Adige
	260	Susina gialla di Lio Piccolo
	261	Tartufo della montagna veronese
	262	Tartufo nero dei Berici
	263	Uva clinton

*Prodotti vegetali allo  
stato naturale o  
trasformati*



<b>REGIONE VENETO</b>		
<i>Tipologia</i>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
	264	Uva fragola bianca
	265	Uva fragola nera
	266	Verza moretta di Veronella
	267	Zucca Marina di Chioggia
	268	Zucca santa bellunese
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	269
270		Banana comune
271		Bibanesi
272		Bigoi
273		Biscotti baicoli
274		Biscotti pazientini
275		Bossolà di Chioggia
276		Bussolai buranèi
277		Capezzoli di Venere
278		Carfogn
279		Casunziei
280		Ciopa vicentina
281		Colomba pasquale di Verona
282		Cornetti
283		Dolce bissoleta
284		Dolce del santo - Santantonio
285		Dolce nadalin
286		Dolce polentina
287		Esse adriese
288		Essi buranèi
289		Fave alla veneziana
290		Forti bassanesi
291		Frittelle con l'erba amara
292		Frittelle di Verona
293		Frittelle veneziane
294		Fugassa padovana
295		Fugassa veneta
296		Galani e Crostoli
297		Gargati
298		Gelato artigianale del Cadore
299		Gnocco smalzao
300		Gnocco di Verona
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	301	Il Riccio
	302	Lasagne da fornèl
	303	Mandorlato di Cologna Veneta
	304	Mandorlato veneziano
	305	Mantovana
	306	Merletti Santantonio
	307	Montasù
	308	Pagnotta del doge
	309	Pan biscotto Veneto
	310	Pan co la suca
	311	Pan co l'ùa
	312	Pan de le feste
	313	Pan del Santo
	314	Pandoli di Schio
	315	Pandoro di Verona
	316	Pane al mais
	317	Pastafrolla della Lessinia
	318	Pastina de Bortolin
	319	Pevarin
	320	Pinza alla munara
	321	Rofioi di Sanguinetto
	322	Rufiolo di Costeggiola
	323	Sagagiardi
	324	San Martino
	325	Savoardi di Verona
	326	Schizzotto
	327	Sfogliatine di Villafranca
	328	Smegiassa
	329	Subioti all'ortica





<b>REGIONE VENETO</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	330	Tajadele al tardivo
	331	Torrone di S. Martino di Lupari
	332	Torta ciosota
	333	Torta figassa
	334	Torta fregolotta
	335	Torta nicolotta
	336	Torta ortigara
	337	Torta pazientina
	338	Torta pinza - Putana
	339	Torta sgrisolona
	340	Torta zonclada
	341	Tortellini di Valeggio sul Mincio
	342	Treccia d'oro di Thiene
	343	Zaleta di giugiole
	344	Zaletti
<i>Prodotti della gastronomia</i>	345	Frittata di bruscandoli
	346	Radici e fasioi
	347	Risotto con i bruscandoli
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	348	Anguilla del Delta del Po
	349	Anguilla del Livenza
	350	Anguilla marinata del Delta del Po
	351	Anguilla delle valli da pesca venete
	352	Bacalà alla vicentina
	353	Bacalà mantecato alla veneziana
	354	Branzino delle valli da pesca venete
	355	Caparosolo de ciosa o vongola verace di Chioggia
	356	Cefali delle valli da pesca venete
	357	Cefalo del Polesine
	358	Gambero di fiume della Venezia Orientale
	359	Latterini marinati del Delta del Po
	360	Moeche e Masanete
	361	Moscardino di Caorle
	362	Pesce azzurro del Delta del Po
	363	Sardine e alici marinate del Delta del Po
	364	Seppia bianca di Chioggia, Sepe de ciosa, Seppioline di Chioggia
	365	Schia della laguna di Venezia
	366	Trota Fario valli vicentine
	367	Trota iridea del Sile
	368	Trota iridea della Valle del Chiampo
	369	Vongola verace del Polesine
	<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	370
371		Miele del Delta del Po
372		Miele del Grappa
373		Miele del Montello
374		Miele della collina e pianura veronese
375		Miele della montagna veronese
376		Miele di barena
377		Mieli dell'Altopiano di Asiago
378		Ricotta affumicata*
379		Ricotta affumicata della Val Leogra*
380		Ricotta da sachetto della Val Leogra*
381		Ricotta fioreta delle vallate vicentine*
382		Ricotta pecorina dei Berici*
383		Ricotta pecorina stufata dei Berici*
384		Ricotta Schotte*

\* Deroga alle norme igienico sanitarie

21A01168

MARIO DI IORIO, *redattore*DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2021-SON-014) Roma, 2021 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

