

## MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

### DECRETO 7 giugno 2012

Dodicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali. (12A06740)

IL DIRETTORE GENERALE  
per la promozione della qualita' agroalimentare

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'art. 16, lettera d);

Visto il decreto ministeriale 18 luglio 2000 pubblicato nel supplemento ordinario n. 130 alla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 194 del 21 agosto 2000 «Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali» ed i decreti relativi alle revisioni degli anni successivi;

Considerato che entro la data del 12 aprile 2012, termine fissato dalla circolare ministeriale n. 10 del 21 dicembre 1999, sono pervenuti gli elenchi regionali e provinciali aggiornati dei prodotti agroalimentari tradizionali, ad eccezione di quelli delle regioni Abruzzo, Basilicata, Calabria, Friuli-Venezia Giulia, Liguria, Lombardia, Molise, Piemonte e Umbria, che non hanno ritenuto di dover apportare modifiche agli elenchi gia' pubblicati con il decreto 17 giugno 2011;

Considerato che dall'elenco nazionale sono state eliminate le denominazioni che hanno ottenuto la registrazione ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 cosi' come abrogato e sostituito dal regolamento (CE) n. 510/06 del Consiglio del 20 marzo 2006;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione della dodicesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali in conformita' del disposto dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350;

Decreta:

#### Articolo unico

1. In attuazione dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350, citato in epigrafe, si provvede alla pubblicazione della dodicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali delle regioni e delle province autonome di Trento e Bolzano.

2. L'allegato elenco, articolato su base regionale e provinciale, costituisce parte integrante del presente decreto.

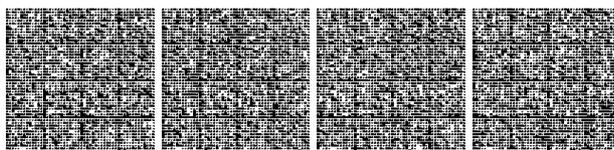
Il presente decreto e' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 7 giugno 2012

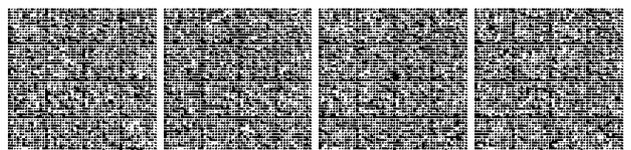
Il direttore generale: Sanna

ALLEGATO

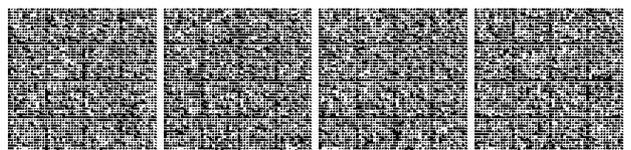
<b>REGIONE ABRUZZO</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	centerba o cianterba
	2	liquore a base di gentiana lutea l., amaro di gentiana, digestivo di gentiana
	3	liquore allo zafferano
	4	mosto cotto
	5	ponce, punce, punk
	6	ratafia - rattafia
	7	vino cotto - vin cuott - vin cott
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	8	annoaia
	9	arrosticini
	10	capra alla neretese
	11	coppa di testa, la coppa
	12	guanciale amatriciano
	13	lonza, capelomme
	14	micischia, vilischia, vicicchia, mucischia
	15	mortadella di campotosto, coglioni di mulo
	16	nnuje teramane
	17	porchetta abruzzese
	18	prosciuttello
	19	salame abruzzese, salame nostrano, salame artigianale, salame tradizionale, salame tipico
	20	salame aquila
	21	salamelle di fegato al vino cotto
	22	salsiccia di fegato
23	salsiccia di fegato con miele	
24	salsiccia di maiale sott'olio	
25	salsicciotto di pennapedimonte	
26	salsicciotto frentano, salsicciotto, saiggicciott, sauccicciott	
27	soppressata, salame pressato, schiacciata, salame aquila	
28	tacchino alla canzanese	
29	tacchino alla neretese	
30	ventricina teramana	
31	ventricina vastese, del vastese, vescica, ventricina di guilmi, muletta	
<i>Formaggi</i>	32	cacio di vacca bianca, caciotta di vacca
	33	caciocavallo abruzzese
	34	caciofiore aquilano
	35	caciotta vaccina frentana, formaggio di vacca, casce d' vacc
	36	caprino abruzzese, formaggi caprini abruzzesi
	37	formaggi e ricotta di stazzo
	38	giuncata vaccina abruzzese, sprisciocca
	39	giuncatella abruzzese
	40	incanestrato di castel del monte
	41	pecorino d'abruzzo
	42	pecorino di atrì
	43	pecorino di farindola
	44	pecorino marchetto, cacio marchetto
	45	scamorza abruzzese
	<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	46
47		olio extra vergine di oliva delle valli aquilane
	48	aglio rosso di sulmona
	49	agrumi della costa dei trabocchi
	50	carciofo del vastese
	51	castagna roscetta valle roveto
	52	cece
	53	ciliegie di raiano e di giuliano teatino



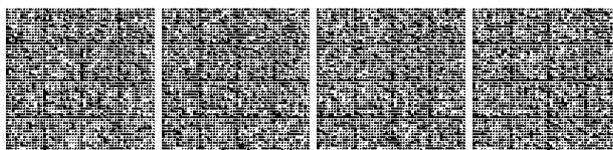
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	54	cipolla bianca di fara filiorum petri
	55	conserven di pomodoro (polpa e pezzetti di pomodoro)
	56	cotognata e marmellata di mela cotogna
	57	fagioli a olio
	58	fagioli a pane
	59	farro d'abruzzo
	60	lenticchie di s. stefano di sessano
	61	libretto di fichi secchi
	62	mandorle di navelli, l'mmall
	63	marmellata d'uva, scrucchiata, sclucchiata
	64	marrone di valle castellana
	65	mela della valle del gioenco
	66	olive intosso, olive n'dosse, olive in salamoia
	67	patata di montagna del medio sangro, patana muntagnola
	68	patata turchesa, turca, turchesca, viola
	69	patate degli altipiani d'abruzzo
	70	peperoncino secco piccante, diavoleto, diavolicchio, lazzaretto, lu piccant, l'amaro
71	peperone rosso di altino	
72	peperone secco dolce, saracone, bastardone, farfullone	
73	pomodoro a pera	
74	solina	
75	tartufi d'abruzzo	
76	tondino del tavo, fagiolo di loreto aprutino	
77	uva di tollo e ortona	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	78	bocconotti di castel frentano
	79	cagionetti, calgionetti, caggiunitt', caggionetti
	80	cicerchiata
	81	confetto di sulmona
	82	croccante di mandorle, croccante di natale
	83	cumbriziun', le sbattute
	84	fiadone dolce
	85	fiadone salato
	86	la sivitella
	87	lingue di suocera
	88	maccheroni alla chitarra
	89	maccheroni alla molinara, alla mugnaia
	90	maccheroni con le ceppe
	91	ndurciullune
	92	pagnotte da forno di sant'agata
	93	pane cappelli
	94	pane casareccio aquilano
	95	pane con le patate
	96	pane di solina, pagnotte di solina
	97	pane nobile di guardiagrele
	98	parrozzo
	99	pasticci di rapino
	100	pepatelli
	101	pizza con le sfrigole, zuffricul
102	pizza di crema e ricotta	
103	pizza di pasqua	
104	pizza di ricotta	
105	pizza dolce tradizionale	
106	pizza rustica dolce	
107	pizza rustica salata	
108	pizza scime, pizza scive, pizza ascima, pizza azzima	
109	pizzelle	
110	ravioli dolci di ricotta	
111	rimpizza	
112	sagne a pezze, tacconelle	
113	sassi d'abruzzo, mandorle atterrate	
114	scrippelle, scrippelle teramane	



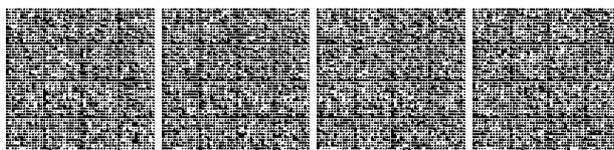
	115	serpentone, lu srrpentone
	116	sfogliatella di lama, sfuiatell
	117	sgaiozzi
	118	sise delle monache di guardiagrele, tre monti
	119	spumini
	120	supposte, i pensieri del poeta, banane, celli di prevete
	121	torcinelli, turcinil
	122	torrone di guardiagrele
	123	torrone tenero al cioccolato aquilano nurzia
	124	torrone tenero al cioccolato di sulmona
	125	uccelletti, li cellit, celli pieni
	126	zeppole di s. giuseppe
<i>Prodotti della gastronomia</i>	127	il coatto, lu cuatte
	128	la coratella d'agnello
	129	la fracchiata
	130	la tjella, ciabbotta
	131	le corde de chiochie
	132	le "virtu" teramane
	133	mazzarelle alla teramana
	134	ndocca 'ndocca
	135	ngrecciata
	136	pallotte cace e ove
	137	pasta fatta in casa al ragù di papera
	138	pecora alla callara, pecora alla cottora, pecora al caldaro
	139	pizz'e e ffo'je
	140	sagne a pezze e cicerchie
141	taijarille fasciule e coteche	
142	trippa alla pennese	
143	trippa teramana	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	144	scapece
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	145	lattacciolo, latteruolo, latteruola
	146	miele d'abruzzo, millefiori, sulla, lupinelle, girasole, santoreggia, acacia
	147	ricotta stagionata di pecora, ricotta salata abruzzese



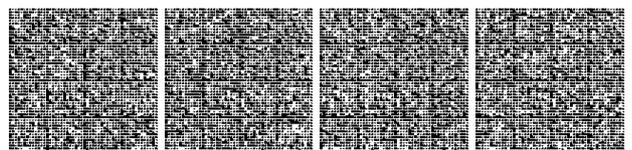
<b>REGIONE BASILICATA</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	liquore al sambuco di chiaromonte
<b>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</b>	2	agnello delle dolomiti lucane
	3	capocollo
	4	carne podolica lucana
	5	gelatina di maiale
	6	involtini di cotenna
	7	lardo
	8	ncandarata
	9	pancetta
	10	pezzente
	11	prosciutto crudo
	12	salsiccia
	13	salsiccia a catena
	14	soppressata
	15	ungrattnoat
	<b>Formaggi</b>	16
17		caciocotta
18		caprino
19		casieddo o casieddu
20		falagone
21		manteca
22		mozzarella
23		padraccio
24		pecorino
25		pecorino misto
26		scamorza
27		toma
28	treccia dura	
<b>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</b>	29	fagiolo di muro lucano
	30	fagiolo di san gaudioso
	31	fagiolo zeminelle
	32	farina di germana "iermana"
	33	farina di granone "quarantino"
	34	farina di mischiglio
	35	farina di carosella
	36	fasulo rosso (scritt)
	37	lampascioni
	38	lenticchia di potenza
	39	lupino del pollino
	40	ndussa
	41	oliva da forno di ferrandina
	42	olive nere secche
	43	patata rossa di terranova del pollino
	44	peperoni cruschi
	45	pomodoro secco "cietta'icale di tolje"
46	pomodori sott'olio	
47	rafano	
48	rappascione di Viggianello	
49	risciola	
	50	biscotto a otto di latronico
	51	biscotti glassati
	52	calzoni di ceci
	53	carchiola
	54	cicerata
	55	gelatina dolce di maiale
	56	gugliaccio di san costantino albanese



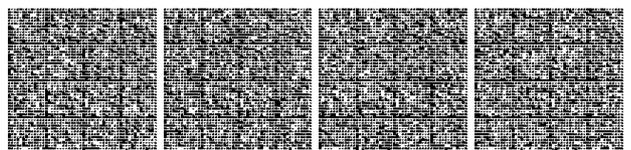
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	57	la strazzata
	58	migliaccio
	59	mostaccioli
	60	pane di germana "iermana"
	61	pane di patata di san severino lucano
	62	piccidat castelluccese
	63	pizza con i cingoli di maiale
	64	pizza rustica (cazzola, scarcedda, cuzzola)
	65	polenta di nemoli
	66	raskatiell di legumi di fardella
	67	ravioli
	68	rosacatarra
	69	sanguinaccio
	70	shtridhla
71	timpallo rustico del pollino	
72	u' pastizz rtunnar	
73	ù zuzumagliu	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	74	miele lucano (r'miel)
	75	ricotta
	76	ricotta forte
	77	ricotta salata



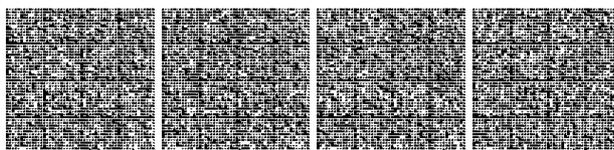
<b>REGIONE CALABRIA</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	amaro alle erbe
	2	anice
	3	fragolino
	4	gassosa al caffè
	5	gassosa al limone
	6	liquore alla liquirizia
	7	liquore di agrumi (limoni o limetta)
	8	liquore di bergamotto
	9	liquore di cedro
	10	liquore di finocchietto selvatico
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	11	buccularu
	12	carne caprina calabrese
	13	carne di maiale nero calabrese
	14	carne di maiale salata
	15	carne ovina calabrese
	16	carne podolica calabrese
	17	ciccioi
	18	cotenne di maiale
	19	cularina
	20	culatta
	21	frittole
	22	gelatina di maiale
	23	guanciale
	24	lardo, u lardu
	25	'nduia
	26	'ndura
	27	'nnuglia
	28	pancetta arrotolata
	29	prosciutto crudo di san lorenzo bellizzi
	30	prosciutto di maiale nero calabrese
31	salame crudo di albidona	
32	salato di crotone	
33	salsiccia con finocchietto selvatico, satizza	
34	salsiccia di coretto	
35	salsiccia pezzente	
36	sazizzunu	
37	soppressata affumicata, supprizzata 'ffumicata	
38	soppressata di decollatura	
<i>Formaggi</i>	39	animaletti di provola
	40	butirro
	41	caciocavallo di ciminà
	42	caciocavallo podolico
	43	cacioricotta
	44	caciotto di cirella di plati
	45	canestrato
	46	caprino dell'aspromonte
	47	farci-provola
	48	felciata
	49	formaggio caprino della limina
	50	giuncata
	51	mozzarella silana
	52	musulupu dell'aspromonte
	53	pecorino crotonese
	54	pecorino del monte poro
	55	pecorino del pollino
	56	pecorino della locride
	57	pecorino della vallata "stilaro allaro"
	58	pecorino misto
	59	pecorino primo sale
	60	provola
	61	rasco
	62	strazzatella silana



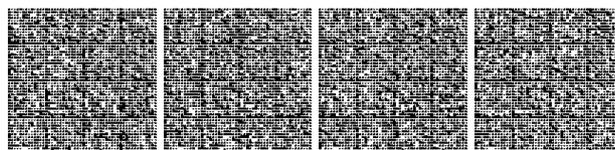
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	63	olio extra vergine di oliva "colli di tropea"
	64	olio extra vergine di oliva del savuto
	65	olio extra vergine di oliva della locride
	66	olio extra vergine di oliva di calabria
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	67	'a maritata
	68	amarene sciroppate
	69	arancia di villa san giuseppe
	70	asparago selvatico della calabria
	71	biondo tardivo di trebbisacce
	72	broccoli di rapa
	73	cannonata calabrese
	74	castagne al mosto cotto
	75	castagne di calabria
	76	ceci abbrustoliti, calia
	77	cedro
	78	cedro candito
	79	cicoria selvatica calabrese
	80	cicorie selvatiche sott'olio
	81	cipolline sott'olio
	82	clementine della piana di sibari
	83	collane di peperoni secchi
	84	confettura di pomodori rossi
	85	coroncine di fichi secchi al mirto
	86	crocette
	87	fagiolo di caria
	88	fagiolo poverello bianco
	89	farina di castagne
	90	fichi d'india di calabria
	91	fichi essiccati
	92	fichi freschi cotti al forno
	93	fichi ripieni, fichi chini
	94	finocchietto selvatico di calabria
	95	finocchio di isola capo rizzuto
	96	funghi di giffone
	97	funghi "rosito"
	98	funghi misti di bosco sott'olio
	99	funghi porcini silani "sillo"
	100	funghi porcini sott'olio
	101	funghi rositi sott'olio
	102	germogli di pungitopo sott'olio, vruscula sott'olio
	103	insalatata di arance, 'nzalata i purtualli
	104	involtini di melanzane
	105	limetta
	106	marmellata di arance
	107	marmellata di bergamotto
	108	marmellata di cipolla rossa di tropea
	109	marmellata di clementine
	110	marmellata di limoni
	111	marmellata di mandarini
	112	marmellata di uva
	113	melanzane sott'olio
114	mele di montagna (cotogna-coccia-limoncelle)	
115	miele di fichi	
116	misi misi affucati, amareddi affucati	
117	olive alla calce	
118	olive in salamoia	
119	olive nella giara	
120	olive nere infornate	
121	olive schiacciate	
122	olive sotto sale	
123	origano selvatico della calabria	
124	pallone di fichi	
125	panicilli	
126	peperoncini piccanti ripieni	
127	peperoncini sott'olio	



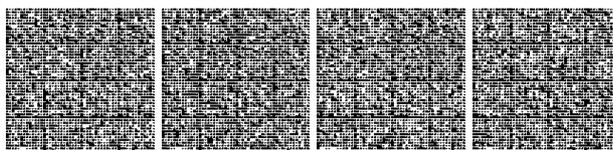
	128	peperoncino di spilinga
	129	peperoncino piccante calabrese
	130	peperone roggianese
	131	pistilli
	132	pomodori secchi
	133	pomodori secchi ripieni
	134	pomodori secchi sott'olio
	135	pomodori verdi conservati
	136	pomodoro di belmonte
	137	trecce di fichi
	138	tritato di peperoncino
	139	zucchini sott'olio
<i>Condimenti</i>	140	salmoriglio, sarmurighiu
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	141	'nzullini
	142	anicini
	143	biscotti alle mandorle e al miele
	144	bucconotto
	145	buffeddi
	146	cannoli, i cannola
	147	chinulille
	148	cotognata
	149	crema reggina
	150	crispelle salate, crispeddhe
	151	crispelle dolci, crispeddhe
	152	crostini di grano
	153	cudduraci, 'nguti
	154	cupeta
	155	cuzzupa
	156	dita d'apostolo
	157	fichi ricoperti al cioccolato
	158	frese bianche
	159	frese integrali
	160	frise al peperoncino
	161	ginetti
	162	granita, scirobetta
	163	lestopitta
	164	liquirizia
	165	liquirizia alla menta
	166	liquirizia all'anice
	167	morticeddhi, frutti alla martorana
	168	mostaccioli
	169	mozzetti
	170	nacatole
	171	nepitelle
	172	ossa di morto, ossa i mortu
	173	pan di spagna di dipignano
	174	pane al miele di cerzeto
175	pane casereccio	
176	pane con la giuggiulena	
177	pane di castagne	
178	pane di patate	
179	pane di pellegrina, i pani di pellegrina	
180	pane di segale di canolo	
181	pasta col ferretto	
182	pasta di mandorla al bergamotto	
183	pasta di mandorle	
184	pasta fileja	
185	paste con lo zucchero	
186	pesca	
187	petrale, u petrali	
188	pezzo duro	
189	pignolata al miele, napiteddhi	
190	pignolata con la glassa bianca e al cioccolato	
191	piparelle	
192	pitta	



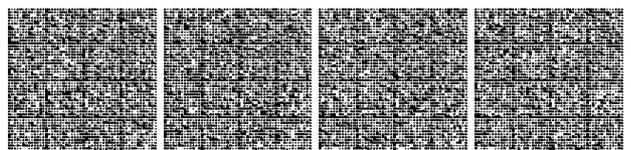
	193	pitta di san martino
	194	pitta 'mpigliata
	195	pizza alla reggina, pitta a riggitana
	196	pizza di maggio, pitta di maju
	197	pizzi ccu niebiti
	198	pizziccul'ova
	199	rafioli
	200	sammartine
	201	sanguinaccio
	202	scaldatelle, scaldateddi
	203	scalille
	204	sguta
	205	sorbetto al bergamotto
	206	sospiri di monaca
	207	stomatico
	208	stracetti
	209	stroncatura, stroncatura
	210	susumelle
	211	taglierini e ciciri, laganelle e ciciri
	212	taralli bianchi
	213	taralli morbidi
	214	tarallini ai semi di anice
	215	tarallini ai semi di finocchio
	216	tarallini al peperoncino
	217	tartufe di sanguinaccio, tratini i sanguinacciu
	218	tartufo di pizzo
	219	torroncino
	220	torrone a poglia con mandorle, turruni
	221	torrone di arachidi con zucchero
	222	torrone gelato, turruni gelatu
	223	turdilli
	224	xialuni
	225	zeppole, zzippulii san giuseppi
<i>Prodotti della gastronomia</i>	226	frittata pasquale
	227	frittele di fiori di zucca, scuriddi
	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	accughe marinate
	239	accughe salate
	240	aguglie, costardelle fritte
	241	alici salate
	242	alici salate e pepate
	243	alici sott'olio
	244	bottarga di tonno
	245	frittele di neonata, cicirella, fritelle di nannata
	246	involtini di pesce spada
	247	involtini di spatola, 'nvoltini i spatula
	248	pesce sciabola, vela, spatola
	249	pesce spada alla ghiotta, pisci spada a gghiotta
	250	pesce spada arrosto con il sarmoriglio, pisci spada rustutu c'u
	251	rosamarina
252	sarde salate	
253	sarde salate e pepate	
254	sardella salata di crotone	
255	stocafisso, stocco alla ghiotta	
256	stocco di mammola	



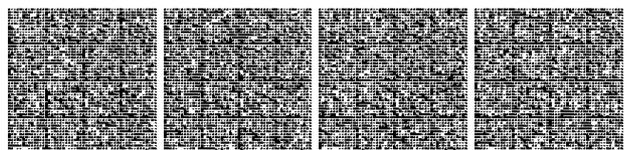
	257	tonno sott'olio, pesantono sott'olio
	258	tortiera di alici
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	259	miele di arancio calabrese
	260	miele di castagno calabrese
	261	miele di corbezzolo
	262	miele di eucaliptus calabrese
	263	miele di 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



<b>REGIONE CAMPANIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	cioccolato al limoncello
	2	fragolino
	3	liquore al tartufo nero
	4	liquore concerto
	5	liquore crema di limone
	6	liquore di amarene
	7	liquore di castagne di montella
	8	liquore di gelse rosse
	9	liquore di limone costa d'amalfi
	10	liquore di limone di sorrento
	11	liquore di mirtillo
	12	liquore finocchietto
	13	liquore nanassino
	14	nocillo
	15	sciroppo di arancia bionda
	16	sidro di mela limoncella
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	17	ammugliatielli
	18	braciola di capra di siano
	19	busecchia-mammella di vacca, busecchia
	20	capicollo
	21	capicollo di ricigliano
	22	carne bufalina
	23	carne di bovino podolico
	24	carne di suino di razza casertana
	25	carne ovina di laticauda
	26	cervellatine
	27	cicoli
	28	coniglio di fosso dell'isola d'ischia
	29	fegato con la zeppa
	30	filetto di vairano patenora
	31	filettone di vairano patenora
	32	fiocco di prosciutto
	33	fleppa
	34	gelatina di maiale
	35	mozzariello
	36	nnoglia di maiale
	37	nzogna - sugna nella vescica, nzogna nella vescica
	38	pancetta arrotolata
	39	pancetta tesa
	40	prosciutto di casaletto
	41	prosciutto di monte
	42	prosciutto di pietraraja
	43	salame napoli
	44	salame di mugnano
	45	salsiccia
	46	salsiccia affumicata
	47	salsiccia di polmone
	48	salsiccia sotto sugna
	49	salsiccia sotto sugna di vairano patenora
	50	samurchio
	51	sfronzola
	52	soppressata cilentana e del vallo di diano
	53	soppressata del sannio
54	soppressata di gioi cilento	
55	soppressata di ricigliano	
56	soppressata irpina	
57	zuppa di soffritto	
	58	bebè di sorrento
	59	bocconcini alla panna di bufala
	60	burrini e burrata di bufala

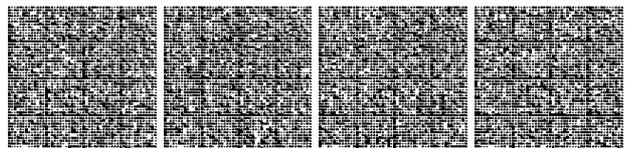


<i>Formaggi</i>	61	caciocavallo affumicato
	62	caciocavallo di bufala
	63	caciocavallo di castelfranco
	64	caciocavallo irpino di grotta
	65	caciocavallo podolico
	66	cacioricotta caprino del cilento
	67	caciotta di capra dei monti lattari
	68	caciottina canestrata di sorrento
	69	caso conzato
	70	casoperuto e marzolino
	71	casuforte di statigliano, cacioforte, casoforte
	72	fiordilatte
	73	formaggio caprino del cilento
	74	juncata
	75	manteca
	76	manteca del cilento
	77	mozzarella nella mortella
	78	pecorino del monte marzano
	79	pecorino di bagnolese
	80	pecorino di carmasciano
	81	pecorino di laticauda
82	pecorino fresco e stagionato	
83	pecorino salaprese	
84	provola affumicata	
85	provola affumicata di bufala	
86	riavulillo	
87	scamorza	
88	scamorza di bufala	
89	scamosciata	
90	stracciata	
91	treccia	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	92	burro di bufala
	93	olio extravergine di oliva sannio caudino telesino
	94	olio extravergine di oliva sannio colline beneventane
	95	aglio dell'ufita
	96	albicocca vesuviana
	97	amarene appassite dei colli di s. pietro
	98	arancia di pagani
	99	arancia di sorrento
	100	broccolo del vallo di diano
	101	broccolo di paternopoli
	102	broccolo friariello di napoli, friarielli
	103	caldaroste in sciroppo e rum
	104	cappella
	105	carciofo bianco
	106	carciofo capuanella
	107	carciofo di castellammare
	108	carciofo di montoro
	109	carciofo di pietrelcina
	110	carciofo di procida
	111	carciofo pignatella, carciofo rosso, carciofolia pascaiola
	112	cardone
	113	carlentina
	114	carosella
	115	castagna del monte faito
	116	castagna del prete
	117	castagna di acerno
118	castagna di serino	
119	castagna paccuta	
120	castagna tempestiva del vulcano di roccamonfina	
121	castagne infornate, castagne n'fornate	
122	castagne moscie, fico	
123	cavolfiore gigante di napoli	

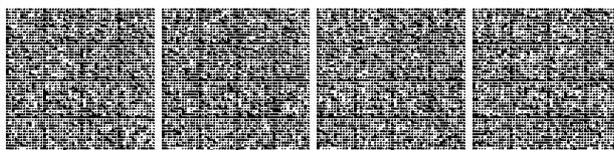


*Prodotti vegetali allo  
stato naturale o  
trasformati*

124	cece di cicerale
125	ciambottella
126	cicci di santa lucia
127	cicoria selvatica
128	cicoria verde di napoli
129	ciliegia del monte
130	ciliegia della recca
131	ciliegia di bracigliano
132	ciliegia di pimonte
133	ciliegia di siano
134	ciliegia maiatica
135	ciliegia melella
136	ciliegia s. pasquale
137	cipolla bianca di pompeii
138	cipolla di eremiti
139	cipolla di vatolla
140	cipolla ramata di montoro
141	fagioli di volturara irpinia
142	fagioli lardari
143	fagioli quarantini
144	fagioli tabacchini
145	fagiolo a formella
146	fagiolo dell'occhio
147	fagiolo di controne
148	fagiolo di gorga
149	fagiolo di mandia
150	fagiolo di villaricca
151	fagiolo mustacciello
152	fagiolo san pasquale di casalbuono
153	fagiolo s'anter di casalbuono
154	fagiolo striato del vallo di diano
155	fagiolo tondino bianco del vallo di diano
156	fava di miliscola
157	fichi secchi con miele
158	fico di s. mango
159	fico vendemmia, natalese
160	finocchio bianco palettone
161	finocchio di sarno
162	fragolata di acerno
163	fragolina degli alburni e dell'alto sele, fraulella
164	fungo porcino del vulcano di roccamonfina
165	giallona di siano
166	kaki vainiglia napoletano
167	lenticchia di valle agricola
168	limone di procida
169	lupino gigante di vairano
170	mais spiga bianca, spogna bianca
171	marrone di s. cristina
172	marrone di scala
173	marzellina
174	marzocca
175	mela bianca di grottolella, mela renetta champagne
176	mela capodiuccio
177	mela chianella
178	mela chichedda
179	mela limoncella
180	mela limoncellona
181	mela san giovanni
182	mela sergente
183	mela tubbiona
184	mela zitella
185	melanzana a scarpone
186	melanzana cima di viola
187	melanzana paccia
188	melone di altavilla

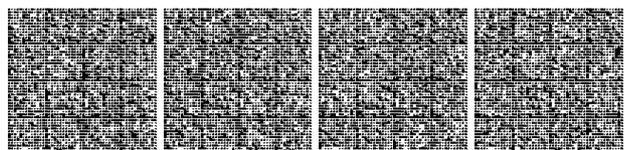


189	melone napoletano
190	nocciola camponica
191	nocciola di s. giovanni
192	nocciola mortarella
193	nocciola riccia di talanico
194	noce di sorrento
195	noce malizia
196	noce san martino
197	oliva caiazzara
198	oliva vernacciola di melizzano
199	oliva masciatica
200	olive pisciottane schiacciate sott'olio
201	panzarieddi di casalbuono
202	papaccelle
203	pappola
204	patata fresca campana
205	patata novella
206	patata ricciona o riccia di napoli
207	patata rossa del vallo di diano
208	peperoncini ripieni al tonno
209	peperoncini verdi o di fiume
210	peperoncino friariello napoletano, puparuoli friarielli
211	peperone imbottito
212	peperone papaccella, papaccelle riccie
213	peperoni quagliettani
214	pera del rosario
215	pera mastantuono
216	pera pennata
217	pera sant'anna
218	pera sorba
219	pera spadona di salerno
220	pera spina
221	percoca col pizzo
222	percoca puteolana
223	percoca terzarola
224	pesca bellella di melito
225	pesca bianca napoletana
226	peschiole
227	piselli cornetti
228	pomodori secchi sott'olio
229	pomodorino campano
230	pomodorino corbarino
231	pomodorino di rofrano
232	pomodorino giallo
233	pomodorino seccagno di gesualdo
234	pomodorino vesuviano
235	pomodoro di sorrento
236	pomodoro pelato di napoli
237	pomodoro spuniello
238	prugna coglipecuri
239	risciola
240	risi di casalbuono
241	saragolla
242	scarola bianca riccia schiana
243	sciuscillone
244	speuta
245	susina botta a muro
246	susina marmulegna
247	susina pappacona
248	susina pazza
249	susina scarrafona
250	susina turcona
251	tartufo di colliano
252	tartufo nero di bagnoli irpino
253	torzella, cavolo greco, torza riccia

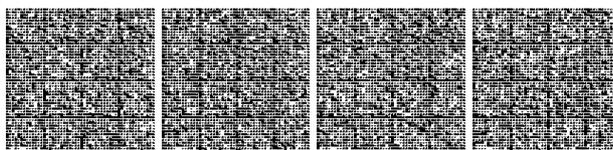


	254	uva armonera del cilento
	255	uva bianca a cuore del cilento
	256	uva catalanesca
	257	uva cornicella
	258	tabaccanti di casalbuono
	259	zucca lunga di napoli, cocuzza zucarina
	260	zucca napoletana
	261	amaretto di caposele
	262	babà
	263	biscotti al miele
	264	biscotti di castellammare
	265	biscotto di grano integrale
	266	biscotto di granone
	267	biscotto all'amarena
	268	calzoncelli
	269	calzone
	270	cartellate con mosto
	271	casatiello dolce
	272	casatiello sugna e pepe
	273	chiacchiere
	274	ciaolone
	275	confettone, ò cunftton
	276	copeta
	277	delizie al limone
	278	divino amore
	279	follovielli
	280	fusillo di felitto
	281	fusillo di gioi
	282	fusillo furitano, ò fusillo furitano, ò riccio furitano
	283	quanto caleno
	284	matasse di caposele
	285	migliaccio
	286	muffletto di caposele
	287	mustaccioli
	288	'ndunderi
	289	'nfrennula
	290	pagnotta di santa chiara
	291	palme di confetti
	292	pancotto dei foresi
	293	pane dei camaldoli
	294	pane di baiano
	295	pane di calitri
	296	pane di iurmano
	297	pane di montecalvo
	298	pane di padula
	299	pane di san sebastiano
	300	pane di saragolla
	301	pane di villaricca
	302	panesillo di ponte
	303	pantorrone
	304	panuozzo
	305	panzarotti
	306	pasta di gragnano
	307	pastiera
	308	pigna
	309	pizza chiena
	310	pizza con ricotta
	311	pizza di farinella bacoiese, pizza gialla, 'a zellòse
	312	pizza di scarola
	313	pizza figliata, serpentone
	314	pizza migliazza cu li frittole
	315	pizza napoletana verace artigianale
	316	puccellato dolce
	317	puccellato salato

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



	318	raffioi
	319	raviolo di ricotta di pecora
	320	ricci
	321	roccocò
	322	sanguinaccio
	323	scaldatelle
	324	scanata del sannio
	325	scazzatiello, cavatieddu
	326	scialatiello
	327	sciucchio, ò sciucchio
	328	sfogliatella
	329	sfogliatella santa rosa
	330	sospiri al limone
	331	spantorrone di grotta
	332	struffoli
	333	susamielli
	334	taraddi con finocchio
	335	taralli intrecciati
	336	tarallini al vino
	337	tarallo con le mandorle
	338	tarallo cu ll'ove
	339	tarallo di agerola
	340	tarallo sugna e pepe
	341	tarallucci al naspro
	342	tasca
	343	torroncino di roccagloriosa
	344	torrone croccantino di s. marco dei cavoti
	345	torrone di benevento
	346	torrone di castagna
	347	torrone di ospedaletto d'alpinolo
	348	zandraglia
	349	zeppola di s. giuseppe
	350	zeppola frita
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	351	accughe sotto sale
	352	alicette piccanti
	353	alici di menaica
	354	alici marinate
	355	colatura di alici di cetara
	356	cozza del golfo di napoli e del litorale flegreo, cozzeca
	357	filetti di alici sott'olio
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	358	miele di acacia
	359	miele di castagno
	360	miele di girasole
	361	miele di sulla
	362	miele millefiori
	363	ricotta di fuscella
	364	ricotta di laticauda
	365	ricotta essiccata di bufala
	366	ricotta essiccata ovicaprina
	367	ricotta fresca di bufala
	368	ricotta fresca ed essiccata di capra
	369	ricotta fresca ed essiccata di pecora
	370	ricotta salaprese



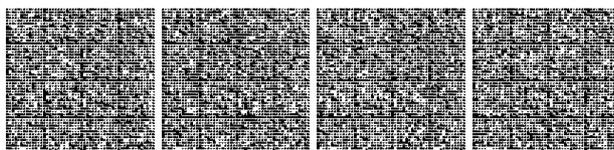
<b>REGIONE EMILIA-ROMAGNA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	acqua d'orcio o d'orzo, l'acqua d'orz o d'orss
	2	anicione, andsòn
	3	anisetta, anisèta
	4	liquore di prugnoli, bargnolino, bargnulein
	5	liquore zabaglione all'uovo
	6	nocino, nosen, nozèn
	7	sassolino
	8	sorbolo, liquore nobile di sorbole, liquor ed sorbi, sorbolino, sorbolen
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	9	agnello da latte, agnel, delle razze: sarda; massese
	10	bel e cot, belecot
	11	bondiola
	12	coppa di montagna, cuppa ad muntagna
	13	cappello del prete, cappel da pret
	14	carne bovina di razza romagnola, vidlò, tor, burela, vaca rumagnola
	15	castrato di romagna, castrè, castròn
	16	ciccioli (o cicciolata), grassei (o suprasè), ciccioli sbriciloni, grassei sbrison, grasò
	17	coppa arrosto, cupa arost
	18	culatello, culatel
	19	fiocchetto
	20	fiocco di culatello
	21	lardo, gras
	22	mariola
	23	pancetta canusina
	24	pesto di cavallo, cavàl pist
	25	piccola di cavallo, picula 'd caval
	26	pollo di razza fidentina
	27	pollo di romagna, galet
	28	porchetta, purcheta
	29	salama da sugo
	30	salama da sugo di madonna boschi
	31	salame all'aglio, salam da l'ai
	32	salame di canossa o salame di castelnuovo monti
	33	salame fioretino
	34	salame gentile, salam gentil, salâm zentil
	35	salciccio alla piacentina, salame da cuocere, salam da cotta
	36	salsiccia gialla fina, sulzezza zala bouna e fina
	37	salsiccia matta, ciàvar, suzèzza mata, zuzèza matta
	38	spalla di san secondo, spalla cotta e spalla cruda, spala cota e crùda
	39	stracotto alla piacentina, 'l stua
	40	suino di razza mora o mora romagnola
	41	suino pesante
	42	tasto, tast
	43	zuccotto di bismantova
<i>Condimenti</i>	44	sale, sèl
	45	formaggetta fresca, furmain
	46	pecorino del pastore
	47	pecorino dell'appennino reggiano



<i>Formaggi</i>	48	raviggiolo
	49	ribiola della bettola, ill ribiol
	50	robiola, ribiola, furmai nis
	51	scquacquerone di romagna, squaquaron
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	52	aglio bianco piacentino
	53	albicocca val santerno di imola
	54	antica varietà di fichi piacentini della cultivar: verdolino, della goccia
	55	antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: mandorla piacentina
	56	antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: tonda piacentina, nisola domestiga
	57	antica varietà di olivo piacentino della cultivar: lugagnano, mazzoni
	58	antica varietà di patata piacentina della cultivar quarantina, quaanti-na
	59	antiche varietà di castagne piacentine: domestica di gusano, vezzolacca
	60	antiche varietà di ciliegia piacentina: flamengo, pavesi, mora o mora piacentina, mori, marasca di villanova, prima, primissima, smirne, mora di diolo, albanotti
	61	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
	62	antiche varietà di pera piacentina: della coda torta, lauro, limone, ammazza-cavallo, bianchetta, butirro (o burro), san giovanni, gnocco autunnale, sporcaccione (per sburdacion), senza grana, signore (per sciur), turco, spadone
	63	antiche varietà di uva da tavola piacentina: verdea, besgano bianco, besgano rosso, bianchetta di diolo, bianchetta di bacedasco
	64	asparago, aspargina, sparz, sparazena
	65	cardo gigante di romagna
	66	castagna fresca e secca di granaglione
	67	ciliegia di cesena, delle varietà: moretta di cesena, durona di cesena, durella, duroncina di cesena, ciliegia del fiore, primaticcia, corniola
	68	ciliegia di vignola
	69	cocomero tipico di san matteo decima
	70	cuciaroli, cuciarole, cuciarùl
	71	doppio concentrato di pomodoro
	72	farina dolce di castagne di granaglione, farina d'castaggne
	73	fragola di romagna
	74	kiwi
	75	lischi, roscano, agretto, bacicco, liscaro
	76	loto di romagna
	77	marrone di campora, maron ed campra
	78	mela campanina, pòm campanein
	79	melone tipico di san matteo decima
	80	patata di montescudo
	81	patata di montese
	82	pera scipiona
	83	pera volpina
	84	pesca bella di cesena
	85	raperonzolo, raponzal, raponzolo, raponzo
	86	saba dell'emilia-romagna, sapa

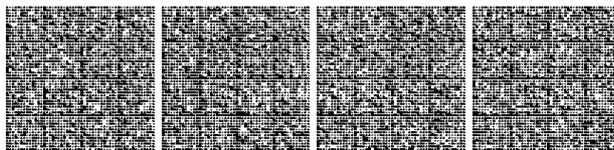


	87	sapore, savor
	88	saporetto dell'appennino reggiano, savurett, savorèt
	89	stridoli, strigoli, carletti, bubbolini, tagliatelle della madonna, silene rigonfia, streidoul, strigli, strigul, stridual, stridul, strivul, strigval
	90	sugali, sugal
	91	sughi d'uva reggiani, sugh
	92	susina di vignola
	93	susina vaca zebeo, vacazebeo, vacaza zebeo, vacazaebeo, vacazza
	94	tartufo bianco (tuber magnatum), trifula bianca
	95	tartufo bianco pregiato
	96	tartufo nero di fragno, trifola
	97	tartufo nero estivo (tuber aestivum), trifula negra
	98	africanetti, biscotti margherita, africanèt
	99	amaretti
	100	amaretto di spilamberto
	101	anolini, anvein, amvei, anvei, anven
	102	anolino, anolen
	103	basotti, bassotti, tagliolini al forno, bazòt, bassot
	104	bensone, balsone, balsòn
	105	biscione reggiano
	106	bizulà
	107	bomba di riso, bomba 'd ris
	108	borlengo, burleng, burlang
	109	bortellina, burtlèina
	110	bracciatello
	111	bustrengo, bustrenga, bustreng
	112	caffè in forchetta
	113	canestrelli, canestrèli
	114	cappellacci di zucca, caplazz con la zucca
	115	cappelletti all'uso di Romagna, caplet
	116	cappelletti, caplitt
	117	cappelletto reggiano
	118	castagnaccio, pattona
	119	castagnole
	120	chizze reggiane, el chezzi, chezzi
	121	ciaccio, ciacc
	122	ciambella ferrarese, brazadela
	123	ciambella reggiana, bresadela, busilan
	124	ciambella, boslan, zambèla
	125	ciambelline, buslanein
	126	crescenta frita, cherscènta frètta
	127	crescioni, guscioni, cassoni, carsòn, gussun, cunsòn
	128	croccante, cruccant
	129	curzoli, stringotti, curzùl
	130	dolce di san michele, dolz ad san michele
	131	erbazzone di reggio emilia
	132	fave dei morti, fave dolci, favette
	133	focaccia con ciccioli, chisola
	134	frittelle di farina di castagne, frittell ad fareina ad castagne
	135	frittelle di riso, fritell ad ris
	136	frittelle o sgonfietti, fritell o sgiunfaitt
	137	garganello, garganell
	138	gnocchetti con fagioli, pisarei e fasò
	139	gnocchetti di pangrattato, pisarei

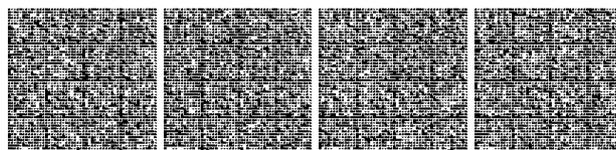


*Paste fresche e  
prodotti della  
panetteria, della  
biscotteria, della  
pasticceria e della  
confetteria*

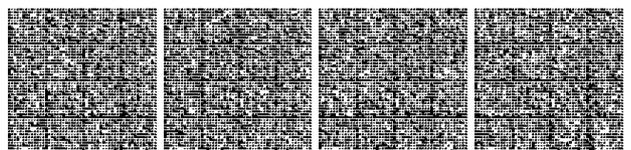
140	gnocco al forno coi ciccioli, gnocc, gnocc cott al fourèn con i grasso
141	gnocco di patate, sgranfignone
142	gnocco fritto, gnocc frett o gnocc, al gnoc frètt, 'l gnoc
143	intrigoni, sfrappole emiliane, intrigoun
144	latte brulè, latt brulè
145	latte in piedi, latt in pè
146	latteruolo
147	mandorlato al cioccolato di modigliana
148	manfrigoli
149	maltagliati, puntarine, malfatti, malfattini, meltajé, maltajéd
150	mandorlini del ponte, mandurlin dal pont
151	miacetto, miacet
152	migliaccio di romagna, sanguinaccio, berleng, migliaccio, e miazz
153	minestra imbottita, spoja lorda
154	mistuchina, mistuchen, mistòk
155	mosto cotto, must cot
156	orecchioni, j urciòn
157	pagnotta pasquale
158	pampepato o pampapato, pampepat, pampapat
159	pane casareccio, pan casalen
160	pane di castrocaro
161	pane di zucca, pan ad zücca
162	pane dolce con i fichi, pan dulz cun i figh
163	pane schiacciato, batàro
164	passatelli, passatini, pasadein, pasadòin in bròd
165	pasta rasa, pastarèsa, pasta resa, pasta ragia
166	pasticcio di cappelletti
167	pasticcio di maccheroni alla ferrarese, al pastiz
168	patacucci, patacòc, patacùc
169	pattona
170	pesche finte ripiene
171	piada coi ciccioli
172	piadina della madonna del fuoco
173	piadina frita, pié fretta
174	piadina romagnola, piada romagnola, piè romagnola, pida romagnola, pièda romagnola, pji romagnola, pida romagnola
175	pinza bolognese, penza bolognese
176	riso con la tritura o tradura, minestrino di pasqua, minestra del paradiso, ris cun la tràdura, ris coun la terdura, riso e tevdura
177	savoiardi di persiceto, ciabattine di s. antonio, savuièrd
178	sbricciolina, sbrisulina
179	sfoglia dell'emilia-romagna, spója, spòia
180	sfogliata o torta degli ebrei, tibuia
181	spongata di busseto
182	spongata di corniglio
183	spongata di piacenza, spungada, spungheda
184	spongata di reggio emilia
185	spongata, spunghéda
186	sprelle, spreli
187	straccadenti, stracadént
188	stracchino gelato, stracchein in gelato
189	stricchetti, farfalline, scrichèt, fiuchèt
190	strozzapreti, strozaprit
191	sulada
192	tagliatella bolognese



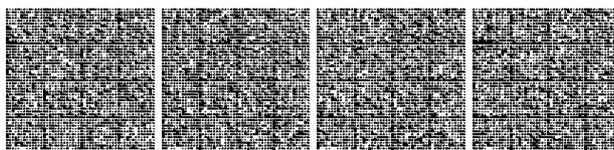
193	tagliatelle dolci
194	tagliatelle verdi all'emiliana, tajadeli verdi
195	tardùra
196	tigella modenese, tigèla modenese, crescentina modenese, cherscènta modenese
197	tirotta con cipolla, tiratta ala zivola
198	topino d'ognissanti
199	torta d'erbe
200	torta dei preti, turta ad prètt
201	torta di granoturco, turta ad mèlga
202	torta di mele, turta ad pum
203	torta di pere, turta ad per
204	torta di prugne, turta ad brùgna
205	torta di ricotta
206	torta di riso di reggiana
207	torta ricciolina o torta di tagliatelle, taiadela
208	tortellacci, tortelloni, turtlacc
209	tortelli alla lastra
210	tortelli con le ortiche
211	tortelli d'erbetta, torde d'erbeta
212	tortelli di carnevale, frittelle ripiene, turtlitt
213	tortelli di mele
214	tortelli di patate
215	tortelli di ricotta
216	tortelli di ricotta alla piacentina, tortelli, turtei cu la cua, turtei
217	tortelli di san giuseppe, turtei ad san giusepp
218	tortelli di verza
219	tortelli di zucca alla reggiana, turtei ed zoca
220	tortelli ripieni con bietole, tortelli verdi alla reggiana, turtee d'erba
221	tortellini di bologna
222	tortellini
223	zuccherino montanaro bolognese, zucarein montanaro bolognese
224	zuppa inglese, sopinglesa
225	agnello alla piacentina, agnel äla piasinteina
226	anguilla in umido, anguilla in ümid
227	baccalà con i porri, e' bacalà con i por
228	barzigole, barzègli, bistregli
229	calzagatti, chelzagàt, papacc, paparòcc, pulenta imbrucada, cazzagai, calzagàt, paparucci, cassambragli
230	cavolfiore all'uso di romagna, chèvalfjòr, chèvalfiòr
231	cavoli ripieni, cavul ripein
232	coniglio arrosto alla reggiana, cunin a ròst
233	coniglio in umido, coniglio ala cacciatora
234	cotenna e ceci, cudga e sisar
235	dolce e brusco, dulz e brühsc
236	fagioli in giubalunga
237	faraona alla creta, faraona al creda
238	fegatelli di maiale, figadèt
239	frittata di funghi prugnoli, fritta ad spinarò
240	funghi fritti, fonz fritt
241	gnocchi, gnocc
242	insalata rustica, rustisana
243	lasche del po in carpione, sticc' in carpion
244	lepre alla piacentina, levra ala piasinteina
245	lumache alla bobbiese, lùmaga al bobbiese
246	maccheroni bobbiesi, maccheron bubbies



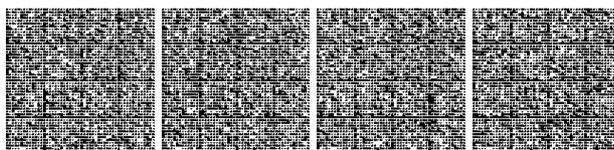
<i>Prodotti della gastronomia</i>	247	merluzzo in umido, marlüss in ümid
	248	mezze maniche da frate ripiene, mes mànag da frà ripein
	249	ovuli ripieni, ovuli ripein
	250	pancetta e piselli, panzèta e riviott
	251	polenta condita, puleinta consa
	252	polenta di farina di castagne, puleinta ad fareina ad castagne
	253	polenta e patate, puleinta e pomdaterra
	254	pollo alla cacciatora, pol ala cazadôra
	255	polpettone di tacchino alla reggiana, al pulpton
	256	punta di petto di vitella ripiena, picaja
	257	ragù classico alla bolognese
	258	riso e verza con costine, ris e verza cun custeina
	259	risotto con i codini di maiale, risott cun i cuein ad gogn
	260	salsa di prezzemolo, sàlsa ad savur
	261	scàpa, mnufocc, menni
	262	seppie con i piselli
	263	tagliatelle con ricotta e noci, taiadei cun ricotta e nus
	264	torta di patate, turta d' patat
	265	torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bibbiese
	266	tortelli di farina di castagne, tortei ad fareina ad castagne
	267	trippa alla reggiana, busecca, buzèca
	268	trippa di manzo alla piacentina, trippa ad manz ala piasinteina
	269	valigini, valisein, verzot
	270	verzolini, varzulein
271	zucchini ripieni, zücchein ripein	
272	zuppa di ceci, sùppa ad sisar	
273	zuppa di pesci, sùppa ad pess	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	274	miele del crinale dell'appennino emiliano romagnolo
	275	miele di erba medica della pianura emiliano romagnolo
	276	miele di tiglio, mel tiglio
	277	miele vergine integrale
	278	ricotta vaccina fresca tradizionale dell'emilia-romagna, puina, puvina
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	279	acquadelle marinate
	280	alici marinate, sardun marined
	281	anguilla marinata di comacchio
	282	brodetto di vongole
	283	cozze gratinate
	284	saraghina, papalina, saraghina sora al test
285	saraghina maturata nel sale	



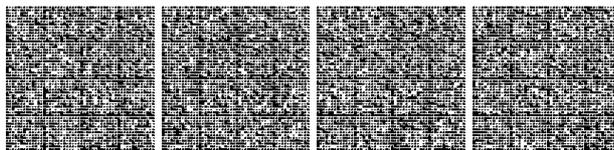
<b>REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	distillato di pere
	2	grappe alle erbe ed ai piccoli frutti
	3	most
	4	sciropo di olivello spinoso
	5	sciropo di piccoli frutti
	6	sciropo di sambuco
	7	sciropo di tarassaco
	8	sliwowitz, distillato di prugne
	9	succo di mela
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	10	agnello istriano
	11	argjel
	12	bondiola
	13	brusaula
	14	cappone friulano
	15	cicines
	16	coppa di testa
	17	cotto d'oca
	18	crafus
	19	filon
	20	insaccati affumicati
	21	lardo
	22	lingua cotta di carnia
	23	linguâl
	24	lujanie
	25	marcundela
	26	musetto
	27	ossocollo e culatello affumicati
	28	pancetta arrotolata dolce e affumicata
	29	pancetta arrotolata manicata
	30	pancetta con lonza
	31	pancetta stesa, lardo, guanciaie
	32	pestadice
	33	pestat
	34	peta
	35	petto d'oca affumicato
	36	pindulis
	37	polmonarie
	38	porcaloca
	39	prosciuttino crudo d'oca
	40	prosciutto cotto praga
	41	prosciutto di cormons
	42	prosciutto dolce o affumicato
	43	salam di cueste
	44	salame d'oca
45	salame friulano	
46	sanganel	
47	sassaka	
48	sbarbot	
49	schulta fumat	
50	sopressa	
51	spalla cotta di carnia affumicata	
52	speck affumicato	
53	speck d'oca	
54	stinco di carnia	
<i>Condimenti</i>	55	aceto di mele
	56	osiet, aset, ozejt
	57	salsa balsamica, asperum



<i>Formaggi</i>	58	caciotta caprina
	59	caprino stagionato, caprino invecchiato, vecjo di cjavre
	60	cuincir
	61	formadi frant
	62	formaggio asino
	63	formaggio caprino morbido
	64	formaggio di malga
	65	formaggio fagagna
	66	formaggio salato
	67	formai del cit
	68	frico
	69	latteria
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	70	monte re
	71	sot la trape
	72	tabor
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	73	olio dei colli orientali
	74	olio del carso
	75	ont (burro fuso di malga)
	76	aglio di resia
	77	asparago bianco
	78	asparago verde in agrodolce
	79	blave di mortean
	80	cavolo broccolo (di castelnuovo del friuli, di orzano, di muez di remugnano)
	81	castagna canalutta
	82	castagna marrone di vito d'asio
	83	castagna obiacco
	84	ciliegia duracina di tarcento, duracina di tarcento, tarcentina, tarčinka, tarčentka, tarcentuka
	85	cipolla rosa della val cosa, cipolla rosa di castelnovo del friuli e cavasso nuovo
	86	craut garp
	87	fagioli borlotti di carnia
	88	fagiolo borlotto di pesariis, borlotti 1
	89	fagiolo cesarins
	90	fagiolo dal santisim, da l'aquile, tricolore di cavazzo
	91	fagiolo dal voglut, plombin
	92	fagiolo laurons
	93	fagiolo militons, militons 3
	94	fico figo moro, figo moro, figomoro, figo moro da caneve, longhet
	95	lidric cul pòc
	96	mais da polenta
	97	mela zeuka, zeuka, seuka
	98	patate di ribis e godia
	99	patatis cojonariis, patatis di vidiel, cartufulis cojonariis, patate colonarie, patate topo
	100	pesca iris rosso
	101	pesca isontina, a-11, martinis a-11
	102	pesca triestina, h-6, martinis h-6
	103	radic di mont
	104	radicchio canarino
	105	ràti
	106	rosa di gorizia
107	savors	
108	vellutata di asparago verde	
	109	biscotto esse
	110	biscotto pordenone
	111	biscotto pevarins, peverini
	112	buiadnik



<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria</i>	113	cjalcune
	114	cjalzòns
	115	colaz
	116	favette triestine
	117	gnochi de susini
	118	gubana
	119	marmellata di mirtilli, fragole, lamponi, mele
	120	marmellata di olivello spinoso e mele
	121	pinza triestina
	122	presnitz
	123	putizza
	124	strucchi
	125	strucchi lessi
<i>Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi</i>	126	calamaro di saccaleva
	127	canocia de nassa, canocchia di nassa
	128	dondolo, tartufo di mare
	129	matàn, aquila di mare, pesce colombo
	130	mormora di miramare
	131	mussolo de scoio, mussolo di scoglio, arca di noè
	132	passera coi ovi, passera con le uova
	133	pedocio de trieste, cozza di trieste
	134	pesce di valle
	135	sardoni in savor
	136	sardoni salati
137	sievoli soto sal	
138	trota affumicata di san daniele	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	139	miele di acacia del carso
	140	miele di marasca del carso
	141	miele di melata di bosco del carso
	142	miele di tiglio del carso
	143	miele friulano di acacia
	144	miele friulano di castagno
	145	miele friulano di tarassaco
	146	miele millefiori del carso
	147	miele millefiori della montagna friulana
	148	miele millefiori della pianura friulana
	149	ricotta affumicata di malga
	150	ricotta di capra



<b>REGIONE LAZIO</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<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 ciociarà
	7	sambuca romana
	8	sambuca viterbese
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni</i>	9	bracirole sott'olio
	10	buddellucci o viarelli
	11	capocollo o lonza
	12	carne di bovino maremmano
	13	carne di coniglio leprino viterbese
	14	carne di pecora secca
	15	coppa (viterbese, reatina)
	16	coppiette (di cavallo, suino, bovino)
	17	filetto di leonessa
	18	guanciale
	19	guanciale amatriciano
	20	guanciale dei monti lepini al maiale nero
	21	lardo (di leonessa, di san nicola)
	22	lardo del campo di olevano romano
	23	lardo stagionato al maiale nero
	24	lombetto della sabina e dei monti della laga
	25	lombetto o lonza
	26	mortadella (romana, di amatrice ed accumuli, viterbese)
	27	mortadella di cavallo
	28	mortadella di manzetta maremmana
	29	omento di maiale (beverelli)
	30	pancetta di suino
	31	pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero
	32	prosciutto crudo "bauletto"
	33	porchetta (di viterbo, di poggio bustone)
	34	prosciutto (di guaricino, di bassiano)
	35	prosciutto cotto al vino di cori
	36	prosciutto dei monti lepini al maiale nero
	37	prosciutto di montagna della tuscia
	38	salame "castellino"
	39	salame cotto (salame cotto della tuscia)
	40	salame paesano
	41	salamella cicolana
	42	salamino tuscolano
	43	saldamirelli
	44	salsicce (corallina romana, susianella, al coriandolo, paesana)
	45	salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)
	46	salsiccia al coriandolo di monte san biagio (fresca, conservata e secca)
	47	salsiccia dei monti lepini al maiale nero
	48	salsiccia di castro dei volsi
	49	salsiccia di fegato dei monti lepini al maiale nero
	50	salsiccia di fegato di suino (mazzafegato di di viterbo, paesana da sugo, semplice)
	51	salsiccia paesana al coriandolo dei monti aurunci
	52	salsiccia sott'olio (allo strutto)
	53	spalla di suino (spalluccia)
	54	tordo matto di zagarolo
	55	ventricina olevanese

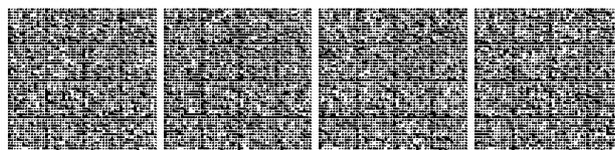


	56	vitellina di bufala di amaseno
	57	vitellone di itri
	58	zampetti
	59	zauzicchie e salam funnan
	60	"zazzicchia" di patrica
<i>Condimenti</i>	60	pasta di olive
	61	pestato di olive di gaeta
	62	salsa all'amatriciana
	63	salsa balsamica di uva
<i>Formaggi</i>	64	burrata di bufala
	65	cacio di genazzano
	66	cacio fiore*
	67	cacio magno (semplice e alle erbe)
	68	caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)
	69	caciocavallo di supino
	70	caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)
	71	caciocotta di bufala
	72	caciotta dei monti della laga
	73	caciotta della sabina (semplice e alle erbe)
	74	caciotta di bufala (pontina)
	75	caciotta di mucca
	76	caciotta di vacca ciociara (semplice ed aromatizzata)
	77	caciotta genuina romana
	78	caciotta mista ai bronzi
	79	caciotta mista della tuscia
	80	caciotta mista ovi-vaccina del lazio
	81	caciottina di bufala di amaseno (semplice e aromatizzata)
	82	caprino presamico (di latte vaccino) di supino
	83	ciambella di morolo
	84	conciato di san vittore
	85	formaggio e caciotta di pecora sott'olio
	86	formaggio di capra
	87	gran cacio di morolo
	88	marzolino e/o marzolina
	89	pecorino (viterbese, ciociaro, di picinisco)*
	90	pecorino ai bronzi
	91	pecorino dei monti della laga
	92	pecorino della sabina (semplice e alle erbe)
	93	pecorino di amatrice
	94	pecorino di ferentino
	95	pecorino in grotta del viterbese
	96	pressato a mano*
	97	provola di bufala (semplice e affumicata)
98	provola di vacca (semplice e affumicata)	
99	provolone vaccino	
100	scamorza appassita - cacetto di supino	
101	scamorza vaccina (semplice e ripiena)	
102	squarquaglione dei monti lepini	
103	stracchino di capra	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	104	burro di san filippo
	105	olio monovarietale extra vergine di carboncella
	106	olio monovarietale extra vergine di ciera
	107	olio monovarietale extra vergine di itrana
	108	olio monovarietale extra vergine di marina
	109	olio monovarietale extra vergine di olivastrone
	110	olio monovarietale extra vergine di rosciola
	111	olio monovarietale extra vergine di salviana
	112	olio monovarietale extra vergine di sireole

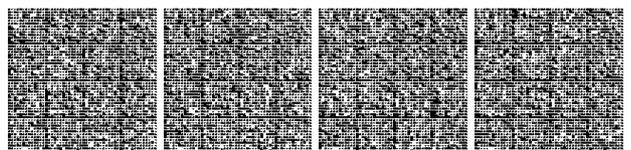


	113	actinidia
	114	aglio rosso di castelliri
	115	aglio rosso di proceno
	116	arancio biondo di fondi
	117	asparago verde di canino e montalto di castro
	118	broccoletti sezzezi "sini"
	119	broccoletto di anguillara
	120	broccolo romanesco
	121	carciofini sott'olio
	122	carciofo di orte
	123	carciofo di sezze
	124	carciofo di tarquinia o della maremma viterbese
	125	carote di viterbo in bagno aromatico
	126	castagna di terelle
	127	castagna rossa del cicolano
	128	cece del solco dritto di valentano
	129	ceci
	130	cicerchia
	131	cicerchia di campodimele
	132	cicoria di catalogna frastagliata di gaeta (puntarelle)
	133	ciliegia di celleno
	134	ciliegia ravenna della sabina
	135	cipolle, peperoni e pere sott'aceto
	136	fagiolina arsolana
	137	fagiolo a pisello
	138	fagiolo borbontino
	139	fagiolo cappelletto di vallepietra
	140	fagiolo ciavattone piccolo
	141	fagiolo cioncone
	142	fagiolo del purgatorio di gradoli
	143	fagiolo di sutri
	144	fagiolo gentile di labro
	145	fagiolo giallo
	146	fagiolo regina di marano equo
	147	fagiolo solfarino
	148	fagiolo verdolino
	149	fagiolone di vallepietra
	150	fallacciano di bellegra
	151	farina di marroni
	152	farro
	153	farro dei monti lucretili
	154	farro del pungolo di acquapendente
	155	ferlengo o finferlo di tarquinia
	156	fichi sciropati con nocchie
	157	fichi secchi di sonnino
	158	finocchio della maremma viterbese
	159	fragola di terracina
	160	fragolina di nemi
	161	lattuga signorinella di formia
	162	lenticchia di onano
	163	lenticchia di rascino
	164	lenticchia di ventotene
	165	mais agostinella
	166	marmellata di agrumi
	167	marmellata di castagne
	168	marmellata di mele al mosto cotto
	169	marmellata di uva fragola
	170	marmellata di viscioli
	171	marrone (dei monti cimini, di cave)
	172	marrone antrodocano
	173	marrone di arcinazzo romano
	174	marrone di latera

*Prodotti vegetali allo  
stato naturale o  
trasformati*



175	marrone segnino
176	melanzane sott'olio
177	mentuccia essiccata
178	"mosciarella" di capranica prenestina
179	nocciola dei monti cimini
180	olive da mensa bianche e nere (di latina, frosinone, parte della provincia di roma), (olive calce e cenere, olive di gaeta, oliva bianca di itri, olive al fumo, olive sott'olio, olive spaccate e condite, olive in salamoia, olive essiccate)
181	orzo perlato dell'alto lazio
182	passata di pomodoro da spagnoletta di gaeta
183	patata dell'alto viterbese
184	patata di leonessa
185	patata turchesa
186	peperone alla vinaccia
187	peperoni secchi
188	pera spadona di castel madama
189	pere scioppate al mosto
190	pesche o percoche scioppate
191	pinolo del litorale laziale
192	pomodoro corno di toro
193	pomodoro scatolone di bolsena
194	pomodoro spagnoletta del golfo di gaeta e di formia
195	rapa catalogna di roccasecca
196	scorsone o tartufo d'estate
197	tallo sott'olio dell'aglio rosso di proceno
198	tartufo di campoli appennino
199	tartufo dei monti lepini
200	tartufo di cervara
201	tartufo di saracinesco
202	uva da tavola pizzutello di tivoli
203	visciolo dei monti lepini
204	zafferano della valle dell'aniene
205	zucchina con il fiore
206	anse del tevere
207	amaretti
208	amaretti casperiani
209	amaretto di guaricino
210	barachia
211	bastoni
212	biscotti
213	biscotti e ciambelle all'uovo
214	biscotti sezzesi
215	biscotto di s.antonio
216	biscotto di sant'anselmo
217	bussolani
218	cacchiarelle
219	caciata di sezze
220	caciatella di maenza
221	cacione di civitella s. paolo
222	calzone con verdure
223	canasciunetti
224	casata pontecorvese
225	castagnaccio
226	castagne stampate
227	cavallucci e pigne
228	ciacamarini
229	ciambella a cancello
230	ciambella al mosto
231	ciambella all'acqua (ciammella all'acqua) di maenza
232	ciambella all'anice di veroli

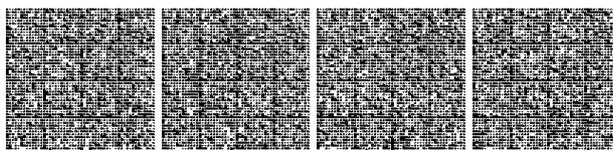


*Paste fresche e  
prodotti della  
panetteria, della  
biscotteria, della  
pasticceria e della  
confetteria*

233	ciambella degli sposi di rocca di papa
234	ciambelle al vino
235	ciambelle al vino moscato di terracina
236	ciambelle con l'anice
237	ciambelle da sposa
238	ciambelle del barone
239	ciambelle di magro di sermoneta
240	ciambelle n'cotte
241	ciambelle salate
242	ciambelle scottolate di priverno (ciambelle col gelo; ciammelle d'acqua)
243	ciambelline
244	ciammella ellenese
245	ciammelle d'ova
246	ciammellone morolano
247	ciammellono
248	ciriola romana
249	crostate visciole di sezze
250	crostatino ripieno
251	crustoli de girgenti
252	cuzzi di roviano
253	dolce alle fave di san giuseppe da leonessa
254	dolce di patate
255	falia
256	fave dei morti
257	ferratelle
258	fettarelle
259	fetticciole nere e bianche
260	fettuccine
261	fiatoni o fiaoni
262	filone sciapo da 1 kg.
263	frascarelli
264	frittelli di riso
265	frittelline di mele di maenza
266	frittellone di civita castellana
267	giglietto (di sermoneta, di priverno, di palestrina)
268	gliu panettono di maenza
269	gnocchetti di polenta
270	gnocchi de lu contadino
271	gnocchi di castagne
272	gnocchi ricci
273	gliu sangonato
274	i recresciuti di maenza
275	imbriachelle
276	la copeta
277	lacna stracciata di norma
278	le crespelle di maenza
279	lu cavalluccio e la puccanella
280	maccaruni gavignanesi
281	maccheroni
282	maccheroni a matassa
283	maccheroni con le noci di Vejano
284	maltagliati o fregnacce
285	mostaccioli
286	mostarde ponzesi
287	murzelli
288	murzitti
289	pacchiarotti
290	pagnottelle di salatuoro di sezze
291	palombella
292	pane cafone
293	pane casareccio di lariano

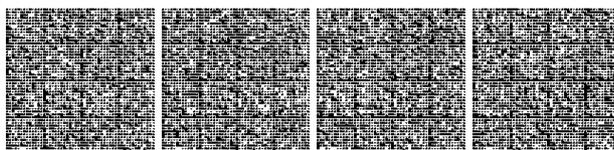


294	pane casareccio di lugnola
295	pane casareccio di montelibretti
296	pane con le olive bianche e nere
297	pane con le patate (con purea di patate)
298	pane di canale monterano
299	pane di semola di grano duro (pane nero di monteromano, di allumiere)
300	pane di veroli
301	pane integrale al forno a legna
302	pangiallo
303	panicella di sperlonga
304	panini all'olio
305	panpapato
306	panpepato
307	pasta di mandorle (pasta de' mandorle) di maenza, sezze, latina
308	pastarelle col cremore
309	paste di viscioli di sezze
310	pezzetti (sermoneta)
311	pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli sfrizzoli)
312	pizza a fiamma
313	pizza a gli mattono di sezze (pizza a gli soio di sezze)
314	pizza di pasqua della tuscia (dolci o al formaggio)
315	pizza d'ova
316	pizza fritta
317	pizza grassa
318	pizza sucia
319	pizzicotti (biscotti)
320	pizzicotto (pasta alimentare)
321	polentini
322	pupazza frascatana
323	quaresimanli
324	ravioli con crema di castagne
325	ravioli di patate
326	raviolo di san pancrazio
327	sagne
328	salame del re
329	salavatici di roviano
330	sciuscella
331	serpentone alle mandorle di sant'anatolia
332	serpette
333	serpette di sermoneta
334	sfusellati
335	spaccaregli di sezze
336	spumette
337	strozzapreti
338	struffoli di sezze e lenola
339	subiachini
340	susamelli
341	tagliatelle di castagne
342	taralli
343	tersitti de girgenti
344	terzetti
345	tiella di gaeta
346	tisichelle viterbesi
347	torroncino di alvito
348	torta di ricotta di sermoneta
349	torta pasquale (tortano di pasqua, torteno 1 e 2)
350	torta pasqualina
351	torteri di lenola
352	tortolo di pasqua

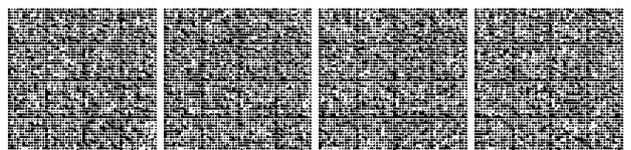


	353	tortolo di sezze
	354	tosa di pasqua
	355	tozzetti (di viterbo)
	356	tozzetti di pasta frolla
	357	treccia all'anice di civitella s. paolo
	358	turchetti
	359	tusichelle
	360	zoiardi di anagni
	361	zippole
<i>Prodotti della gastronomia</i>	362	carciofo alla matticella di velletri
	363	ceciarello di Vejano
	364	pane ammollo
	365	padellaccia
	366	zuppa di cavoletti e baccalà di velletri
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	367	alici marinate
	368	alici sotto sale del golfo di gaeta
	369	anguilla del lago di bolsena
	370	calamita del lago di fondi
	371	coregone (del lago di bolsena, del lago di bracciano)
	372	lattarino del lago di bracciano
	373	tellina del litorale romano
	374	trota reatina
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	375	burrell' (scamorza con burro all'interno)
	376	fiordilatte
	377	miele del monte rufeno
	378	miele di santoreggia
	379	miele monoflora di eucalipto della pianura pontina
	380	ricotta di bufala (affumicata, infornata, salata)
	381	ricotta di pecora e di capra dei monti lepini
	382	ricotta secca
	383	ricotta viterbese

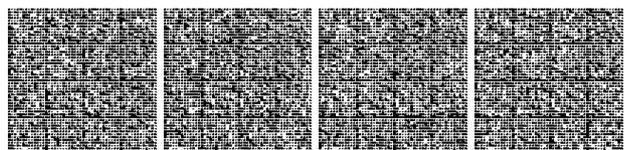
\* Deroga alle norme igienico sanitarie



<b>REGIONE LIGURIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	aceto di mele
	2	amaretto
	3	amaro
	4	birra di savignone
	5	distillato di prugna
	6	essenza di lavanda
	7	vino di mele
	8	vino di sambuco (spumante dei poveri)
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	9	comune argentata ligure, comune argentata
	10	comune dorata ligure, comune dorata
	11	coppa
	12	frizze (grive)
	13	gambetto di maiale, gambetto
	14	gigante nera d'italia (pollo della val di vara)
	15	mostardella
	16	pancetta
	17	paté di lardo
	18	pecora brigasca
	19	prosciutta
	20	prosciutto cotto
	21	salame (con i lardelli), (salamme cui lardelli)
	22	salame cotto
	23	salame crudo
	24	salame genovese di sant'olcese, di orero
	25	salsiccia
	26	salsiccia di brugnato
	27	salsiccia di ceriana, slasiccia
	28	salsiccia di pignone
29	sanguinaccio	
30	sopressata	
31	stecchi	
32	testa in cassetta (sopressata)	
33	tomaselle	
34	vacca cabannina	
35	zeraria (zraria)	
<i>Condimenti</i>	36	agliata
	37	marò
	38	pasta di acciughe
	39	pesto (alla genovese)
	40	pesto d'aglio
	41	salsa di noci
	42	salsa di pinoli
	43	sugo di carne (sugo di carne alla genovese)
	44	sugo di funghi (sugo di funghi alla ligure)
45	sugo di gherigli	
<i>Formaggi</i>	46	bruzzo (brus, brussu, della valle arroschia)
	47	caciotta (caciotta di brugnato)
	48	caprino (della valbrevenna)
	49	caprino di malga (delle alpi marittime)
	50	formaggetta (delle valli arroschia e argentina)
	51	formaggetta (savonese, di stella, della valle stura)
	52	formaggetta della val graveglia, di bonassola, di vaise, dell'alta valle scrivina, 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 arroschia)
<b>Grassi (burro, margarina, oli)</b>	63	butiru (bitiru, burro)
	64	olio extra vergine di oliva monovarietale di colombaia, colombara, culombera
	65	olio extravergine di oliva arnasca
	66	aglio bianco (di vessalico)
	67	albicocca tigrato, miscimin tigrato
	68	albicocca valleggia
	69	arancio pernambucco (portugallo)
	70	asparago violetto (violetto di albenga)
	71	carciofo di provenza, violet di provenza
	72	carciofo spinoso (violetto di albenga)
	73	carciofo spinoso di pompeiana
	74	carota di albenga
	75	castagna bodrasca
	76	castagna gabbiana
	77	castagna secca
	78	cavolo broccolo (lavagnino)
	79	cavolo gaggetta
	80	chinotto di savona
	81	ciliegia di castelbianco
	82	ciliegio durone sarzanese
	83	cipolla di pignone
	84	cipolla rossa (genovese, di zerli)
	85	confettura di acacia, confettura di robinia
	86	confettura di frutti di bosco
	87	confettura di petali di viola, confettura di violetta
	88	confettura extra di petali di rosa, zucchero rosato, conserva di rose
	89	fagiolana di torza
	90	fagioli bianchi
	91	fagiolo borlotto di mangia
	92	fagiolo cannellino dall'occhio rosso
	93	fagiolo cannellino della val di vara
	94	fagiolo cenerino della val di vara (senerin)
	95	fagiolo dell'aquila di pignone (fagiolo dall'occhio)
	96	fagiolo gianetto
	97	fagiolo lupinaro
	98	fagiolo rampicante basso di pignone
	99	farina di castagne
	100	fichi figalini neri
	101	fichi rondette
	102	funghi sott'olio (porcino bianco, picinola, cicalotti, galletti)
	103	fungo porcino secco
	104	fungo porcino spontaneo
	105	granturco dall'asciutto, granun
	106	melanzana tonda (genovese)
	107	melo belfiore
	108	melo beverino
	109	melo bianchetta
	110	melo carla
	111	melo musona
	112	melo pipin
	113	melo rugginin
	114	melo stolla
	115	nocciolo bianchetta
	116	nocciolo codina
	117	nocciolo dall'orto
	118	nocciolo del rosso
	119	nocciolo longhera



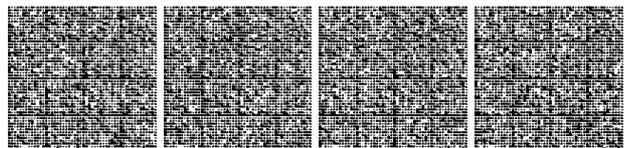
*Prodotti vegetali allo  
stato naturale o  
trasformati*

120	nocciolo menoia
121	nocciolo noscella
122	nocciolo ronchetta
123	nocciolo savregghetta
124	nocciolo tapparona
125	nocciolo trietta
126	olivo colombaia
127	olivo lavagnina
128	olivo mortina
129	olivo pignola
130	olivo razzola
131	olivo rossese
132	olivo taggiasca
133	patata cabannese, sarvèga, purchin-a, matta
134	patata cannellina nera, cannellina
135	patata di pignone
136	patata morella, muella, muellin-a
137	patata quarantina bianca, quarantina genovese, quarantina, bianca di montoggio, di reppia, di rovegno, di torriglia
138	patata quarantina gialla, giana riunda, giana de masùn, franseize, franseize de servàesa
139	patata quarantina prugnona, prugnona, quarantina vera, quarantina rossa, brignùn-a
140	patata salamina, calice al cornoviglio
141	pesco birindella
142	pisello (di lavagna)
143	pisello nero di l'ago
144	pomodoro cuore di bue
145	radice (di chiavari)
146	rape
147	rape di nasino
148	rose da sciroppo
149	sciroppo di poligala, sciroppo di poligola
150	sciroppo di rose
151	sciroppo di viole
152	scorzonerà
153	susine "balle d'ase"
154	susine, fiaschette "da u cu amau" di levanto
155	susino collo storto
156	susino massina
157	tartufo
158	violetta di villanova di albenga
159	vitigno barbarossa
160	vitigno crovin
161	vitigno moscatello di taggia
162	vitigno scimiscià
163	zucca di rocchetta cengio
164	zucchino alberello di sarzana
165	zucchino genovese
166	zucchino trombetta
167	amaretti di sassello
168	amaretto di gavenola
169	amaretto di rocchetta, rocchetta
170	baci della riviera (baci di alassio)
171	barbagiuai
172	biscette
173	biscotti del lagaccio
174	biscotti di semola di gavenola
175	biscotto di taggia
176	buccellato
177	canestrelli (canestrelletti, di acquasanta, di s. stefano d'aveto)
178	canestrelli di avosso
179	canestrelli di castagne
180	canestrello di brugnato
181	canestrello di taggia

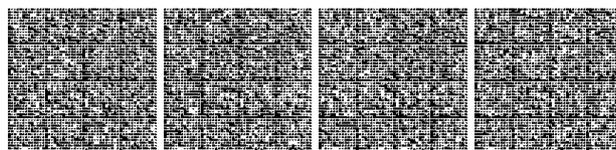


*Paste fresche e  
prodotti della  
panetteria, della  
biscotteria, della  
pasticceria e della  
confetteria*

182	castagnole
183	cavagnetto di brugnato
184	chinotto candito (di savona)
185	ciappe
186	corsetti avvantaggiati
187	corsetti del levante ligure
188	corsetti della val polcevera
189	cubàite
190	farinata (ligure, di ceci)
191	farinata (savonese, bianca)
192	focaccia
193	focaccia al formaggio di recco
194	focaccia con pellette d'oliva di albisola
195	focaccia dolce sarzanese
196	frittelle della val bormida
197	gattafin
198	gobelletti
199	le ripiene dell'antico forno, le ripiene
200	michetta
201	millesimini
202	ossa dei morti
203	pan dei morti
204	pandolce (genovese)
205	pane a lievitazione naturale (pane crescente)
206	pane casereccio (della val bormida)
207	pane di patate di pignone (pan de 'patate)
208	pane di triora
209	pane d'orzo
210	pane rustico di gavenola (pane rustico di gavenola; pane rustico integrale di gavenola)
211	panèra
212	panettone con farina di castagne
213	pansarola
214	pasta sciancà
215	pinolata
216	poncrè
217	quadrello di castagna, quadrello di rovegno "alta val trebbia"
218	quaresimali
219	ravioli di patate rosse
220	raviolo alle erbette
221	raviolo ligure
222	raviolo magro
223	rotelle
224	schiumette
225	sciutte
226	spungata
227	strozzagatti
228	taggioen
229	tirotto
230	torcetti
231	torrone, u turu'n
232	torta crescente
233	torta di chiavari (torta de ciàvai)
234	torta di nocciole
235	torta di riso dolce
236	torta di torriglia
237	torta d'riso doza di vezzano, torta d'riso d' v'zan
238	torta panarello (panarella)
239	torta sacripantina
240	torta scema
241	torta stroscia
242	trofie
243	baciocca
244	bagnùn d'acciughe



<i>Prodotti della gastronomia</i>	245	brandaculun
	246	cappon magro
	247	capponata
	248	carne sotto il testo
	249	castagnaccio
	250	cima alla genovese
	251	ciuppìn
	252	condigion
	253	coniglio
	254	farinata di zucca
	255	fazzino
	256	focaccia verde
	257	focaccine di mais
	258	fràndura
	259	frittelle di baccalà
	260	gran pistau
	261	lattughe ripiene
	262	lisoni
	263	lumache
	264	mess-ciua
	265	micotti
	266	pan martin
	267	panella
	268	panissa
	269	pissalandrea
	270	polenta bianca
	271	preboggion
	272	sbira
	273	scarpazza
	274	scherpada
	275	sgabei
	276	stirpada
	277	stoccafisso
	278	testaroli
279	torta di riso	
280	torta di riso e porri	
281	torta di zucca	
282	torta pasqualina	
283	ventre	
284	zuppa di muscoli	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	285	acciuga, acciuga di monterosso
	286	cicierello di noli
	287	gamberetti
	288	mitili (muscoli, del golfo di la spezia)
	289	mosciamme del mar ligure (musciàmme)
	290	tonnidi del golfo paradiso
291	zerlo di noli	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	292	latte fresco della valle stura
	293	latte fresco di marinella
	294	miele della liguria
	295	ricotta (recottu, ricotta della val stura, della val d'aveto, della valle scriviva, della val graveglia)

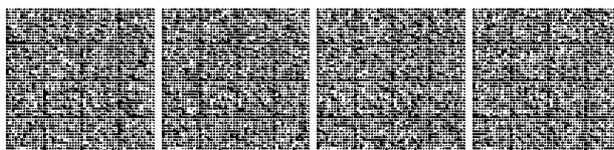


<b>REGIONE LOMBARDIA</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	1	agnello di razza brianzola
	2	bastardei
	3	borzat
	4	bresaola affumicata
	5	bresaola di cavallo
	6	cacciatori d'oca
	7	capretto da latte pesante
	8	carne secca
	9	ciccioli
	10	ciccioli d'oca
	11	ciccioli mantovani
	12	cotechino bianco
	13	cotechino cremonese vaniglia
	14	cotechino della bergamasca
	15	cotechino pavese
	16	cuz
	17	durelli d'oca
	18	fegato d'oca grasso
	19	grasso d'oca
	20	greppole
	21	luganega
	22	luganega di cavallo
	23	lughenia di passola
	24	mortadella di fegato al vin brulé
	25	pancetta con filetto
	26	pancetta della bergamasca
	27	pancetta pavese
	28	patè di fegato d'oca
	29	petto d'oca stagionato
	30	pisto
	31	pollo brianzolo
	32	prosciuttini della valtellina
	33	prosciuttini della valtellina al pepe
	34	prosciuttino d'oca stagionato
	35	prosciutto cotto
	36	prosciutto crudo bergamasco "il botto"
	37	prosciutto crudo marco d'oggiono
	38	prosciutto mantovano
	39	quartini d'oca sotto grasso
	40	salam casalin
	41	salame con lingua
	42	salame crudo del basso pavese
	43	salame da cuocere
	44	salame della bergamasca
	45	salame di testa
	46	salame di filzetta
	47	salame di montisola
	48	salame d'oca
	49	salame d'oca ecumenico
	50	salame mantovano
	51	salame milano
	52	salame pancettato
	53	salame sotto grasso
	54	salamelle di mantova
	55	salamina mista
	56	salamini di capra
	57	salamini di cavallo
	58	salamini di cervo
	59	salamini magri o maritati
	60	salsiccia di castrato ovino
	61	sanguinaccio o marzapane
	62	slinzega di bovino

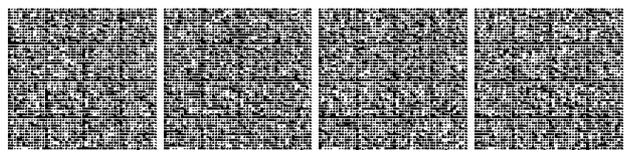


	63	slinzega di cavallo
	64	soppressata bresciana
	65	verzini
	66	violino
	67	violino di capra
	68	agrì di valtorta
	69	bagoss
	70	bernardo
	71	branzi
	72	cadolet di capra
	73	caprino a coagulazione lattica
	74	caprino a coagulazione presamica
	75	caprino vaccino
	76	casatta di corteno golgi
	77	casolet
	78	casoretta
	79	crescenza
	80	fatuli'
	81	fiorone della valsassina
	82	fiuri o fiurit
	83	fontal
	84	formaggella della val brembana
	85	formaggella della val camonica
	86	formaggella della val di scalve
	87	formaggella della val sabbia
	88	formaggella della val seriana
	89	formaggella della val trompia
	90	formaggella di menconico
	91	formaggella tremosine
	92	formaggio d'alpe grasso
	93	formaggio d'alpe misto
	94	formaggio d'alpe semigrasso
	95	formaggio val seriana
	96	formai de livign
	97	frumagit di curiglia
	98	furmag de segia
	99	garda tremosine
	100	granone lodigiano
	101	Italico
	102	lattecrudo di tremosine
	103	latteria
	104	magnoca
	105	magro
	106	magro di latteria
	107	magro di piatta
	108	mascherpa d'alpe
	109	matusc
	110	moteli
	111	nisso
	112	nostrano grasso
	113	nostrano semigrasso
	114	panerone
	115	robiola bresciana
	116	robiola della valsassina
	117	salva
	118	semuda
	119	silter
	120	sta'el
	121	stracchino bronzone
	122	stracchino della valsassina
	123	stracchino orobico
	124	stracchino tipico
	125	strachet
	126	strachitund

*Formaggi*



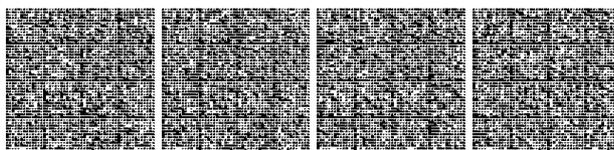
	127	tombea
	128	torta orobica
	129	valtellina scimudin
	130	zincarin
	131	zincarin de vares
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	132	burro
	133	burro di montagna
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	134	amarene d'uschione
	135	asparago di cantello
	136	asparago di cilavegna
	137	asparago di mezzago
	138	castagne secche
	139	cipolla di sermide
	140	cipolla rossa
	141	cipolla dorata di voghera
	142	conserva senapata
	143	cotognata
	144	fagiolo borlotto di gambolò
	145	farina di grano saraceno
	146	farina per polenta della bergamasca
	147	marroni di santa croce
	148	melone mantovano
	149	mostarda di cremona
	150	mostarda di mantova
	151	patata comasca bianca
	152	patata di oreno
	153	patate di campodolcino
	154	pesche allo sciroppo del lago di monate
155	pisello di miradolo terme	
156	radici di soncino	
157	riso	
158	rosmarino di montevecchia	
159	salvia di montevecchia	
160	sugolo	
161	tartufo nero	
162	tartufo nero	
163	zucca mantovana	
	164	agnello del monaco
	165	amaretti di gallarate
	166	baci del signore
	167	baci di cremona
	168	bisciola
	169	biscotin de prost
	170	brasadella (dolce)
	171	braschin
	172	brutti e buoni
	173	bunbunenn
	174	buscel di fich
	175	bussolano
	176	bussolano di soresina
	177	capunsei
	178	carcent
	179	casoncelli della bergamasca
	180	castagnaccio
	181	caviadini
	182	croccante
	183	cupeta
	184	focaccia di gordona
	185	frittella
	186	gnocchi di zucca
	187	graffioni
	188	grissini dolci



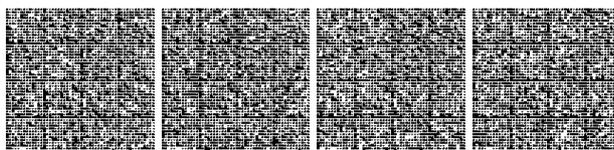
	189	marubini
	190	masigott
	191	meascia dolce o salata
	192	miccone
	193	nocciolini
	194	pan da cool
	195	pan di segale
	196	pan meino
	197	pane comune
	198	pane di pasta dura
	199	pane di riso
	200	pane di san siro
	201	pane giallo
	202	pane mistura
	203	panettone di milano
	204	panun
	205	pazientini
	206	pesce d'aprile
	207	pizzoccheri della valtellina
	208	polenta e uccelli dolce
	209	resta
	210	ricciolino
	211	sbrisolona
	212	scarpinocc
	213	schiazzatina
	214	spongarda di crema
	215	tirot
	216	torrone di cremona
	217	torta bertolina
	218	torta del donizetti
	219	torta del paradiso
	220	torta di fioretto
	221	torta di grano saraceno
	222	torta di latte
	223	torta di mandorle
	224	torta di s. biagio
	225	torta di tagliatelle
	226	torta mantovana
	227	torta sbrisolona
	228	tortelli cremaschi
	229	tortelli di zucca
	230	tortello amaro di castel goffredo
	231	tortionata
	232	treccia d'oro crema
	233	turtel sguasarot
	234	ufela
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	235	alborelle essiccate in salamoia
	236	coregone
	237	missoltini
	238	pigo
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	239	mascarpin de la calza
	240	mascarpone artigianale
	241	miele
	242	ricotta artigianale



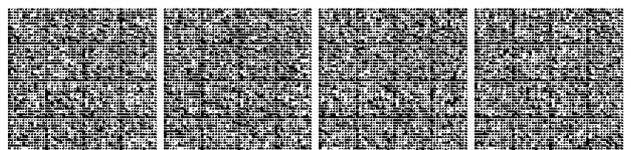
<b>REGIONE MARCHE</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	liquore al cumino
	2	liquore all'anice - mistrà
	3	prunus di valle rea - lacrima di spino nero
	4	moretta - murèta - muretta fanese - muretta di fano
	5	sapa
	6	vino cotto - vi' cotto - vi' cuot
	7	vino di visciole
	8	visner
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	9	barbaglia - goletta
	10	budellino di agnello o capretto crudo
	11	cappono rustico - cappono nostrale
	12	carne del cavallo del catria
	13	carne della razza bovina marchigiana
	14	carne di pecora sopravvissana
	15	ciarimbolo - ciaringolo - buzzicco - ciambudeo
	16	cicoli - ciccioli - sgrisciuli
	17	coppa di testa - tortella
	18	fegatelli
	19	galantina
	20	gallo ruspante
	21	lardo del montefeltro
	22	lonza - capocollo - scalmarita
	23	lonzino - capolombo
	24	mazzafegato - salsiccia matta
	25	miaccio - miaggio - migliaccio
	26	pancetta arrotolata
	27	porchetta
	28	prosciutto aromatizzato del montefeltro
	29	prosciutto delle marche
	30	salame di fabriano
	31	salame di frattula
	32	salame di pecora
	33	salame di soprassato o soppressato
	34	salame lardellato
	35	salsiccia
	36	salsiccia di fegato
	37	spalletta
	38	tacchino bronzato rustico o nostrano galnacc - dindo
<i>Condimenti</i>	39	conserva di pomodori
	40	pasta di tartufo bianco
	41	salamora di belvedere
	42	salsa di olive
<i>Formaggi</i>	43	cacio in forma di limone
	44	caciotta
	45	caciotta vaccina al caglio vegetale
	46	caprino
	47	caprino al lattice di fico
	48	cascio pecorino lievito - pecorino fresco "a latte crudo"
	49	casecc
	50	pecorino
	51	pecorino in botte
52	raviggiolo	
53	slattato	



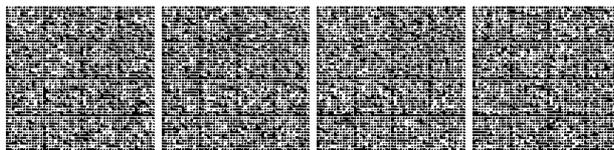
Grassi (burro, margarina, oli)	54	olio extravergine di oliva monovarietale coroncina
	55	olio extravergine di oliva monovarietale mignola
	56	olio extravergine di oliva monovarietale piantone di falerone
	57	olio extravergine di oliva monovarietale piantone di mogliano
	58	olio extravergine di oliva 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
	71	farro "triticum dicoccum"
	72	germogli di pungitopo sott'olio
	73	germogli di tamaro sott'olio
	74	germogli di vitalba sott'olio
	75	gobbo di trodica - cardo di macerata
	76	granita con pesche di montelabbate - grattamarianna
	77	lamponi scioppati
	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	pera angelica	
93	roveja - rubiglio - corbello	
94	taccole	
95	tartufo bianco ( <i>tuber magnatum pico</i> )	
96	tartufo nero estivo ( <i>tuber aestivum vitt.</i> ) o scorzone	
97	tartufo nero pregiato ( <i>tuber melanosporum vitt.</i> )	
98	visciolata	
99	visciole e amarene di cantiano	
100	visciole essiccate	
101	visciole sciolte al sole - visciuli a lu sole	
	102	anicetti
	103	biscotti di mosto
	104	biscottini scioppati - biscutin'
	105	bostrengo
	106	calcione di treia
	107	calcioni di fave fritti
	108	castagnole
	109	cavallucci
	110	chichiripieno o chichi
	111	ciambella frastagliata - ciammella strozzosa



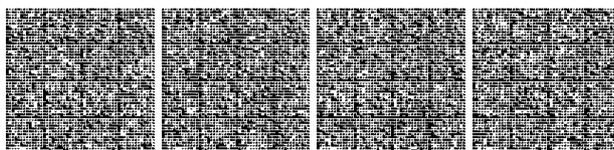
	112	ciambelle all'anice o anicini
	113	ciambellone
	114	cicerchiata
	115	crescia – crescia brusca – spianata – cacciannanzi
	116	crescia fogliata - crescia fojata - lu rocciu
	117	crescia sotto la cenere – torta coi ovi
	118	cresciolina
	119	crostata al torrone
	120	crostoli del montefeltro
	121	fave dei morti
	122	fristingo – fristingu – frestringhe
	123	frittelle di polenta
	124	frustenga
	125	funghetto di offida
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	126	lonza di fico – lonzino di fico – lonzetta di fico – salame di fico
	127	maccheroncini di campofilone – capellini di campofilone
	128	maiorchino – marocchino
	129	pan nociato
	130	pane a lievitazione naturale
	131	pane di chiaserna
	132	pane di pasqua di borgopace
	133	pizza con le noci
	134	pizza di pasqua o crescia di pasqua
	135	pizza o crescia di pasqua al formaggio
	136	quadrelli pelusi
	137	rocciata - erbata
	138	scroccafusi
	139	serpe
	140	sfrappe - fiocchetti
	141	sughetti - sughitti - sciugheti - sapetti
	142	tacconi - tacon
	143	torrone di fichi – panetto di fichi
	144	torta di granoturco in graticola
	145	ungaracci - ungarucci
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	146	filetti di trota affumicati
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo)</i>	147	miele delle marche
	148	miele del montefeltro
	149	ricotta
	150	ricotta salata



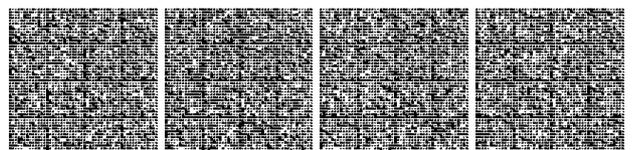
<b>REGIONE MOLISE</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati liquori</i>	1	amaro molisano
	2	liquore al latte
	3	nocino
	4	poncio al caffè
	5	poncio
<i>Carni e frattaglie fresche e loro preparazione</i>	6	capocollo
	7	ciccioli (cigoli)
	8	coppa (capofreddo)
	9	cotechino
	10	filetto
	11	gelatina
	12	guanciale (vruccolare, vrucculeare)
	13	involtini di agnello (abbuot' di agnello)
	14	la pezzata
	15	la signora
	16	lardo
	17	magliatelle
	18	mappatelle
	19	mischia (muscisca)
	20	mischia di guardialfiera
	21	nodi di trippa
	22	noiglie
	23	ntriglio
	24	pallotte
	25	panpanella
	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
	50	castagne
	51	centofoglie (scarola venafrana)
	52	cicerchia



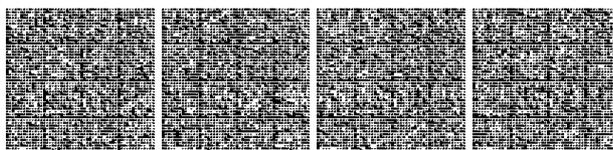
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	53	cipolla di isernia
	54	cipollotto
	55	composta (a cumposta)
	56	fagioli di riccia
	57	fagiolo bianco
	58	fagiolo scuro
	59	farro dicocco molise
	60	fichi secchi
	61	fungo d'abete
	62	gallinaccio
	63	lenticchia
	64	lessata
	65	mais lesso
	66	mela limoncella
	67	mela zitella
	68	olive al naturale (live curvate, olie all'acqua e sale)
	69	origano
	70	patata lunga di s. biase
	71	peperone rosso
	72	peperoni sottaceto (paparolesse)
73	pere sottaceto	
74	pezzénde	
75	pomodori gialli invernali	
76	porcino	
77	prataiolo	
78	scorzone	
79	tartufo bianco	
	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)



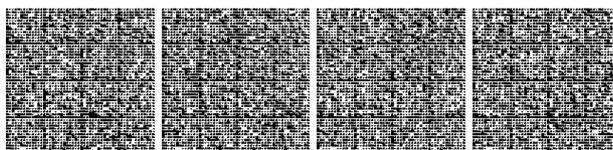
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	110	ostie
	111	pagnottini (pagnuttoine)
	112	pan di spagna
	113	pan dolce
	114	pandolce del molise
	115	pane casareccio
	116	pannocchio
	117	parozzo molisano (pane rozzo)
	118	pasta imperiale
	119	pasta reale
	120	pepatelli
	121	pezzènde (pzen't)
	122	pigna (buccellato, piccillato)
	123	pizza al pomodoro
	124	pizza coi cicoli (ciccioli) di maiale
	125	pizza di granone (pizza randign, panitte)
	126	pizza scimia
	127	quaresimali
	128	raffaioli
	129	ravioli scapolesi
	130	riso con il latte
	131	rococò
	132	rosachitarre (rosacatarre)
	133	sagnetelle
	134	sanguinaccio
	135	savoardi
	136	scarpelle (scrppell, scarpell, pizzell)
	137	scattone (tassa, ru scattone)
	138	scurpelle di belmonte (is)
	139	soffio
140	staielle	
141	strufoli	
142	tacconelle (taccozze)	
143	tagliolini	
144	taralli con seme di finocchio	
145	torrone del papa	
146	tozzetti	
147	uccelli (cielli, ciell'arechini, cillucc')	
148	zeppole	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	149	miele
<i>Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	150	baccalà e cavolfiore arracanato
	151	cannolicchio
	152	gattuccio (a cagnole)
	153	polpo essiccato (pulepe sicche)
	154	razza quattr'occhi (u cchialine)
	155	scapece
	156	torpedine marezzata (a martiscene)
	157	trigiette essiccate (trejezole secche)
158	trota fario	
159	vongola comune	



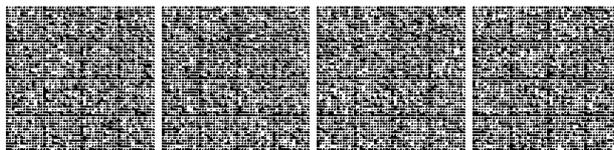
<b>REGIONE PIEMONTE</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	amaro alle erbe alpine delle montagne di cesana
	2	arquebuse o alpestre
	3	bicerin
	4	elisir del prete
	5	elisir d'erbe barathier
	6	garus susino
	7	genepy
	8	genepy del moncenisio o genepy des alpes
	9	grappa con alambicco a bagnomaria piemontese
	10	liquore d'erba bianca
	11	liquore di genziana
	12	liquori di erbe alpine
	13	nocciolino di chivasso
	14	olio essenziale di menta piperita piemonte o pancalieri piemonte
	15	ratafià
	16	rosolio
	17	vermut
<i>carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	18	agnello biellese
	19	agnello sambucano
	20	bale d'aso
	21	batsuà
	22	bergna
	23	bisecon (bisecon)
	24	bovino piemontese
	25	bresaola della val d'ossola
	26	bue di carrù
	27	bundiola (bondiola)
	28	cappone di monasterolo di savigliano
	29	cappone di morozzo
	30	cappone di san damiano d'asti
	31	cappone di vesime
	32	capretto della val vigezzo
	33	carn seca
	34	castrato biellese
	35	coniglio grigio di carmagnola
	36	coppa cotta bieleisa
	37	filetto baciato di ponzone o salame filetto baciato
	38	frisse (fresse) o grive
	39	gallina bianca di saluzzo
	40	gallina bionda piemontese
	41	lardo
	42	lingua di bovino cotta
	43	l'mlon
	44	lumache di cherasco (lumache di pianura)
	45	lumache di montagna (chioccioline di borgo san dalmazzo)
	46	mica
	47	mocetta (del canavese, valsesiana, ossolana)
	48	mortadella di fegato cotta (mortadella d'orta)
	49	mortadella di fegato cruda (fidighin o fideghina)
	50	mortadella ossolana
	51	mustardela o mustardera
	52	paletta
	53	pancetta con cotenna
	54	preti (previ, quaiette)
	55	prosciutto cotto
	56	prosciutto crudo della valle gesso
	57	prosciutto crudo dell'alta val susa
	58	prosciutto montano della val vigezzo
	59	rane delle risaie piemontesi
	60	salame cotto
	61	salame cuneo



	62	salame d'asino
	63	salame del cios
	64	salame di cavallo
	65	salame di cinghiale
	66	salame di giora
	67	salame di patate
	68	salame di testa o cupa
	69	salame di turgia
	70	salame d'la doja
	71	salame d'oca o con oca (graton d'oca)
	72	salame o salamino di capra o susiccia d'crava
	73	salamet o salametto casalingo
	74	salami aromatizzati del piemonte
	75	salamino di vacca ò susiccia d'vacca
	76	salsiccia al formentino
	77	salsiccia di bra
	78	salsiccia di cavolo o sautissa 'd coi
	79	salsiccia di riso
	80	sanguinaccio con pane
	81	sanguinaccio con patate
	82	sanguinaccio con riso
	83	testa in cassetta
	84	trippa di moncalieri (tripa d'muncalè)
	85	violino di agnello
	86	violino di camoscio
	87	violino di capra
<i>Condimenti</i>	88	bagna cauda
	89	bagnet ros (bagnet 'd tomatiche)
	90	bagnet verd
	91	mostarda di mele
	92	mostarda d'uva o cognà
<i>Formaggi</i>	93	beddo
	94	boves
	95	brus
	96	brus da latte
	97	caprino della val vigezzo
	98	caprino lattico piemontese
	99	caprino presamico piemontese
	100	caprino valesiano
	101	cevrin di coazze
	102	formaggio a crosta rossa
	103	formaggio del fieno
	104	frachet
	105	gioda
	106	maccagno (macagn)
	107	mollana della val borbera
	108	montebore
	109	montegranero
	110	mortrett o murtret
	111	motta
	112	murianengo o moncenisio
	113	murtarat
	114	nostrale d'alpe
	115	ossolano
	116	ossolano d'alpe o bettelmatt o grasso d'alpe
	117	paglierina
	118	robiola d'alba
	119	robiola di bossolasco (tuma di bossolasco)
	120	robiola di cocconato
	121	salagnun
	122	salgnun o salignun
	123	sola (sora, soera)
	124	spress o spresitt
	125	testun
	126	toma ajgra

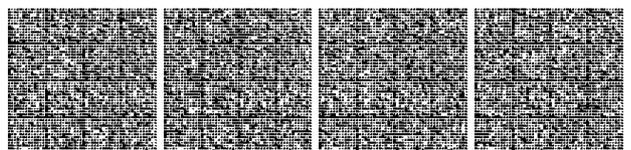


	127	toma biellese
	128	toma del lait brusc o formag lait brusc
	129	toma della valesesia
	130	toma di capra (crava)
	131	toma di celle
	132	toma di elva o caso di elva (casale de elva, tumo de caso)
	133	toma di lanzo
	134	tometto o tumet
	135	tomino (tuma) di casalborgone
	136	tomino canavesano asciutto
	137	tomino canavesano fresco
	138	tomino del bot
	139	tomino delle valli saluzzesi
	140	tomino di melle (toumin del mel)
	141	tomino di rivalta
	142	tomino di s. giacomo di boves
	143	tomino di saroncella (chivassotto)
	144	tomino di sordevolo
	145	tomino di talucco
	146	tuma 'd trausela
	147	vaciarin
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	148	burro di montagna
	149	actinidia di cuneo
	150	aglio di molino dei torti
	151	ajucche
	152	albicocca tonda di costigliole
	153	amarena di trofarello
	154	asparago di borgo d'ale
	155	asparago di poirino
	156	asparago di santena
	157	asparago di valmacca
	158	asparago saraceno di vinchio
	159	bietola rossa di castellazzo bormida
	160	cardo avorio di isola d'asti
	161	cardo bianco avorio di andezeno
	162	cardo gobbo di nizza monferrato
	163	carota di san rocco castagnaretta
	164	castagne della val borbera
	165	castagne delle valli di lanzo
	166	cavolfiore di moncalieri
	167	cavolo verza di montalto dora
	168	cavolo verza di settimo torinese
	169	cece di merella
	170	cicoria pan di zucchero casalese
	171	ciliegia bella di garbagna
	172	ciliegia precoce di rivarone
	173	ciliegie di pecetto
	174	cipolla bionda astigiana
	175	cipolla dorata di castelnuovo scrivina
	176	cipolla rossa astigiana
	177	cipolla rossa di castelnuovo scrivina
	178	cipolle di andezeno
	179	cipolline di ivrea
	180	erbe officinali della valle grana
	181	fagiolana della val borbera
	182	fagiolo di saluggia
	183	farina per polenta tradizionale di langa
	184	farine alimentari della valle vermenagna
	185	fragola di tortona
	186	fragole delle valli cuneesi
	187	fragole di san raffaele cimena
	188	fragolina di san mauro torinese
	189	funghi della valle bronda (pagno)
	190	funghi di giaveno
	191	funghi di sanfront



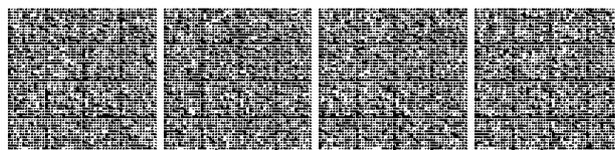
*Prodotti vegetali allo  
stato naturale o  
trasformati*

192	grano saraceno
193	insalatina di castagneto po
194	lattughino di moncalieri
195	marrone della val pellice
196	mela carla della val borbera
197	mela di san marzano oliveto
198	mela golden di cuneo
199	mela renetta grigia di torriana
200	melanzana violetta casalese
201	mele autoctone del biellese
202	mele del monferrato
203	mele della val curone
204	mele della val sangone
205	mele della valle bronda
206	mele della valle di susa
207	mele della valle grana
208	mele della valesesia
209	mele della valessera
210	mele delle valli di lanzo
211	mele di cavour - varietà locali
212	mele rosse delle valli cuneesi
213	meloni di isola s. antonio
214	patata quarantina bianca genovese
215	patate dell'alta valle belbo
216	patate di castelnuovo scrivina
217	patate di montagna di cesana
218	patate di san raffaele cimena
219	peperone di capriglio
220	peperone di cuneo
221	peperone quadrato d'asti
222	peperoni di carmagnola
223	pera madernassa cuneese (d'alba e della valle grana)
224	pere delle valli di lanzo
225	pere tradizionali cuneesi adatte alla cottura
226	pesche del cuneese
227	pesche di baldissero
228	pesche di borgo d'ale
229	pesche di canale - varietà locali
230	pesche di volpedo
231	piccoli frutti della provincia di torino
232	piccoli frutti delle valli cuneesi
233	pisello di casalborgone
234	pomodoro costoluto di cambiano
235	pomodoro costoluto di chivasso
236	pomodoro piatta di bernezzo
237	porro di cervere
238	porro dolce lungo di carmagnola
239	ramassin (susino damaschino) del saluzzese
240	ravanello lungo o tabasso
241	risi tradizionali della valle del po
242	riso s. andrea piemonte
243	scorzobianca o barbabuc
244	scorzonera di castellazzo bormida
245	sedani di alluvioni cambio'
246	sedano dorato astigiano
247	susina santa clara del saluzzese
248	susine della collina torinese
249	tartufo bianco (tuber magnatum pico)
250	trifulot del bür
251	uva fragola di borgo d'ale
252	zucca di castellazzo bormida
253	zucchini di borgo d'ale
254	acseni
255	agnolotti
256	amaretti
257	antico dolce della cattedrale

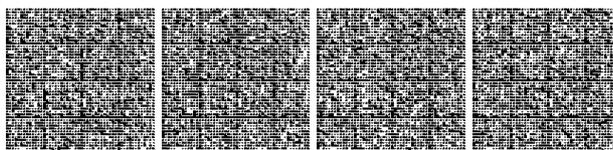


*Paste fresche e  
prodotti della  
panetteria, della  
biscotteria, della  
pasticceria e della  
confetteria*

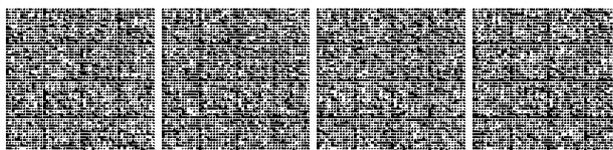
258	asianot
259	baci di cherasco
260	baci di dama di tortona
261	bambin 'd' succar
262	bicciolani
263	biova
264	biscotti della salute
265	biscotti giolitti
266	biscottini di novara
267	biscotto della duchessa
268	bonet
269	brottie
270	brut e bon
271	campagnola buschese
272	canestrelli
273	canestrelli biellesi
274	canestrelli novesi
275	caramelle classiche dure
276	castagnaccio
277	ciciu d'capdan
278	cioccolato alpino
279	cioccolato cremino
280	cioccolato grappino
281	coppette di s. antonio (copeta)
282	coppi di langa
283	crasanzin o crescianzin
284	crocanti del ciavarin
285	farinata di ceci
286	fiaca'
287	finocchini
288	focaccia di susa
289	focaccia novese
290	fugascina di mergozzo
291	fugassa d'la befana
292	gianduiotto
293	grissino rubatà
294	grissino stirato
295	krumiri
296	krussli
297	la duchesse
298	lingua di suocera
299	lose golose
300	mantovane di cossato
301	margheritine di stresa
302	marron glacé di cuneo
303	miacce
304	miasse o miasce
305	miche di cuneo
306	mustaccioli
307	nocciolini di chivasso
308	ossa da mordere
309	pan barbarià
310	pan della marchesa
311	pan dolce di cannobio
312	pan d'oropa
313	pan robi
314	pane di chianocco
315	pane di mais di novara
316	pane di riso di novara
317	pane di san gaudenzio
318	pane di segale
319	pane dolce di meliga e mele
320	pane nero di coimo
321	panettone basso glassato alle nocciole
322	panna cotta
323	paste di meliga
324	pasticceria mignon della tradizione torinese



	325	pastiglie di zucchero della tradizione torinese
	326	plin
	327	polenta astigiana
	328	polenta dolce biellese
	329	praline al rhum
	330	praline cri cri
	331	quaquare di genola
	332	rabaton
	333	rustica
	334	sangiorgini di piossasco
	335	stincheff o runditt o amiasc
	336	tajarin
	337	tigrini
	338	tirà
	339	tirulen
	340	torcetti
	341	torrone di nocciole
	342	torta 'd ravisce
	343	torta del buscajet
	344	torta del palio
	345	torta di arignano
	346	torta di castagne
	347	torta di nocciole
	348	torta di pane
	349	torta matsafam
	350	torta palpiton
	351	tupunin
	352	violette candite
	353	zest di carignano
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	354	lampré (lampreda)
	355	prodotti ittici in carpione
	356	trota salmonata affumicata
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	357	brus da ricotta
	358	mascarpa (mascherpa)
	359	mieli del piemonte
	360	seirass (sairass) di latte
	361	seirass del fen
	362	seirass di siero di pecora
	363	seirass stagionato

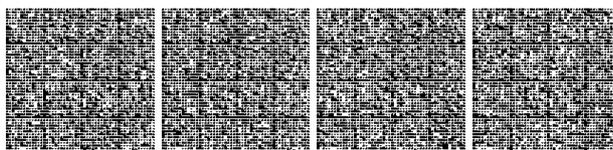


<b>REGIONE PUGLIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	amaro del gargano
	2	amaro di san domenico, gran liquore di san domenico
	3	ambrosia di arance
	4	ambrosia di limone
	5	arancino
	6	latte di mandorla
	7	limoncello
	8	liquore di alloro
	9	liquore di fico d'india
	10	liquore di melograno
	11	liquore di mirto
	12	mirinello di Torremaggiore
	13	nocino
	14	padre peppe elixir di noce
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	15	capocollo di martina franca
	16	carne al fornello di Locorotondo, carn o furnid du Curdun
	17	carne arrosto di laterza
	18	carne di capra, primaticcio, corvesco, mulattio
	19	carne podolica, bovino pugliese
	20	cervellata
	21	involtino bianco di trippa di locorotondo, gnumerèdde suffuchète du Curdünne
	22	fegatini di laterza
	23	lardo di faeto, rèj de faite
	24	matriata, 'ntrama fina
	25	muschiska
	26	pancetta di martina franca, a ventrèsche arrutulète
	27	prosciutto di faeto
	28	pzzntell
	29	salsiccia a punta di coltello dell'alta murgia
	30	salsiccia alla salentina, sardizza, sarsizza, satizza
	31	salsiccia dell' appennino dauno
	32	salsicciotti di laterza
	33	sanguinaccio leccese, sangugnazzu
34	soppressata dell'appennino dauno	
35	soppressata di martina franca, a sebbursète	
36	tocchetto	
37	turcinelli	
38	zampina	
<i>Condimenti</i>	39	sugo alla zia vittoria
<i>Formaggi</i>	40	burrata
	41	cacio
	42	caciocavallo
	43	caciocavallo podolico dauno
	44	cacioricotta
	45	cacioricotta caprino orsarese, cas rcott
	46	caprino
	47	giuncata
	48	manteca
	49	mozzarella o fior di latte
	50	pallone di Gravina
	51	pecorino
	52	pecorino di maglie
53	pecorino foggiano	
54	scamorza	
55	scamorza di pecora	
56	vaccino	
	57	albicocca di galatone, arnacocchia di galatone
	58	arancio dolce del golfo di taranto

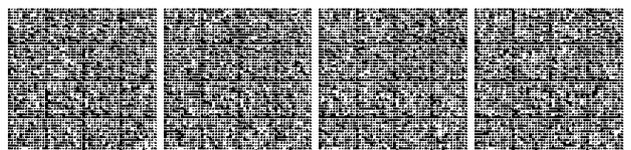


*Prodotti vegetali allo  
stato naturale o  
trasformati*

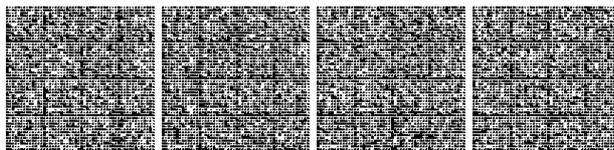
59	asparagi sott'olio
60	barattiere, cianciuffo, pagnottella, cocomerazzo
61	batata dell'agro leccese, patata dolce, patata zuccherina, patàna, taràtufulu
62	capperi del gargano, mattinata
63	capperi in salamoia
64	capperi sott'aceto
65	caramelle di limone arancio
66	carciofini sott'olio
67	carciofo di san ferdinando
68	carosello di manduria, carusella
69	carota di zapponeta
70	carota giallo - viola di tiggiano, pastanaca ti santu pati
71	caruselle sott'aceto, infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, caruselle allu citu, finucchiu riestu
72	cicerchia, fasul a gheng, cicercola, cece nero, ingrassamanzo, dente di vecchia, pisello quadrato
73	cicoria all' acqua, cicoria otrantina
74	cicoria riccia, cecora rizza
75	ciliegie di puglia, cerase
76	cima di rapa
77	cipolla bianca di margherita, "cipodd di salen" (cipolle delle saline)
78	cipolla di acquaviva delle fonti
79	cipolla di zapponeta
80	concentrato secco di pomodoro
81	conserva piccante di peperoni
82	cotognata
83	cotto di fico
84	fagiolo dei monti dauni meridionali, fasul
85	farinella
86	fava di zollino, cuccia
87	fave fresche cotte in pignatta
88	fichi secchi
89	fico secco mandorlato (di san michele salentino)
90	finocchio marino sott'aceto, ripili, critimi, salippici, erba di mare
91	fiorone di torre canne, culumbr
92	funghi spontanei secchi al sole
93	funghi spontanei sott'olio
94	fungo cardoncello, cardoncello (carduncidd), fungo ferula (fong ferv)
95	lampascioni sott'olio
96	lenticchia di altamura, lenticchia gialla di altamura, gigante di altamura
97	mandorla di toritto, aminue
98	marmellata di arancio e limone
99	marmellata di fichi
100	mela limoncella dei monti dauni meridionali, limoncella
101	melanzane secche al sole
102	melanzane sott'olio
103	meloncella, spiuleddhra, minunceddhra, cucumarazzu, cummarazzu
104	mostarda
105	mostarda di uva e mele cotogne
106	mùgnuli, spuriàtu, spuntature, càulu, pòeru
107	olio extra vergine aromatizzato
108	oliva da mensa, mele di bitetto, ualie dolci
109	olive cazzate o schiacciate
110	olive celline di nardò in concia tradizionale - olive in concia, ciline alla capàsa - volie alla capàsa
111	olive in salamoia
112	olive verdi
113	patata di zapponeta
114	patata novella sieglinde di galatina, siglinda te galatina
115	peperoni secchi al sole
116	peperoni sott'olio



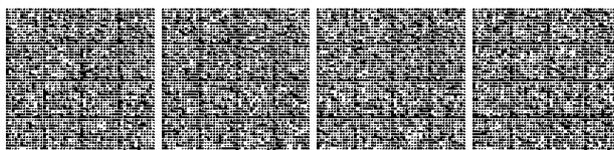
117	peranzana da mensa di torremaggiore, provenzale
118	piattello
119	pisello nano di zollino
120	pisello riccio di sannicola
121	pisello secco di vitigliano, "piseddhru quarantinu o piseddhru cuciulu"
122	pomodori secchi al sole
123	pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio
124	pomodorino di manduria, pomodorino mandurese, pummitoru paisano
125	pomodoro da serbo giallo, pummitoro te 'mpisa giallu, pummitoro te prendula giallu
126	pomodoro di morciano, pummadoru de murcianu
127	pomodoro regina
128	salicornia sott'olio
129	salsa di pomodoro
130	uva baresana, doraca, uva drech, imperatore, lattuarìa, lattuario, roscio, sacra, sagrone, turca, turchiesca, uva di cera, uva rosa
131	uva da tavola
132	vicia faba major ecotipo "fava di carpino"
133	vincotto
134	zucchine secche al sole
135	zucchine sott'olio
136	africani
137	biscotto di ceglie messapico
138	bocca di dama
139	buccunottu gallipolino
140	calzoncelli
141	calzone di ischitella
142	cartellate
143	cazzateddhra di nardò, cazzateddhra cu lu pepe
144	cazzateddhra di surbo
145	cavatelli
146	cuddhura, cuddhura cu l'oe, palomba, palummeddhra, panareddhra, puddhica cu l'oe
147	cupeta, cupeta tosta
148	cuturusciu
149	dita d'apostoli, oi a nuvola, oi a nnèula, oi a nèmula, oi ncannulati
150	dolcetto della sposa, dolcetto bianco
151	dolci di pasta di mandorle (pasta reale)
152	farrata di Manfredonia, a farrète
153	focaccia a libro di Sammichele di Bari, fecazze a livre
154	focaccia barese
155	friselle di orzo e di grano
156	fruttone, barchiglia
157	fusilli
158	grano dei morti
159	intorchiate
160	lagane
161	lasagne arrotolate
162	marzapane, biscotto tipico, pasta secca
163	maccaruni
164	mafalda
165	mandorla riccia di francavilla fontana, cunfietti rizzi, mennuli rizze
166	mandorlaccio
167	mandorle atterrate
168	mostaccioli
169	mpilla
170	mustazzueli 'nnasprati, mustazzòli 'nnasparati, mustazzùeli 'nnasprati, scagliòzzi, castagnole
171	orecchiette
172	ostie ripiene
173	pane di ascoli satriano



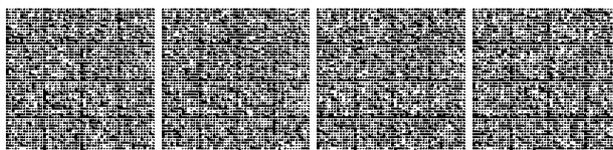
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	174	pane di grano duro
	175	pane di laterza
	176	pane di monte sant'angelo, pane di monte sant'angelo "li panett"
	177	pane di santeramo in colle
	178	panzerotto fritto
	179	paposcia (pizza a vamp) di vico del gargano, pizza schett, pizza a vamp, paposcia
	180	passulate di nardò, pucce con li pàssule, passuliate
	181	pasta di grano bruciato
	182	pasticcio
	183	pesce e agnello di pasta di mandorla
	184	pettole
	185	piscialletta, piscialletta
	186	pistofatru
	187	pitilla, pirilla, simeddhra, broccula, frizzulu
	188	pitteddhre
	189	pizza di grano d'india
	190	pizza sette sfoglie di cerignola
	191	pizza sfoglia e scannatedda
	192	pizzelle
	193	pucce, uliate, pane di semola, pane di orzo
	194	purceddhruzzi, purciddhuzzi, purceddhi
	195	ravioli con ricotta
	196	rustico leccese
	197	sasanello gravinese
	198	scaldatelli
	199	scarcelle
	200	scèblasti, ascèplasti
	201	semola battuta
202	spumone salentino	
203	susumelli, susumierre	
204	taralli	
205	taralli neri con vincotto	
206	tenerelli (confetti "tenerelli"), chembitte	
207	troccoli	
208	zèppula salentina, zèppula, zeppola	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	209	agnello al forno con patate alla leccese, auniceddhru allu furnu
	210	ciciri e trya, lasagne e ceci alla salentina, lajana e ciciri, làcana e ciciri, massa, massa e ciciri
	211	fave bianche e cicorie, fae e fogghe, fae janche e cicore, fae nette e foje, favi e fogghe, 'ncapriata
	212	galletto di sant'oronzio, iaddhruzzu te santu ronzu
	213	grano stumpato, ranu stumpato
	214	melanzanata di sant'oronzio, meranganata de santu ronzu, parmigiana de santu ronzu
	215	millaaffanti in brodo, mille fanti, triddhi
	216	paparine 'nfucate, paparine ffucate, paparine cruffulate, paaprine fritte
	217	piselli a cecamariti, pisieddhri cu li muersi, muersi e pisieddhi
	218	spezatu, spezzatieddhu, spizzatiellu, spazzatu
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	219	alici marinate
	220	cozze piccinne allu riènu, cuzzeddhre allu riènu
	221	cozza tarantina, cozza gnure
	222	monacelle, munaceddhre'mpannate, munaceddhri'mpannati, monaceddhi 'mpannati, uddratieddhri, cozze munaceddhre alla ginuvese
	223	polpo alla pignatta, purpu a pignatta
	224	quatàra di porto cesareo, quataru ti lu pescatore, quatàra alla cisàrola
	225	scapece gallipolina
	226	scapece di lesina
	227	zuppa di pesce alla gallipotana, suppa alla caddhripulina



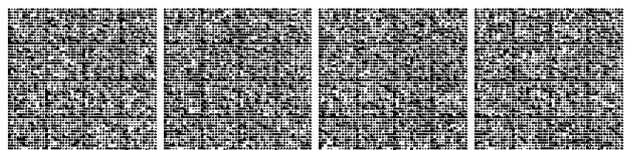
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	228	ricotta
	229	ricotta forte
	230	ricotta marzotica leccese
	231	ricotta salata o marzotica



<b>REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	acquavite, file e ferru, abba ardente
	2	bevanda di genziana
	3	liquore di cardo selvatico, likori de gureu
	4	mirto di sardegna tradizionale, mulsta, multa, murta, murtiu, murtizzu, muta
	5	sapa di fico d'india, saba e figu morisca
	6	villacidro murgia
	7	villacidro murgia bianco
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	8	capretto da latte, crabittu
	9	carne di razza sardo-bruna, carne bovina di razza sardo-bruna, bruno-sarda
	10	carne sardo-modicana
	11	coccoi de fracca
	12	cordula, corda
	13	guanciaie
	14	musteba-mustela
	15	ortau
	16	porchetto o suinetto da latte, porceddu, porcheddu, proheddu, porcheddeddu
	17	prosciutto di pecora
	18	prosciutto di suino-presuttu
	19	salsiccia sarda, satizza, sartizza
	20	sanguinaccio, sanguedd'e porcu, sanguinedda, sanguineddu, sambene durche, sambene salidu
	21	testa in cassetta
	22	trattalia, trattaliu, coratella allo spiedo
<i>Condimenti</i>	23	zafferano, tsanfarànu, zanfarànu, tanforànu, tafferànu tanfarànu, tonfarànu, tafferànu, thaffarànu, thamfarànu, toffarànu
<i>Formaggi</i>	24	axridda
	25	bonassai
	26	casizolu di pecora - pirittas
	27	casizolu, tittighedda, figu
	28	casu axedu, fruhe, frughe, frua merca, fiscidu, viscidu, ischidu, bischidu, vischidàle, prèta, pièta, casàdu, cagiadda, casu agèru, casu e fitta, latte cazàdu, latti callàu
	29	casu frazigu, casu becciu, casu fattittu, casu marzu, hasu muhidu, formaggio marcio
	30	casu in filixi
	31	casu friscu, formaggio fresco
	32	dolcesardo arborea
	33	formaggio di colostro ovino
	34	fresa, fresa de attunzu
	35	greviera di ozieri
	36	pecorino di nule
	37	pecorino di osilo
	38	provoletta di latte vaccino sardo provola, peretta
	39	semicotto di capra
	40	trizza
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	41	olio di lentischio, ollu de stincini

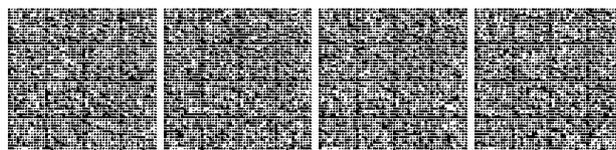


<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	42	agrumi, arancio di muravera
	43	asparago selvatico, ispàrau, sparàu, ipàramu
	44	capperi e capperoni di selargius, tappara, tapparone
	45	cardi selvatici sott'olio, gureu aresti cunfittau, cardu gureu, cardu freu
	46	ciliegia furistera - kariasa 'e ispiritu
	47	ciliegio - carrufale
	48	cipolla rossa
	49	cuppetta, lattuga
	50	finocchietto selvatico
	51	grano cotto
	52	grano duro varietà senatore cappelli, trigu cappelli, su senadori, grano cappelli
	53	mandorle arrubbia
	54	mandorle cossu
	55	mandorle olla
	56	mandorle schina de porcu
	57	mela appicadorza - baccalana - baccalarisca - mela 'e ferru
	58	melo - melappia - melappiu - appio
	59	melo - noi unci
	60	melo miali
	61	melo trempa orrubia
	62	melone in asciutto - melone de jerru
	63	melone verde
	64	olive a scabecciu
	65	olive verdi in salamoia
	66	pera bianca di bonarcado - pira bianca
	67	pera camusina di bonarcado - camusina precoce - pira camusina
	68	pero brutta e bona, brutta bona - bugiarda
	69	pero de su duca, cento doppie - del duca
70	pianta del mirto, mulsta, multa, murta, murtin, murtizzu, muta, murtauccia, murtaurci, murtaucci	
71	pira limoi, pera limone	
72	piru ruspu - pero	
73	pomodoro secco, tamata siccada, tomata siccada, pilarda di pomodori, pibarba, pibadra	
74	pompia	
75	prezzemolo, perduesemi	
76	ravanello lungo, arreiga e sestu, arreiga	
77	riso prodotto e lavorato in sardegna	
78	tamatiga de appasibis, pomino, tamatiga de appiccai	
	79	amaretto, amarettos de mendula
	80	anicini, anicinus, anicinus sorresus
	81	aranzada
	82	bianchittos, bianchini, marigosos, suspiros, bianchinus, biancheddus
	83	biscotto di fonni
	84	brugnolusu de arrescottu, brugnoli di ricotta, orrobioloso
	85	bucconettes
	86	candelaus, candelaus prenu
	87	caombasa, colombelle
	88	carapigna - karapigna - astròre
	89	caschettas - tilliccas
	90	civraxiu, civràxu, civàrxu
	91	coccol a pitzus - su scetti - pasta dura - coccol de is sposus

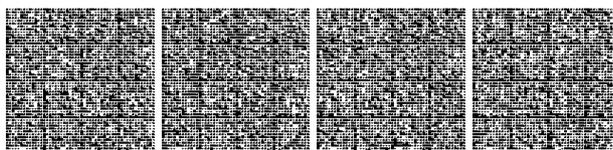


*Paste fresche e  
prodotti della  
panetteria, della  
biscotteria, della  
pasticceria e della  
confetteria*

92	coccoietto con l'uovo, anguglia, coccoi de pasca, coccoi de ou
93	copuletas - copuletta
94	crogoristasa, creste di gallo e di gallina
95	cruxionneddu de mindua, culungioneddos de mendula, ravioletti dolci alle mandorle
96	culurgiones - culingionis
97	filindeu
98	focacce di ricotta - cozzulas de regottu - pane e regottu
99	focaccia portoscutese
100	fregola, fregula
101	frisjoli longhi - frittelle lunghe - frisjolas
102	gallettinias - pistoccheddus grussus - gallettine
103	gateau gattò de mendula
104	gnocchetti, maccarones, cravoas, cigiones, cigioni
105	gueffus, guelfos, guelfus
106	is angules
107	is coccoisi de casu
108	li chiusoni - chiusoni
109	lorighittas
110	malloreddus
111	mandagadas - mendegadas - trizzas - acciuleddhi
112	moddizzosu
113	mostaccioli, mustazzolos
114	orilletas
115	panada - empanada
116	pane ammodigadu, pane tundu, tintura
117	pane carasau, pane carasatu, carta da musica
118	pane cicci, pane di desulo
119	pane con gerda - pani cun edra - pani cun erda
120	pane con il pomodoro - pani cun tamatica - fogazza cun tamatica
121	pane d'orzo - pane 'e oxiu - pane 'e oxru
122	pane 'e cariga - pane 'e mendula
123	pane guttiau
124	pani e saba, pani e sapa
125	papassinos
126	pardulas, casadinas
127	pastine di mandorle, pastissus
128	picchirittusu
129	pirikitos - piricchittos
130	pistiddu
131	pistoccheddus de cappa, pistococcus incappausu
132	pistoccu
133	pistoccu de nuxi
134	pompia intréa
135	ravioli dolci - puligioni - bruglioni - pulicioni - buldzoni
136	ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - s'azza de casu - coccias de casu
137	raviolini dolci ripieni di melacotogna - culungionneddu de melairanni
138	sebadas, seadas, sebada
139	sos pinos
140	sospiri di ozieri
141	spianada - spianata - cozzula - panedda
142	tallaniusu, pasta po brodu, tallaniusu cun casu, pasta po su lori, tallarinus
143	tallutzas, orecchiette



	144	torrone di mandorle
	145	tunda
	146	uciatini - utzadini - coccu 'e jelda - cozzula 'e belda
	147	zichi
<i>Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	148	bottarga di muggine, bottariga di muggine
	149	belu, trippa di tonno
	150	bottarga di tonno, bottariga di tonno, buttariga de tonnu, buttarga de tonnu, buttarla de scampirru
	151	burrada alla casteddaia, burrida alla cagliaritana
	152	cuore, cuore di tonno
	153	figatello, lattume
	154	merca di muggine
	155	molluschi bivalvi vivi del golfo di oristano
	156	musciame di tonno - filetto di tonno
	157	spinella
	158	tonno affumicato
	159	tonno sott'olio
	160	tunninia
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)</i>	161	abbamele
	162	caglio di capretto, caggiu de crabitu
	163	gioddu, micuratu, mezzoraddu, latte ischidu
	164	latte di capra alimentare, latti de craba, latti e'craba
	165	lumache
	166	miele di asfodelo, cadilloni
	167	miele di cardo, cardu pintu
	168	miele di castagno
	169	miele di corbezzolo, melalidone olione
	170	miele di eucalipto
	171	miele di rosmarino
	172	ricotta di colostro ovino
	173	ricotta di pecora o di capra lavorata - arrescottu spongiu
	174	ricotta fresca ovina, ricotta gentile
	175	ricotta moliterna, ricottone
	176	ricotta mustia
	177	ricotta testa di morto, ricotta greca, testa di moro, ricottone
	178	ricotta toscanelle, ricottone

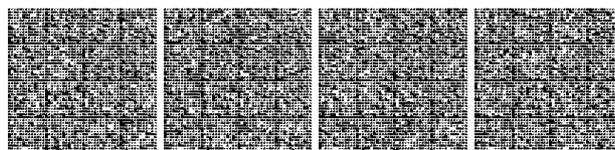


<b>REGIONE SICILIANA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	amarena
	2	acquavite di vino
	3	liquore al mandarino
	4	liquore fuoco dell'etna
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	5	carne fresca di vacca, di pecora, di capra e di maiale
	6	gelatina di maiale, a liatina
	7	salsiccia di maiale fresca, secca e affumicata, a sausizza
	8	salsiccia pasqualora
	9	salsiccone
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	10	olio extravergine di oliva
<i>Condimenti</i>	11	elioconcentrato
	12	sale marino naturale
<i>Formaggi</i>	13	ainuzzi
	14	belicino
	15	caci figurati
	16	caciocavallo palermitano
	17	caciotta degli elimi
	18	canestrato
	19	canestrato vacchino
	20	cofanetto
	21	cosacavaddu ibleo
	22	ericino
	23	formaggio di capra "padduni"
	24	formaggio di capra siciliana
	25	formaggio di s. stefano di quisquina
	26	maiorchino
	27	maiorchino di novara di sicilia
	28	mozzarella
	29	pecorino rosso
	30	picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato
	31	piddiato
	32	provola
33	provola dei monti sicani, caciotta	
34	provola delle madonie	
35	provola di nebroidi	
36	provola siciliana	
37	tumazzu di vacca	
38	vastedda palermitana	
	39	aglio rosso di nubia, aglio di paceco, aglio di trapani
	40	albicocco i scillato
	41	alloro
	42	anguria di siracusa
	43	arancia biondo di scillato
	44	bastarduna di calatafimi
	45	capperi
	46	capperi e cucunci
	47	carciofo spinoso di palermo o menfi
	48	carciofo violetto catanese
	49	cavolfiore violetto "natalino"
	50	cavolo broccolo o "sparacello" palermitano
	51	cavolo rapa di acireale "trunzu di aci"
	52	cece
	53	ciliegia mastrantoni
	54	cipolla di giarratana
	55	cotognata
	56	fagiolo di polizzi
	57	fava di leonforte



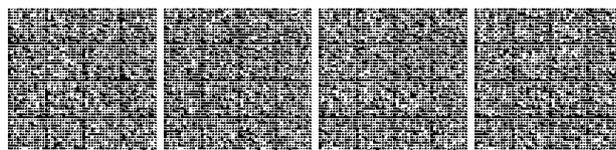
*Prodotti vegetali allo  
stato naturale o  
trasformati*

58	fichi secchi
59	fichidindia
60	fico d'india della valle del belice
61	ficodindia della valle del torto, ficudinia
62	fico d'india di s. cono
63	fragola e fragolina di naletto
64	fragolina di ribera
65	fragolina di sciacca
66	grano duro
67	kaki di misilmeri
68	lenticchia di ustica
69	lenticchia di villalba
70	limone in seccagno di pettineo
71	limone verdello
72	mandarino tardivo di ciaculli
73	mandorla di avola
74	mandorle
75	manna
76	marmellata di arance
77	marmellata di mele cotogne
78	marmellata di pere spinelli, pira spinieddi
79	mele cola
80	mele gelate cola
81	melone invernale giallo "cartucciaru" verde "purceddu"
82	melone giallo (cucumis melo var. inodorus), melone giallo di paceco, melone d'inverno
83	mostarda
84	mostarda essiccata
85	nespola di trabia
86	nocciole dei nebrodi
87	noce di motta, "nuci da motta"
88	oliva nebba
89	oliva nera passuluni
90	origano
91	ovaletto di calatafimi
92	patata novella di messina
93	patata novella di siracusa
94	pere butirra d'estate
95	pere spinelli
96	pere ucciardona
97	pere virgola
98	pomodoro di vittoria
99	pomodoro faino di licata detto "buttichieddu"
100	pomodoro seccagno pizzutello di paceco
101	pomodoro secco (ciappa)
102	rosmarino
103	susino sanacore (u prunu ri murriali)
104	zucchina di misilmeri detta: "friscaredda"
105	amaretti
106	biancomangiare
107	biscotti a "s"
108	biscotti al latte
109	biscotti bolliti, i viscotta udduti
110	biscotti di natale
111	biscotti duri
112	biscotto di monreale (viscotta ri murriali)
113	biscotti glassati, i viscotta cà liffia o mazziati
114	bocconetto
115	braccialette
116	buccellato
117	caciu all'argintèra
118	cannillieri
119	cannoli
120	cannolo alla ricotta, cannolo siciliano

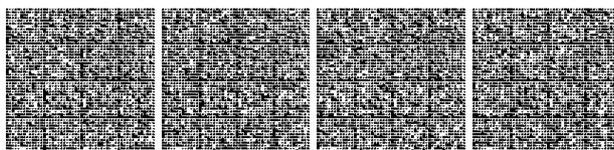


*Paste fresche e  
prodotti della  
panetteria, della  
biscotteria, della  
pasticceria e della  
confetteria*

121	cassata siciliana
122	cassateddi
123	cassateddi di calatafimi
124	cassatella di agira
125	ciambella
126	ciascuna, mucatuli
127	cioccolata di modica
128	colombe pasquali, i palummeddi, pastifuorti
129	crepelle di riso
130	crispelle, i crispeddi
131	cuccia
132	cucciddata
133	cucciddati di calatafimi
134	cucuzzata
135	cuddirireddra
136	cuddureddi
137	cuffitelle
138	facciuni di san chiara
139	fasciatelle
140	frutti di martorana
141	gadduzzi
142	gelo di melone
143	granita di gelsi neri
144	granita di mandorla
145	guammelle
146	guiuggiolena o cubbiata
147	mandorlato (biscotto riccio)
148	mastazzola
149	nfasciatieddi
150	nfasciatieddi di agira
151	nfasciatieddi di troina
152	nfrigghiulata
153	nucàtuli
154	ossa di morto
155	pagnotta alla disgraziata
156	pane a lievitazione naturale (pani cu cruscenti)
157	pane di casa, u pani i casa
158	pane di monreale (u pani ri murriali)
159	pane di s. giuseppe
160	pane votivo, a cuddura di s. paulu
161	panzerotti
162	papareddi
163	pasta alla crema di latte
164	pasta di mandorle
165	pasta di nocciola
166	pasta reale di erice
167	petrafennula
168	pignoccata
169	pignolata di messina
170	piparelle
171	pizzarruna
172	pupi cull'ova
173	pupi di zucchero
174	salame turco
175	savoiarde
176	scacciata
177	scursunera
178	sfinci di san giuseppe
179	sfincione
180	sfoglio (sfogghiu)
181	squartucciatu
182	taralli
183	testa di turco
184	torrone di caltanissetta, turruni
185	vastedda cu sammucu, vastedda nfrigghiulata



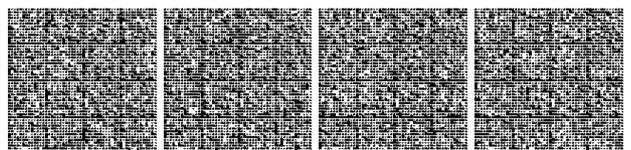
	186	vastedda frita
	187	vucciddati di mandorle
<i>Prodotti della gastronomia</i>	188	arancini di riso
	189	badduzzi di risu
	190	busiati col pesto trapanese
	191	caponata di melanzane
	192	cardi in pastella
	193	cavate
	194	crepelle
	195	crocchè di patate
	196	cuscus di pesce
	197	focaccia al sambuco
	198	frascatula
	199	iris
	200	maccaruna
	201	màccu di favi
	202	maccu di grano
	203	malateddi
	204	nfigghiulata
	205	padducculi di carne
	206	pane cotto
	207	panelle
208	parmigiana di melanzane	
209	pasta cà muddica	
210	pasta che sàrdi	
211	pasta che vruoccoli arriminàti	
212	sarde a beccaficu	
213	stigghiola	
214	vino cotto e mustazzoli	
215	zuzzu	
<i>Preparazione di pesci, molluschi e crostacei</i>	216	bottarga, uovo di tonno
	217	bottarga, uovo di tonno di capo san vito, uovo di tonno santovitaro
	218	pesce azzurro sott'olio di lampedusa
	219	menola salata, menole salate, ritùnnu salàtu, ritùnni salàti
	220	tonno di tonnara
	221	vaccareddi (lumache)
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	222	miele delle egadi
	223	miele delle madonie
	224	miele di acacia, di timo, di carrubo
	225	miele di timo, di agrumi, di cardo, di eucalyptus, di carrubo
	226	miele di trapani
	227	miele ibleo
	228	miele millefiori
	229	miele della provincia di agrigento
	230	ricotta di pecora
	231	ricotta di vacca
	232	ricotta iblea
	233	ricotta infornata
234	ricotta mista	



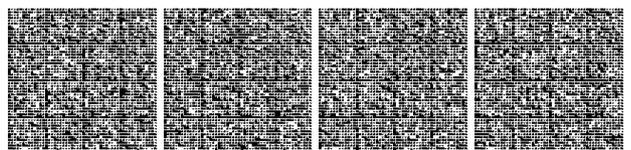
<b>REGIONE TOSCANA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	alkermes, alkermes di firenze
	2	amaro clementi elixir di fivizzano, amaro di fivizzano, china clementi di fivizzano
	3	aspretto di more
	4	biadina
	5	china massaggi
	6	elisir di china 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	boccone al fungo porcino di coreglia, salamino al fungo, bocconcino
	21	bonzola
	22	budelluzzo di grosseto, busicchio
	23	buristo, mallegato pisano, mallegato livornese, sanguinaccio, burischio
	24	capocollo tipico senese, finocchiata
	25	capretto delle apuane
	26	carne di cavallo di comano, carne di puledro di comano
	27	carne di mucca pisana del parco di migliarino-san rossore, mucco pisano
	28	carne di razza calvana
	29	carne di razza maremmana
	30	carne salata, carne del bigoncio
	31	costolaccio
	32	fasciata, pancetta arrotolata
	33	fegatelli sott'olio (o sotto strutto) toscani
	34	fegatello di maiale macinato pisano
	35	filetto della lunigiana
	36	finocchiona toscana, finocchina
	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 camaiore, sbricolona
	49	mortadella di prato
	50	mortadella nostrale di cardoso
	51	nodino di montopoli
	52	pancetta apuana
	53	pancetta e rigatino toscani, ventresca, legatino
	54	pollo del valdarno, valdarnese bianca o valdarno bianca
	55	porchetta di monte san savino
	56	prosciutto bazzone della garfagnana e della valle del serchio, bazzone, prosciutto nostrato, prosciutto contadino
	57	prosciutto del casentino



	58	prosciutto di cinto senese, prosciutto chiantigiano
	59	prosciutto di sorano
	60	rigatino arrotolato finocchiato
	61	roventino, migliaccio
	62	salame al vino
	63	salame chianino
	64	salame chiantigiano
	65	salame di cinghiale
	66	salame di cinto senese
	67	salame di maiale e pecora
	68	salame prosciuttato di ghivizzano
	69	salame toscano
	70	salsiccia con cotenne
	71	salsiccia con patate
	72	salsiccia di cinghiale
	73	salsiccia di cinghiale sott'olio
	74	salsiccia di montignoso, bocconcini di prosciutto di montignoso
	75	salsiccia toscana, sarciccia
	76	sanbudello, ammazzafegato aretino
	77	soppressata di cinghiale
	78	soppressata di sangue
	79	soppressata toscana, capofreddo, capaccia, soprassata
	80	spalla chiantigiana
	81	spalla cotta di filattiera, spalla cotta della lunigiana
	82	spalla di maiale pisana
	83	spalla di sorano
	84	spuma di gota di maiale di san miniato
	85	tarese valdarno
	86	testa in cassetta, sopressata
	87	tizzone di giustagnana
	88	tonno del chianti, finto tonno toscano
	89	trippa e lampredotto
	90	vergazzata, pancetta stesa
	91	zampone chiantigiano
	92	zia di maremma
<i>Condimenti</i>	93	agresto di san miniato, aceto d'agresto sanminiatese
	94	sugo di scottiglia alla pescinaia, scottiglia di pescina
<i>Formaggi</i>	95	caciotta della lunigiana, formaggio bovino della lunigiana
	96	caciotta di pecora
	97	caciotta dolce, vacchino dolce
	98	caciotta stagionata, mucchino, vacchino
	99	formaggi caprini della maremma, caprini freschi o aromatizzati
	100	formaggi di latte di capra dell'isola di capraia
	101	formaggio caprino dell'alto mugello
	102	formaggio caprino delle apuane
	103	il fossa del greppo, pecorino di fossa del greppo, formaggio pecorino di fossa del greppo
	104	il grande vecchio di montefollonico
	105	marzolino di lucardo, pecorino lucardo
	106	pastorella del cerreto di sorano
	107	pecorino a crosta fiorita, pecorino buccia di rospo
	108	pecorino a latte crudo abbucciato
	109	pecorino a latte crudo della montagna pistoiese, pecorino di pistoia
	110	pecorino a latte crudo della provincia di siena
	111	pecorino alle erbe aromatiche, pecorino fresco verde
	112	pecorino del casentino
	113	pecorino del parco di migliarino-san rossore
	114	pecorino della costa apuana, pecorino massese
	115	pecorino della garfagnana e delle colline lucchesi, pecorino baccellone
	116	pecorino della lunigiana
	117	pecorino delle balze volterrane, pecorino pisano
	118	pecorino delle colline senesi

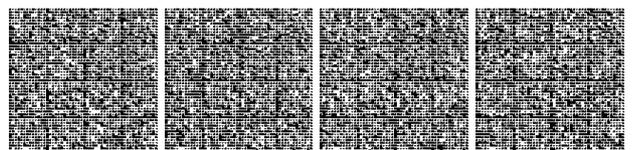


	119	pecorino di pienza stagionato in barriques
	120	pecorino stagionato in foglie di noce
	121	pratolina, formaggio caprino
	122	ravaggiolo di latte vaccino del mugello, ravaggiolo del mugello, ravaggiolo
	123	ravaggiolo di pecora pistoiese, ravaggiolo, raveggiolo
	124	ravaggiolo di pecora senese, ravaggiolo, raveggiolo
	125	ricotta di pecora grossettana
	126	ricotta di pecora massese
	127	ricotta di pecora pisoiese
	128	stracchino, crescenza
Grassi (burro, margarina, oli)	129	olio di madremignola
	130	olio di olivastra scarlinese
	131	olio di olivo quercetano, olio di quercetana
	132	aglio massese
	133	aglio rosso maremmano
	134	arancio massese
	135	asparago d'argenteuil toscano, asparago nostrale
	136	barba massese, barba di prete, scorza nera
	137	basilico gigante, basilico a foglia di lattuga
	138	bietola a coste sottili
	139	carciofini sott'olio
	140	carciofo del litorale livornese
	141	carciofo di chiusure
	142	carciofo di pian di rocca
	143	carciofo di san miniato, carciofo sanminiatese, mamma sanminiatese
	144	carciofo empolese
	145	cardo della val di cornia, gobbo della val di cornia
	146	cardo massese, cardone o gobbo
	147	castagna d'antona, carpinese, carrarese*
	148	castagna mondigiana del pratomagno, mondistolto
	149	castagna perella del pratomagno
	150	castagna pistolesa, bianchina
	151	castagne (fresche) della toscana
	152	cavolfiore fiorentino tardivo, cavolfiore con il cappuccio, con il cartoccio o incartocciato
	153	cavolfiore precoce toscano, cavolfiore fiorentino col cartoccio precoce
	154	cavolo nero riccio di toscana
	155	cavolo riccio nero di luca, braschetta
	156	cece di grosseto
	157	cece piccolo del valdarno, cece piccolo del chianti, cece nostrale piccolo, cece piccolo, cece nostrale
	158	ciliegia di lari
	159	cipolla di bassone
	160	cipolla di certaldo
	161	cipolla di ripola
	162	cipolla di terceretoli
	163	cipolla di treschietto, cigola
	164	cipolla lucchese
	165	cipolla massese
	166	cipolla rossa toscana
	167	cipolla savonese, cipolla "sagonese"
	168	cipolla vernina, cipolla bastarda
	169	cocomero della val di cornia
	170	cocomero gigante, gigante di fontarronco, cocomero della val di chiana
	171	confettura di purnelle fiaschette
	172	dormiente della montagna pistoiese, dormiglione, marzuolo
	173	fagiola garfagnina, fagiola casciana
	174	fagiola schiacciana
	175	fagiolo aquila, fagiolo lupinaro, fagiolo lupinajno
	176	fagiolo borlotto di maremma
	177	fagiolo borlotto nano di sorano

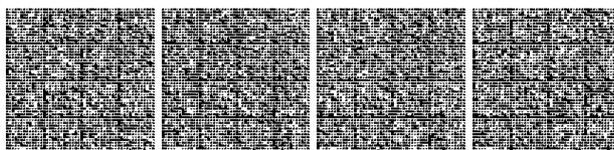


*Prodotti vegetali allo  
stato naturale o  
trasformati*

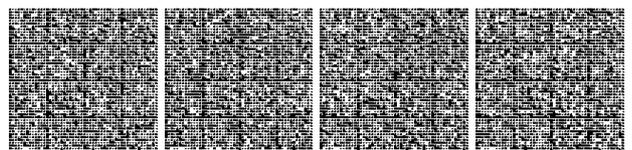
178	fagiolo borlotto nostrale toscano
179	fagiolo burro toscano
180	fagiolo cannellino, fagiolo cannellino del s. ginese-compitese e sant'alessio
181	fagiolo cannellino di sorano
182	fagiolo cappone
183	fagiolo ciavattone di sorano, fagiolo burro di sorano, piattella di grosseto
184	fagiolo coco nano, fagiolo cocco
185	fagiolo dall'occhio del valdarno, fagiolo gentile, fagiolo cornetto, fagiolo dell'occhio, fagiolo dall'occhio nano, dolico, fagiolini, cornetti, tegoline, fagiolo all'olio (maremma)
186	fagiolo diecimino, fagiolo scritto rampicante
187	fagiolo della montagna, fagiolo bastardone, della nodola, dell'amiata
188	fagiolo di bigliolo
189	fagiolo di zeri, fagiolo con il grembiule "fasgiulain dau scuside", fagioline dette "fasgiulina"
190	fagiolo fico di gallicano
191	fagiolo giallorino della garfagnana, fagiolo giallorino, fagiolo nano da sgusciare
192	fagiolo malato, malatino, fagiolo verdone, fagiolo giallino, fagiolo di s. giuseppe
193	fagiolo marconi a seme nero, fagiolo seme nero
194	fagiolo mascherino
195	fagiolo massese
196	fagiolo piattella pisana, piattella pisana, fagiolo di san michele
197	fagiolo pievarino
198	fagiolo romano, fagiolo romanello
199	fagiolo rosso di lucca, fagiolo rosso lucchese
200	fagiolo schiaccione
201	fagiolo scritto della garfagnana
202	fagiolo scritto di lucca
203	fagiolo serpente toscano, stringa
204	fagiolo stortino di lucca, anellino giallo di lucca
205	fagiolo stringa di lucca, fagiolo serpente
206	fagiolo turco di castello
207	fagiolo zolfino
208	farina di castagne carpinese
209	farina di castagne d'antona, farina dolce
210	farina di castagne del pratomagno, farina dolce
211	farina di castagne dell'amiata
212	farina di castagne di prato
213	farina di castagne pistoiese
214	farina di neccio di villa basilica, farina dolce, farina di castagne
215	fava lunga delle cascine, fava delle cascine
216	fichi di carmignano
217	fichi sott'olio livornesi
218	fico dottato, ottato
219	fico san piero, corbo
220	fico verdino
221	frutti del sottobosco delle montagne pistoiesi
222	funghi porcini toscani, giugnolo, settembrino, biancarello, montagnolo, porcino del freddo, moreccio o porcino nero, estatino
223	funghi sotto sale della costa apuana
224	grano marzolo del melo
225	grano saraceno, fagopiro, grano nero
226	granoturco bianco massese, mais bianco
227	granturco formenton ottofile della garfagnana, formentone magnese, granoturco da polenta garfagnino
228	granturco nano di luco, granturco nano di grezzano
229	lattuga quattro stagioni, lattuga vinata
230	limone massese
231	lupino dolce di grosseto



232	mais quarantino
233	mais rustico per polenta aretino
234	marmellate e confetture della toscana
235	marroni della toscana
236	mela "muso di bue", mela "muso de be"
237	mela binotto
238	mela carla aretina, finalina, mela di finale
239	mela casciana, rosetta, rosina
240	mela casolana
241	mela francesca aretina, aretina
242	mela nesta, decio
243	mela panaia, flagellata
244	mela roggiola
245	mela rosa del casentino, mela di montagna-mela del casentino
246	mela rotella della lunigiana, pomo rodello
247	mela rugginosa della valdichiana, mela golden, mela deliziosa gialla
248	mela stayman aretina, mela stayman red o nieplyng
249	melanzana violetta fiorentina, fiorentina
250	melograno di firenze
251	melone della val di cornia
252	mirtillo nero della montagna pistoiese, piuro
253	noce aretina
254	olive in salamoia
255	paonazzi sott'olio, lardaioli rossi
256	pastinocello, pastinello, pastinaccino, gallinaccio
257	patata bianca del melo
258	patata di regnano
259	patata di santa maria a monte, la toska
260	patata di zeri, patate "rosse, bianche, zale" di zeri
261	patata rossa di cetica, patata rossa del pratomagno, patata rossa del casentino
262	pera coscia aretina
263	pera coscia di firenze
264	pera del curato toscana
265	pera gentile, gentile d'estate, gentile bianca, pera zuccherina
266	pera picciola
267	pera rusé
268	pesca cotogna del poggio
269	pesca cotogna di rosano, cotogna
270	pesca cotogna toscana
271	pesca diga
272	pesca elberta, pesca alberta, pesca lamberta
273	pesca limone, cotogna tardiva
274	pesca maglia rosa
275	pesca michelini
276	pesca mora di moriano dolfi, pesca mora di dolfo
277	pesca passerina, pesca ubriaca
278	pesca regina di londa, regina d'autunno, tardiva di londa
279	pesca trionfo rosso, trionfo, trionfo peloso
280	peschetti di candia, peschetti di vigna, peschetti settembrini
281	piattella pisana, fagiolo di san michele
282	pinolo del parco di migliarino-san rossore
283	pisello a mezzafrasca aretina, pisello quarantino
284	pisello a tutta frasca aretino
285	pisello mugellano, baccellone, nostrale del mugello
286	pomodoro da inverno da appendere, pomodoro pendolino
287	pomodoro canestrino di lucca
288	pomodoro ciliegino toscano
289	pomodoro costoluto fiorentino, pomodoro rosso da conserva
290	pomodoro cuore di bue, bovaiolo
291	pomodoro fragola di albiano minucciano, pomodoro fragola
292	pomodoro grinzoso sanminiatese, pomodoro di san miniato
293	pomodoro marmande
294	pomodoro pallino, pomodoro da serbo
295	pomodoro pendentino

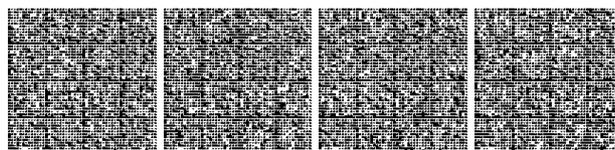


296	pomodoro pisanello, pomodoro pizza
297	pomodoro quarantino, pomodoro antico nostrale
298	pomodoro stella, pomodoro pesciatino o del morianese
299	radicchia di lucca
300	rapino di bergiola foscalino
301	rapo del valdarno
302	riso della maremma
303	scalogno nostrale toscano
304	sedano nostrale, costolino o sedano di montevarchi o sedano marconi
305	spinacio tipico della val di cornia
306	susina amoscina nera di san miniato, susina moscia o moscina
307	tabacco kentucky della val tiberina toscana, tabacco scuro toscano
308	tartufo bianchetto della toscana, tartufo marzuolo
309	tartufo bianco della toscana
310	tartufo nero pregiato della toscana
311	tartufo nero uncinato della toscana
312	tartufo scorzone della toscana, tartufo d'estate della toscana
313	uva colombana di peccioli
314	zafferano aretino*
315	zafferano delle colline fiorentine, zima di firenze
316	zafferano purissimo di maremma
317	zucca da semi toscana, zucca da maiali
318	zucca lardaia
319	zucchina lunga fiorentina, zucchino fiorentino rigato bianco, zucchina bianca del valdarno
320	zucchina mora pisana
321	zucchina sarzanese, zucchina alberello di sarzana
322	zucchina tonda fiorentina, zucca tonda da ogni mondo, zucchine da far ripiene, zucchino tondo, zucchina tonda fiorentina, zucchina tonda chiara toscana, zucchino tondo di firenze, zucchetta nana quarantina, zucchina nana cespitosa
323	amaretti di carnignano, amaretti di' fochi
324	amaretto santacrocenese
325	anacino, stinco di morto, biscotti agli anaci, biscotti lessi
326	befanini, befanotti
327	berlingozzo
328	biscotti di prato, cantucci di massa marittima, cantucci di prato o cantucci toscani
329	biscotto col riccio
330	biscotto con l'unto, civitellino, bucunto
331	biscotto di mezz'agosto
332	biscotto salato di roccalbegna, biscotto lessato, biscotto della sposa, cornetto
333	bozza pratese, pane di prato
334	brecciotto di roccalbegna
335	brididino di lamporecchio
336	brutti boni di prato
337	brutto buono ai pinoli, kinzica
338	buccellato di lucca
339	cantucci di san miniato, cantuccini di san miniato, biscotti di san miniato
340	carsenta della lunigiana, crescenta
341	castagnaccio toscano, migliaccio, migliaccio dolce, baldino (aretino), toppone o pattona (nel livornese), ghiriglio, ghirighio (nel pratese)
342	cavallucci di siena, morsetti
343	cecina, calda calda, farinata, cinque e cinque
344	cenci, stracci, frappole
345	ciaccia di pasqua
346	ciaccino
347	cialde di montecatini
348	cialdino dei tuffi
349	ciaramito di castell'azzara



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

350	cioccolato artigianale toscano
351	ciorchello di casette, ciambella, ciorchiedo
352	confetti di pistoia, confetti a riccio
353	corolli incesi
354	corona di san bartolomeo
355	crisciolette di cascio
356	croccolato di siena
357	cucchiaroli, succiaroli, anseri, orecchioni
358	focaccette di aulla
359	focaccia bastarda di pitigliano
360	focaccia con i friccioli, ciaccia con i friccioli
361	focaccia di nonno pilade
362	focaccia di pasqua salata di pitigliano
363	focaccia leva di gallicano
364	focaccia seravezzina
365	frate lucchese, bombolone lucchese, ciambella lucchese
366	gnudi, ravioli nudi, strangolapreti, strozzapreti, gnocchi del casentino
367	lasagne bastarde della lunigiana, lasagne matte
368	maccheroni della garfagnana
369	mandorlata di montalcino
370	mangia e bei
371	marocca di casola
372	marzapane
373	migliaccia di pitigliano
374	migliaccio senese
375	mignecci di formentone di gallicano
376	miniatensi
377	neccio toscano, bollento, gaccio, cian
378	pan dei santi, pan dei morti, pan co' santi
379	pan di ramerino, pandisdramerino, ramerino all'olio
380	pane di altopascio
381	pane di montegemoli
382	pane di patate della garfagnana
383	pane di po', signano e agnino
384	pane di pomarance
385	pane di pontremoli, focaccia pontremolese
386	pane di regnano
387	pane di vinca
388	pane marocco di montignoso, pane marocco, pane merocco
389	pane toscano
390	panficato dell'isola del giglio
391	panforte di siena (panforte bianco, nero margherita), panforte di massa marittima
392	panforte glacé al cioccolato, torta del corsini, panforte di pistoia
393	panigaccio di podenzana
394	panina, pan giallo
395	panini di granturco
396	pasimata, passimata
397	pattona di comano, pattona comanina
398	pesche di prato
399	pici, pinci
400	pupporina
401	quaresimali
402	ricciarelli, r. di pomarace, r. di massa marittima, marzapanetti alla senese, morselletti
403	ricciolina
404	rustici di montalcino
405	salviato di villa basilica
406	sassi della calvana
407	scarsella orbetellana
408	schiacce grossetane, schiacciate, ciacce, focacce
409	schiaccia alla campigliese
410	schiaccia briaca dell'elba
411	schiaccia pasquale con uccellini di san piero

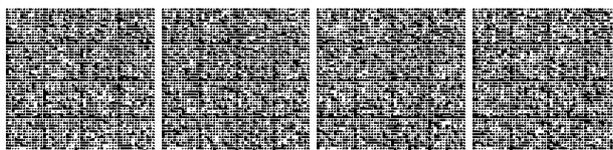


	412	schiaccia pizzicata di montiano
	413	schiacciata alla fiorentina
	414	schiacciata con l'uva
	415	schiacciata di nonna rina
	416	sfratto
	417	spongata della lunigiana
	418	sportella
	419	taglioli di castell'azzara, melatelli
	420	tartufi dolci della calvana
	421	testarolo della lunigiana
	422	topi di castell'azzara
	423	torsetto con la bolla di pitigliano
	424	torta co' bischeri
	425	torta cybea di massa
	426	torta d'erbe della lunigiana
	427	torta di farro della garfagnana, torta di farro
	428	torta di frutta secca
	429	torta di marroni di marradi
	430	torta di riso di massa e carrara
	431	torta di riso lunigianese
	432	torta di verdure, torta coi becchi lucchese
	433	torta mantovana
	434	torta salata di villa basilica
	435	tortelli alla lastra di corezzo
	436	tortello del melo, raviolo
	437	tortello di patate
	438	tortello dolce di pitigliano
	439	tortello maremmano con spinaci
	440	tozzetto di pitigliano
	441	zuccherini del mugello, zuccherini al paiolo
	442	zuccherino di maremma
	443	zuccherino di vernio
	444	zuccotto massese
<i>Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi</i>	445	anguilla scavecciata, anguilla marinata
	446	anguilla sfumata
	447	bottarga di cefalo di orbetello, bottarga di muggine
	448	femminelle di orbetello o burano
	449	fiche maschie a stocchetto
	450	filetto di cefalo di orbetello
	451	palamita
	452	trota fario appenninica del casentino, trota reale
	453	trota iridea
	454	trota marinata di gallicano
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	455	miele di acacia toscano
	456	miele di castagno toscano
	457	miele di melata di abete toscano, manna d'abete
	458	miele di spiaggia del parco di migliarino-san rossore, miele di spiaggia del litorale pisano
	459	miele millefiori toscano
	460	mieli di particolari essenze floreali
	461	nettare di capraia, miele di capraia
	462	pappa reale
	463	pappa reale in cellette
	464	polline
465	propoli toscana	

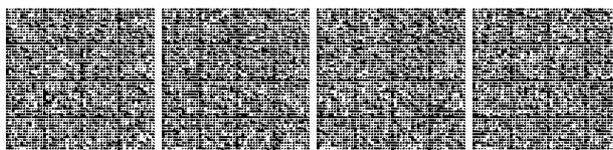
\* Deroga alle norme igienico sanitarie



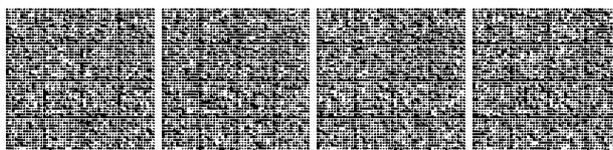
<b>REGIONE UMBRIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	1	capocollo
	2	coglioni di mulo
	3	coppa di testa
	4	corallina o salame umbro
	5	guanciale o barbozzo
	6	lombetto
	7	mazzafegati
	8	porchetta
	9	prosciutto nostrano
	10	salami di norcia
	11	salsicce
	12	sanguinaccio
	13	ventresca
<i>Condimenti</i>	14	pasta di olive
	15	patè di interiora di pollo
<i>Formaggi</i>	16	caciotta (caciotta e caciotta al tartufo)
	17	formaggio (farcito e misto)
	18	pecorino (di norcia, di norcia del pastore, stagionato in fossa/grotta, stagionato in botte, umbro)
	19	ravaggiolo
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	20	broccoletti del lago
	21	cicerchia
	22	cipolla di cannara
	23	fagiolina del lago
	24	fagiolo di cave - varietà di verdino di cave e giallo di cave
	25	lenticchie
	26	marrone
	27	patata rossa di colfiorito
	28	sedano nero di trevi
	29	tartufo bianco pregiato
	30	tartufo nero pregiato
31	zafferano di cascia	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	32	attorta
	33	bringoli
	34	brustengolo
	35	castagnole
	36	ciaramicola
	37	ciriole
	38	cresciole di ciccioli
	39	crescionda
	40	fave dei morti
	41	mostaccioli
	42	nociata
	43	pammelati
	44	pampepato
	45	pan mostato
	46	pan nociato
	47	pane di strettura
	48	passatelli
	49	pici
	50	pinoccate
	51	pinolate
	52	rocciata
	53	schiacciata al formaggio
	54	stinchetti
	55	strangozzi
	56	strufoli
	57	torciglione
	58	torcolo di san costanzo



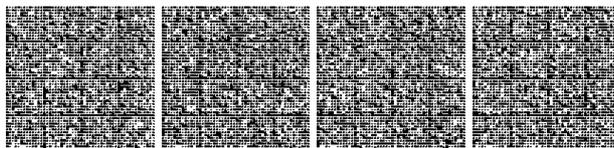
	59	torta al formaggio o di pasqua
	60	torta al testo
	61	tozzetti
	62	umbricelli
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	63	anguilla del trasimeno
	64	carpa del trasimeno
	65	latterino del trasimeno
	66	luccio del trasimeno
	67	persico reale del trasimeno
	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>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	genepi
	2	grappa
	3	ratafia
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	4	boudin
	5	motsetta - motzetta
	6	prosciutto alla brace saint- oyen (jambon à la braise saint- oyen)
	7	saouseusse
	8	teteun
	9	tseur achétaye
<i>Formaggi</i>	10	brossa
	11	formaggio di capra a pasta molle
	12	formaggio di pecora o capra a pasta pressata
	13	formaggio misto
	14	reblec
	15	reblec de crama
	16	salignoùn
	17	séras
18	toma di gressoney	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	19	golden delicious della valle d'aosta
	20	renetta della valle d'aosta
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	21	micóoula
	22	pan ner
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	23	beuro (burro di affioramento)
	24	beuro coló
	25	beuro de brossa
	26	burro centrifugato di siero
	27	olio di noci, huile de noix
<i>Prodotti della gastronomia</i>	28	seupa a la vapelenentse
<i>Prodotti d'origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)</i>	29	miele di castagno (mi de tsatagni)
	30	miele di rododendro (mi de framicclo)
	31	miele millefiori di montagna (mi de fleur de montagne)
	32	lasé

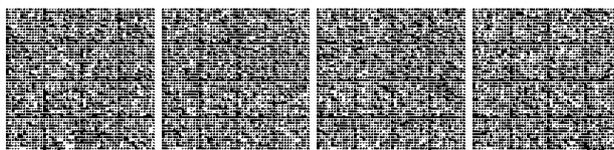


<b>REGIONE VENETO</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	acqua di melissa
	2	amaro al radicchio rosso di treviso
	3	grappa veneta
	4	liquore all'uovo
	5	liquore barancino
	6	liquore del consiglio
	7	liquore fragolino
	8	maraschino
	9	prugna
	10	sangue morlacco
	11	anatra di corte padovana
	12	anatra germana veneta
	13	anatra mignon
	14	bogoni di badia calavena
	15	bondiola al sugo di este
	16	bondiola col lengual del padovano
	17	bondiola di castelgomberto
	18	bondola della val leogra
	19	bresaola di cavallo
	20	cacciatore d'asino
	21	cacciatore di cavallo
	22	carne de fea (pecora) afumegada
	23	carne di musso
	24	ciccioli della val leogra
	25	coeghin nostrano padovano
	26	coessin (cotechino) co la lengua del basso vicentino
	27	coessin (cotechino) del basso vicentino
	28	coessin (cotechino) della val leogra
	29	coessin (cotechino) in onto del basso vicentino
	30	coessin co lo sgrugno
	31	coniglio veneto
	32	coppa di testa di este
	33	cornioi di crespadoro
	34	coscia affumicata di cavallo
	35	cotechino di puledro
	36	cotechino di trecenta
	37	falso parsuto
	38	faraona camosciata
	39	faraona di corte padovana
	40	figalet
	41	galletto nano di corte padovana - pepoa
	42	gallina collo nudo di corte padovana
	43	gallina dorata di lonigo
	44	gallina ermellinata di rovigò
45	gallina padovana	
46	gallina polverera	
47	gallina robusta lionata	
48	gallina robusta maculata	
49	lardo del basso vicentino	
50	lardo in salamoia	
51	lardo steccato con le erbe	
52	lengual	
53	lingua salmistrata	
54	luganega da riso	

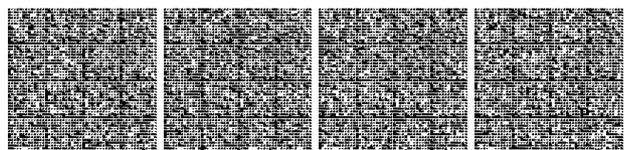


*Carni (e frattaglie)  
fresche e loro  
preparazione*

55	luganega nostrana padovana
56	luganega trevigiana
57	luganeghe de tripan
58	luganeghe della val leogra
59	morette o barbusti della val leogra
60	mortandele
61	muset trevigiano
62	nervetti di bovino
63	oca del mondragone
64	oca di corte padovana
65	oca in onto padovana
66	oco in onto dei berici
67	osocol di treviso
68	pancetta col tocco (filetto) del basso vicentino
69	panzéta co l'ossocolo del basso vicentino
70	parsuto de oca
71	parsuto di montagnana
72	pastin
73	pecora alpagota
74	pendole
75	pollo combattente di corte padovana
76	pollo rustichello della pedemontana
77	porchetta trevigiana
78	prosciutto crudo dolce di este
79	prosciutto della val liona dolce e affumicato
80	salado co l'ajo del basso vicentino
81	salado della pedemontana trevigiana
82	salado fresco del basso vicentino
83	salado fresco trevigiano
84	salame bellunese
85	salame da taglio di trecenta
86	salame di asino
87	salame di cavallo
88	salame di verona
89	salame nostrano padovano
90	salamelle di cavallo
91	salsiccia con le rape
92	salsiccia equina
93	salsiccia tipica polesana
94	schenal
95	senkilam – speck di sappada
96	sfilacci di equino
97	sfilacci di manzo
98	soppressa di verona
99	soppressa trevigiana
100	sopressa co l'ossocolo del basso vicentino
101	sopressa co la brasola del basso vicentino
102	sopressa col toco (filetto) del basso vicentino
103	sopressa di cavallo
104	sopressa investida
105	sopressa nostrana padovana
106	speck di cadore
107	speck di cavallo
108	spiedo - spèo - spiedo d'alta marca
109	tacchino comune bronzato
110	tacchino ermellinato di rovigo
111	torresani di torreglia
112	torresano di braganze

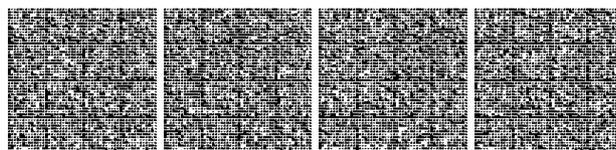


	113	vitellone ai cereali
	114	vitellone padano
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	115	burro a latte crudo di malga
<i>Formaggi</i>	116	caciotta misto pecora
	117	fior delle dolomiti, tipo italico, formaggio molle da tavola,
	118	formaggio acidino - fior di capra con o senza erbetto
	119	formaggio agordino di malga
	120	formaggio bastardo del grappa
	121	formaggio busche
	122	formaggio caciotta di asiago
	123	formaggio casato del garda
	124	formaggio casel bellunese
	125	formaggio cesio
	126	formaggio comelico
	127	formaggio contrin
	128	formaggio dolomiti
	129	formaggio fodom
	130	formaggio imbrigo
	131	formaggio latteria di sappada
	132	formaggio malga dell'altopiano dei sette comuni
	133	formaggio malga bellunese
	134	formaggio misto pecora fresco dei berici
	135	formaggio moesin di fregona
136	formaggio montemagro	
137	formaggio morlacco	
138	formaggio nevegal	
139	formaggio nostrano veronese	
140	formaggio pecorino dei berici	
141	formaggio pecorino fresco di malga	
142	formaggio renàz	
143	formaggio schiz	
144	formaggio tosella	
145	formaggio zigher	
146	formaggio zumelle	
147	formai nustran	
	148	aglio del medio adige
	149	antiche peschje 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	barbabietola rossa di chioggia
	160	bietola di bassano
	161	bisi de lumignan
	162	biso di peseggia
	163	broccoletto di custoza
	164	broccolo di bassano
165	broccolo fiolaro di creazzo	
166	carciofo violetto di s. erasmo	
167	carota di chioggia	

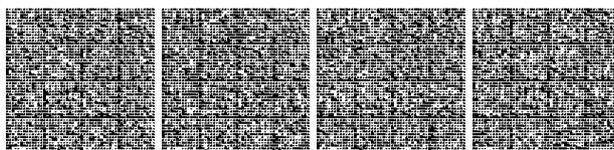


*Prodotti vegetali allo  
stato naturale o  
trasformati*

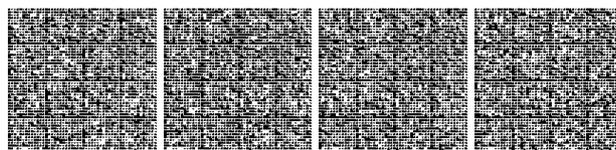
168	castagne del baldo
169	castagne e marroni dei colli euganei
170	cavolo dell'adige
171	cicoria catalogna gigante di chioggia
172	ciliegia dei colli asolani
173	ciliegia delle colline veronesi
174	ciliegie dei colli euganei
175	ciliegie durone di cazzano
176	cipolla bianca di chioggia
177	cipolla rosa di bassano
178	composte delle valli dell'agno e del chiampo
179	craut - verde agre
180	crauti delle bregonze
181	cren
182	culàti di valdagno
183	durona del chiampo
184	fagiolino meraviglia di venezia
185	fagiolo bonèl di fonzaso
186	fagiolo borlotto nano di levada
187	fagiolo di posina "scalda"
188	fagiolo giàlet, giàlin, fasol biso, solferino
189	fagiolo gnoco borlotto (fasolo gnoco) lingua di fuoco
190	farina di mais biancoperla
191	farina di mais marano
192	farina per polenta di mais "sponcio", rostrato, pignol, pignol fiorentin
193	fasol del lago, mama alta, bonei
194	fasola posenata
195	fave bellunesi
196	fragola delle dolomiti bellunesi (della montagna bellunese)
197	fragola di verona
198	funghi coltivati del montello
199	funghi di costozza
200	germoglio di radicchio bianco nostrano di bassano
201	giuggiola dei colli euganei
202	giuggiolo del cavallino
203	kiwi di treviso
204	kiwi di verona
205	kodinze
206	kodinzon
207	mame d'alpago (mame, bonei)
208	mamma bianca di bassano
209	marinelle sotto spirito
210	marrone di san mauro
211	marrone feltrino, morone feltrino
212	marroni di valrovina
213	mela del medio adige
214	mela di monfumo
215	mela di verona
216	melone del delta polesano
217	melone montagnanese
218	melone precoce veronese
219	mostarda vicentina
220	nettarina di verona
221	noce dei grandi fiumi
222	noce di feltre
223	orzo agordino
224	patata americana di anguillara e stroppare



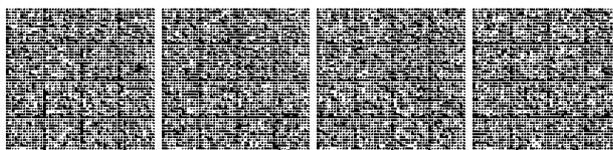
225	patata americana di zero branco
226	patata cornetta
227	patata del montello
228	patata del quartier del piave
229	patata di cesiomaggiore
230	patata di chioggia
231	patata di montagnana
232	patata di posina
233	patata dorata dei terreni rossi del guà
234	patate di rotzo
235	peperone di zero branco
236	pera del medio adige
237	pere del veneziano
238	pere del veronese
239	pesca bianca di venezia
240	pesca di povegliano
241	pisello di borso del grappa
242	pòm prussian (mela prussiana)
243	pomodoro del cavallino
244	radicchio bianco fior di maserà
245	radicchio bianco o variegato di lusia
246	radicchio variegato bianco di bassano
247	radicio verdòn da cortèl, cicoria a grumolo, cycorion intybus
248	riso di grumolo delle abbadesse
249	scarola o insalata d'inverno di bassano
250	sedano di rubbio
251	sedano verde di chioggia
252	sedano-rapa di ronco all'adige
253	susina gialla di lio piccolo
254	tartufo della montagna veronese
255	tartufo nero dei berici
256	verza moretta o cavolo verza nera di veronella
257	zucca marina di chioggia
258	zucca santa bellunese (zucca santa)
259	amaretoni
260	banana comune
261	bibanesi
262	bigoi
263	biscotti baicoli
264	biscotti bussolai
265	biscotti pazientini
266	bossolà di chioggia
267	capezzoli di venere
268	carfogn
269	casunziei
270	ciopa vicentina
271	colomba pasquale di verona
272	cornetti
273	dolce bissoleta
274	dolce del santo - santantonio
275	dolce nadalin
276	dolce polentina
277	esse adriese
278	fave alla veneziana
279	forti bassanesi
280	frittelle con l'erba amara



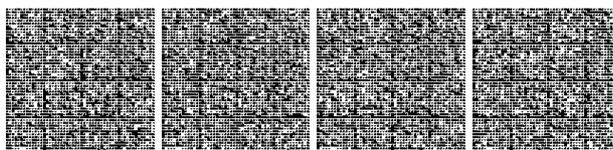
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	281	frittelle di verona
	282	frittelle veneziane
	283	fugassa padovana
	284	fugassa veneta
	285	galani e crostoli
	286	gargati
	287	gelato artigianale del cadore
	288	gnocco di smalzaio
	289	gnocco di verona
	290	il riccio
	291	lasagne da fornello
	292	mandorlato di cologna veneta
	293	mandorlato veneziano, torrone veneziano, mandoeato
	294	mantovana
	295	merletti santantonio
	296	montasù
	297	pagnotta del doge
	298	pan biscotto veneto
	299	pan co a suca
	300	pan co l'ua
	301	pan de le feste
	302	pan del santo (dolce)
	303	pandoli di schio
	304	pandoro di verona
	305	pane di mais
	306	pasta frolla della lessinia
	307	pastina de bortolin
	308	pevarin
	309	ravioli con radicchio rosso di verona
	310	rofioli di sanguinetto
	311	rufiolo di costeggiola
	312	sagagiardi
	313	san martino
314	savoardi di verona	
315	schizzotto	
316	sfogliatine di villafranca	
317	smegiassa	
318	subioti all'ortica	
319	tajadele al tardivo	
320	torrone di s. martino di lupari	
321	torta ciosota	
322	torta figassa	
323	torta fregolotta	
324	torta nicolotta	
325	torta ortigara	
326	torta pazientina	
327	torta pinza-putana	
328	torta sgriesolona - rosegota	
329	torta zonclada	
330	tortellini di valeggio sul mincio	
331	treccia d'oro di thiene	
332	zaletto di giuggiole	
333	zaletti	
	334	anguilla del delta del po
	335	anguilla del livenza
	336	anguilla marinata del delta del po
	337	anguilla o bisatto delle valli da pesca venete



<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	338	branzino o spigola delle valli da pesca venete
	339	cefali delle valli da pesca venete
	340	cefalo del polesine
	341	cozza di scardovari
	342	gambero di fiume della venezia orientale
	343	latterini marinati del delta del po
	344	moeche e masanete
	345	moscardino di caorle
	346	pesce azzurro del delta del po
	347	sardine e alici marinate del delta del po
	348	schilla della laguana di venezia
	349	trota fario valli vicentine
	350	trota iridea del sile
351	trota iridea della valle del chiampo	
352	vongola verace del polesine	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	353	caciocapra
	354	formaggio al latte crudo di posina
	355	formaggio straccon
	356	miele dei colli euganei
	357	miele del delta del po
	358	miele del grappa
	359	miele del montello
	360	miele della collina e pianura veronese
	361	miele della montagna veronese
	362	miele di barena
	363	mieli dell'altopiano di asiago
	364	ricotta affumicata
	365	ricotta affumicata della val leogra
	366	ricotta da sacchetto della val leogra
	367	ricotta fioretta delle vallate vicentine
	368	ricotta pecorina dei berici
	369	ricotta pecorina stufata dei berici
	370	ricotta schotte

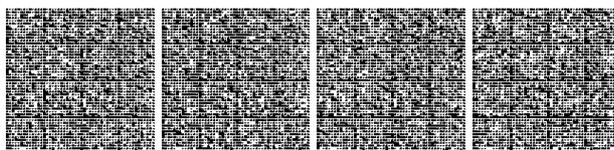


<b>PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	altreier kaffee (caffè di anterivo) surrogato
	2	enzianschnaps (genziana)
	3	kranewitter (ginepro)
	4	latschenschnaps (liquore di mugo)
	5	nusseler (nocino)
	6	schwarzbeerschnaps (grappa di mirtillo)
	7	treber (grappa di vinaccia)
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	8	bauernschinken (prosciutto contadino)
	9	blutwurst (sanguinaccio)*
	10	fleischkäse (salame cotto al forno)
	11	gamswurst (salsiccia di camoscio)
	12	geräuchertes gamsfleisch (carne di camoscio affumicato)*
	13	geräuchertes hirschfleisch (carne di cervo affumicato)*
	14	geräuchertes lammfleisch (carne di agnello affumicato)*
	15	geräuchertes rindfleisch (manzo affumicato)*
	16	gesurtes schweinerne (carne di maiale salmistrata)*
	17	hauswurst (salsiccia fresca aromatizzata)
	18	hirschwurst (salsiccia di cervo)*
	19	kalbskopf (testina di vitello)
	20	kaminwurzen (salamino affumicato)*
	21	leberwurst (salsiccia di fegato)
	22	meraner würstel (wuerstel di merano)
	23	speck*
<i>Formaggi</i>	24	algunder bauernkäse halbfett (formaggio contadino semigrasso di lagundo)
	25	algunder butterkäse (formaggio di lagundo)
	26	algunder ziegenkäse (formaggio di capra di lagundo)
	27	alpkäse (formaggio di alpeggio)*
	28	aschbacher magerkäse (formaggio aschbach magro)
	29	graukäse (formaggio grigio)*
	30	hochpustertaler (formaggio alta pusteria)
	31	inticina (formaggio "inticina")
	32	ortler (formaggio ortler)
	33	pustertaler bergkäse (formaggio di montagna della val pusteria)
	34	raucherkäse (formaggio affumicato)*
	35	sextner almkäse (formaggio di montagna di sesto)*
	36	toblacher stangenkäse (formaggio originale dobbiaco)
	37	zieger (formaggio fresco aromatizzato)*
<i>Grassi (burro, Margarina, oli)</i>	38	alpbutter (burro d'alpeggio)*
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	39	apfelsaft (succo di mele)
	40	brotklee (trigonella)
	41	buchweizenmehl (farina di grano saraceno)
	42	fichtenhonigsirup (sciroppo di abete)
	43	himbeersirup (sciroppo di lamponi)
	44	holersirup (sciroppo di sambuco)
	45	kastanien von südtirol (castagne dell'alto adige)
	46	kloazn (pere essiccate)*
	47	kren (rafano)
	48	löwenzahnhonigsirup (sciroppo di tarasacco)
	49	marille (albicocca val venosta)

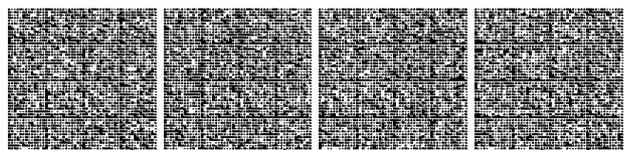


	50	mohnsamen (seme di papavero)
	51	plentn (polenta)
	52	preiselbeermarmelade (marmellata di mirtilli)
	53	ribissirup (sciropo di ribes)
	54	rübenkeime (germogli di rape)
	55	sauerkraut (crauti)*
	56	terlaner spargel (asparago di terlano)
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	57	apfelbrot (pane di mele)*
	58	apfelkiechl (frittelle di mele)
	59	breatl (pagnotta)*
	60	dorf tiroler (pagnotta del paese "tirolo")
	61	faschingskrapfen (bomboloni di carnevale)
	62	fastenbrezel (brezel di quaresima)
	63	fela struzn (pane a forma di ferro di cavallo)
	64	fochas (focaccia)
	65	germzopf (treccia lievitata)
	66	hirtenbrot (pane del pastore)*
	67	holermulla (gelatina di sambuco)
	68	kaisersemmel (rosetta imperiale)
	69	kiechl (ciambella dolce)
	70	knoedel (canederli)
	71	krapfen
	72	milzschnitten (crostini di milza)
	73	mohnmingilan (frittella di papavero)
	74	nocken (gnocchi)
	75	paarl (coppia di pagnotte)*
	76	palabirabrot (pane alle pere)*
	77	pindl (pane di segale a tre coppie)*
	78	polsterzipfel (frittella alla marmellata)
	79	püces (pane ladino)
	80	schlutzkrapfen (ravioloni ripieni)
	81	schüttelbrot (pane di segale duro)
82	schwarzer weggen (filone integrale)	
83	strauben (frittella "strauben")	
84	strudel	
85	tirtlan (frittelle tirtlan)	
86	vinschgauer struzn (pane della val venosta a forma di ferro di cavallo)	
87	vollkornpaarl (paarl integrale)*	
88	vorschlag (pagnotta di farine miste)*	
89	vorschlag paarl (coppia di pagnotte di farine miste)*	
90	zelten (dolce natalizio a base di frutta secca)	
91	zwetschgen-und marillenknödel (canederli dolci con albicocca e prugne)	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	92	buttermilch (latticello)*

\* Deroga alle norme igienico sanitarie



<b>PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	amaro valle di ledro
	2	birra di fiemme
	3	distillati di frutta trentina
	4	genziana (acquavite di genziana)
	5	ginepro (acquavite di ginepro) - gin distillato
	6	grappa giovane trentina - metodo tullio zadia
	7	imperatoria (acquavite di imperatoria)
	8	picco rosso
	9	sciropo di lampone, mirtillo nero, ribes nero
	10	sciropo di sambuco o conserva de sambùc (dulzen)
	11	stomatica foletto
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	12	barbusto o "moretto"
	13	brusti e/o baldonazzi
	14	cacciatore nostrano all'aglio di caderzone
	15	càren de pègora en salamoia (carne di pecora in salamoia)
	16	carne "fumada" di siror
	17	carne salada del trentino
	18	carne "salada" di capra o di pecora
	19	carne "salmistrada" della valle di cembra o carne "fumada" se affumicata
	20	carne di cavallo affumicata
	21	ciuighe
	22	cotechino di maiale
	23	figadèt
	24	fritole o sizole
	25	lardo e/o lardo "fuma"
	26	lucanica di capra o pecora
	27	lucanica mochena di cavallo
	28	lucanica mochena piccante
	29	lucanica mochena stagionata
	30	luganega cauriota affumicata o lucanica cauriota affumicata
	31	luganega del trentino
	32	luganega secca della valle di cembra
	33	mortandela
	34	mortandela affumicata della val di non (valli di non e di sole)
	35	pancetta affumicata
	36	pancetta arrotolata all'aglio o panceta ligada all'ai della val rendena
	37	pancetta nostrana all'aglio di caderzone
38	paste "de luganeghe" o pasta di lucaniche	
39	pezate di agnelo o pezate	
40	probusto	
41	salame all'aglio di caderzone	
42	salame all'aglio o salame da l'ai della val rendena	
43	salamella fresca all'aglio di caderzone	
44	salsiccia fresca o luganegheta fresca o salziza fresca	
45	scorzèta	
46	speck del trentino	
<i>Formaggi</i>	47	canestrato
	48	caprino
	49	casàda
	50	casolet
	51	dolomiti
	52	fontal
	53	misto capra
	54	montagna
	55	monte baldo e monte baldo primo fiore
	56	monteson
	57	nostrano (nostrano "de casel", nostrano, nostrano di malga, nostrano di primiero)



	58	provola e caciotta a pasta filata
	59	puzzone di moena o spretz tzaori o nostrano della val di fassa
	60	tosela
	61	tre valli
	62	vezzena
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	63	burro, burro di malga del trentino
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	64	asparago di zambana
	65	broccolo di torbole e s. massenza
	66	carota della val di gresta
	67	cavoli cappucci della val di gresta
	68	crauti
	69	le verde, o verdòle
	70	mais "spin, o nostrano della valsugana"
	71	mais "nostrano di storo"
	72	marmellata di frutti di bosco o conserva de impòmbore, giasene, more
	73	marmellata di mirtilli rossi o conserva de garnètòle
	74	marmellata di ribes o conserva de ùa spinèla
	75	marone trentino
	76	noce del bleggio
77	patata trentina di montagna	
78	pere antiche trentine	
79	sedano rapa della val di gresta	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	80	basini de trent
	81	béchi panzalini o filone a due tagli
	82	bina
	83	brazedèl
	84	buzòla
	85	canederli trentini
	86	canèderlo al formaggio o gnoches dà formài
	87	cròfani
	88	cuccalar
	89	gelato artigianale trentino
	90	gratini
	91	gróstoli/crostoli
	92	pan co le fritole
	93	pan de segàla
	94	pan de sòrc
95	pan taià o gramolato	
96	pane di molche - pam de molche	
97	pinza	
98	strangolapreti	
99	stràuli o stràboli	
100	strùdel	
101	torta di "fregoloti"	
102	tortolèti coi puriòni	
103	zelden, celteno o pane di frutta	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	104	sisam
	105	trota trentina (sia allevamento che prodotto lavorato)
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	106	miele di rasabèch (rododendro)
	107	miele trentino
	108	ricotta di capra fresca, o poina de caòra fresca e ricotta di capra affumicata, o poina fumàda
	109	ricotta/ricotta affumicata o poina/poina fumàda

12A06740

ALFONSO ANDRIANI, *redattore*  
DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2012-SON-113) Roma, 2012 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - S.

