



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,  
DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE  
DELLA QUALITA' AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
PQAI IV

Prot.

Quindicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali in attuazione dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350.

IL DIRETTORE GENERALE

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'articolo 16, lettera d);

VISTO il decreto legislativo 30 aprile 1998 n. 173 ed in particolare l'art. 8 relativo alla valorizzazione del patrimonio gastronomico;

VISTO il decreto ministeriale del 8 settembre 1999, n. 350 recante le norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173 ed in particolare l'art. 3 che istituisce presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali l'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;

VISTA la Circolare ministeriale n. 10 del 21 dicembre 1999 <<Criteri e modalità per la predisposizione degli elenchi delle regioni e delle province autonome dei prodotti agroalimentari tradizionali>> che fissa al 12 aprile di ciascun anno il termine entro il quale le regioni e le province autonome devono trasmettere al Ministero l'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali;

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 recante <<Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali>> e successive revisioni;

VISTO l'articolo 1 del decreto 9 aprile 2008 <<Individuazione dei prodotti agroalimentari italiani come espressione del patrimonio culturale italiano>> che stabilisce che i prodotti agroalimentari tradizionali contenuti negli elenchi di cui al decreto ministeriale 18 luglio 2000 e successive integrazioni costituiscono espressione del patrimonio culturale italiano;

CONSIDERATO che, sono pervenuti nei termini di legge gli elenchi regionali e provinciali aggiornati dei prodotti agroalimentari tradizionali, ad eccezione di quelli



delle regioni Abruzzo, Calabria, Molise e Umbria che non hanno ritenuto di dover apportare modifiche agli elenchi già pubblicati nella quattordicesima revisione di cui al decreto 5 giugno 2014;

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

RITENUTO di dover procedere alla pubblicazione della quindicesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali in conformità 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 quindicesima 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 è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana ed entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione.

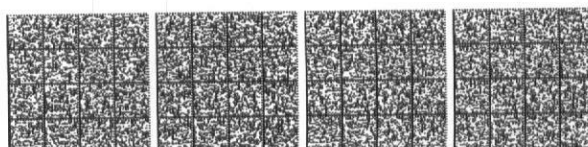
Roma, li

IL DIRETTORE GENERALE

Emilio Gatto

ALLEGATO

REGIONE ABRUZZO		
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	centerba o cianterba
	2	liquore a base di gentiana lutea l., amaro di genziana, digestivo di genziana
	3	liquore allo zafferano
	4	mosto cotto
	5	ponce, punce, punk
	6	ratafia - rattafia
	7	vino cotto - vin cuott - vin cott
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	annoia
	9	arrosticini
	10	capra alla neretese
	11	coppa di testa, la coppa
	12	guanciale amatriciano
	13	lonza, capelomme
	14	micischia, vilischia, vicicchia, mucischia
	15	mortadella di campotosto, coglioni di mulo
	16	nnuje teramane
	17	porchetta abruzzese
	18	prosciuttello
	19	salame abruzzese, salame nostrano, salame artigianale, salame tradizionale, salame tipico
	20	salame aquila
	21	salamelle di fegato al vino cotto
	22	salsiccia di fegato
	23	salsiccia di fegato con miele
	24	salsiccia di maiale sott'olio
	25	salsicciotto di pennapedimonte
	26	salsicciotto frentano, salsicciotto, saiggicciott, sauccicciott
	27	soppressata, salame pressato, schiacciata, salame aquila
	28	tacchino alla canzanese
	29	tacchino alla neretese
	30	ventricina teramana
	31	ventricina vastese, del vastese, vescica, ventricina di guilmi, muletta
Formaggi	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 atri
	43	pecorino di farindola
	44	pecorino marcetto, cacio marcetto
	45	scamorza abruzzese
Grassi (burro, margarina, oli)	46	olio agrumato, olio agli agrumi, agrumolio
	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 rovetto
	52	cece
	53	ciliegie di raiano e di giuliano teatino
	54	cipolla bianca di fara filiorum petri

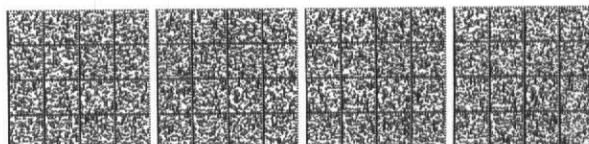


*Prodotti vegetali allo  
stato naturale o  
trasformati*

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 giovenco
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 orton

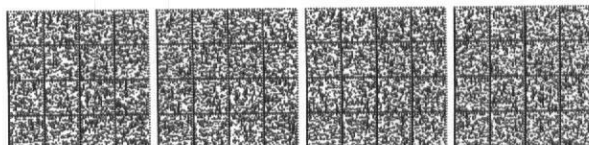
*Paste fresche e  
prodotti della  
panetteria, della  
biscotteria, della  
pasticceria e della  
confetteria*

78	bocconotti di castel frentano
79	cagionetti, calgionetti, caggiunitt', caggionetti
80	cicerchiata
81	confetto di sulmona
82	croccante di mandorle, croccante di natale
83	cumbriun', le sbattute
84	fiadone dolce
85	fiadone salato
86	la svivittella
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 srepentone
116	sfogliatella di lama, sfuiatell

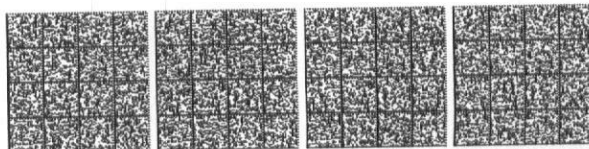




	117	sgaiozzi
	118	sise delle monache di guardiagrele, tre monti
	119	spumini
	120	supposte, i pensieri del poeta, banane, celli di prevete
	121	torcinelli, turcinil
	122	torrone di guardiagrele
	123	torrone tenero al cioccolato aquilano nurzia
	124	torrone tenero al cioccolato di sulmona
	125	uccelletti, 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

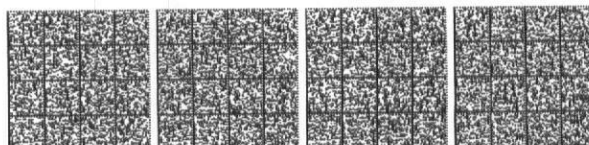


REGIONE BASILICATA		
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	liquore al sambuco di chiaromonte
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	2	agnello delle dolomiti lucane
	3	capocollo
	4	carne podolica lucana
	5	gelatina di maiale
	6	involtini di cotenna
	7	lardo
	8	ncandarata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

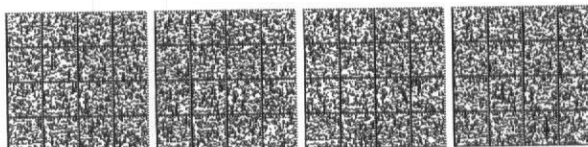


*Paste fresche e  
prodotti della  
panetteria, della  
biscotteria, della  
pasticceria e della  
confetteria*

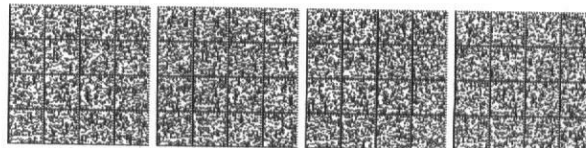
58	biscotti glassati
59	calzoni di ceci
60	carchiola
61	cicerata
62	falagone
63	gelatina dolce di maiale
64	gugliaccio di san costantino albanese
65	la strazzata
66	migliaccio
67	mostaccioli
68	pane di germana "iermana"
69	pane di patata di san severino lucano
70	pane di trecchina
71	piccidat castelluccese
72	pizza con i cingoli di maiale
73	pizza a "scannatur" di carbone
74	pizza rustica (cazzola, scarcedda, cuzzola)
75	pizzetto di lauria
76	polenta di nemoli
77	rsskatiedde cca muddiche di episcopia
78	raskatiell di legumi di fardella
79	ravioli
80	rosacatarra
81	sanguinaccio
82	shtridhla
83	tapanedda di episcopia
84	"taralli" di san costantino albanese
85	timpallo rustico del pollino
86	u' pastizz rtunnar
87	ù zuzumagliu
88	viscuttino di lauria
89	viscuttu a' gotto di lauria
<i>Prodotti della gastronomia</i>	
90	fasul e pistiddi
91	"salsa" di mele, cipolline o zucca
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	
92	miele lucano (r'miel)
93	ricotta
94	ricotta forte
95	ricotta salata



REGIONE CALABRIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	amaro alle erbe
	2	anice
	3	fragolino
	4	gassosa al caffè
	5	gassosa al limone
	6	liquore alla liquirizia
	7	liquore di agrumi (limoni o limetta)
	8	liquore di bergamotto
	9	liquore di cedro
	10	liquore di 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	ciccioli
	18	cotenne di maiale
	19	cularina
	20	culatta
	21	frittole
	22	gelatina di maiale
	23	guanciaie
	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 crotone
	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



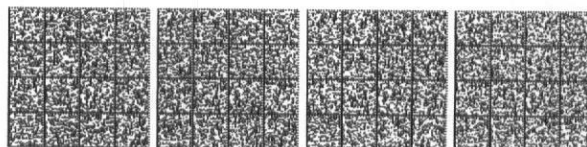
	61	rasco
	62	strazzatella silana
Grassi (burro, margarina, oli)	63	olio extra vergine di oliva "colli di tropea"
	64	olio extra vergine di oliva del savuto
	65	olio extra vergine di oliva della locride
	66	olio extra vergine di oliva di calabria
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	67	'a maritata
	68	amarene scioppate
	69	anona cherimola, annona
	70	arancia di villa san giuseppe
	71	asparago selvatico della calabria
	72	biondo tardivo di trebbisacce
	73	broccoli di rapa
	74	cannonata calabrese
	75	castagne al mosto cotto
	76	castagne di calabria
	77	ceci abbrustoliti, calia
	78	cedro
	79	cedro candito
	80	cicoria selvatica calabrese
	81	cicorie selvatiche sott'olio
	82	cipolline sott'olio
	83	clementine della piana di sibari
	84	collane di peperoni secchi
	85	confettura di pomodori rossi
	86	coroncine di fichi secchi al mirto
	87	crocette
	88	fagiolo di caria
	89	fagiolo poverello bianco
	90	farina di castagne
	91	fichi d'india di calabria
	92	fichi essiccati
	93	fichi freschi cotti al forno
	94	fichi ripieni, fichi chini
	95	finocchietto selvatico di calabria
	96	finocchio di isola capo rizzuto
	97	funghi di giffone
	98	funghi "rosito"
	99	funghi misti di bosco sott'olio
	100	funghi porcini silani "sillo"
	101	funghi porcini sott'olio
	102	funghi rositi sott'olio
	103	germogli di pungitopo sott'olio, vruscula sott'olio
	104	insalatata di arance, 'nzalata i purtuali
	105	involtini di melanzane
	106	limetta
	107	marmellata di arance
	108	marmellata di bergamotto
	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
Condimenti	140	salmoriglio, sarmurighiu
	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

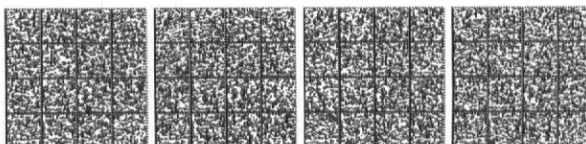
*Paste fresche e  
prodotti della  
panetteria, della  
biscotteria, della  
pasticceria e della  
confetteria*



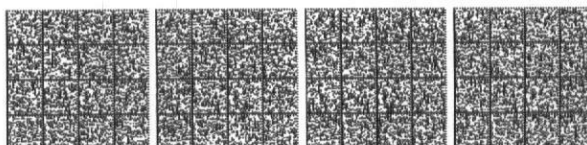
	188	pezzo duro
	189	pignolata al miele, napiteddhi
	190	pignolata con la glassa bianca e al cioccolato
	191	piparelle
	192	pitta
	193	pitta di san martino
	194	pitta 'mpigliata
	195	pizza alla reggina, pitta a riggitana
	196	pizza di maggio, pitta di maju
	197	pizzi ccu niebiti
	198	pizziccul'ova
	199	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, struncatura
	210	susumelle
	211	taglierini e ciciri, laganelle e ciciri
	212	taralli bianchi
	213	taralli morbidi
	214	tarallini ai semi di anice
	215	tarallini ai semi di finocchio
	216	tarallini al peperoncino
	217	tartine di sanguinaccio, tratini i sanguinacciu
	218	tartufo di pizzo
	219	torroncino
	220	torrone a poglia con mandorle, turruni
	221	torrone di arachidi con zucchero
	222	torrone gelato, turruni gelatu
	223	turdilli
	224	xialuni
	225	zeppole, zippulii san giuseppi
	226	frittata pasquale
	227	frittele di fiori di zucca, sciuriddi
	228	maccheroni con il sugo di capra, maccaruni i casa cu sugu i capra
	229	melanzane ripiene, mulingiani chini
	230	pancotto, brodo pieno, panicuottu
	231	parmigiana
	232	peperonata alla calabrese, 'nzimbatò
	233	polpette di melanzana, purpetti i mulingiana
	234	pomodori ripieni, pummaroro chini
	235	riso di magro, granu mariu, u risu mariu
	236	uova e curcuci, ova chi curcuci
	237	uova strapazzate con pomodoro, sursuminata
	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

*Prodotti della  
gastronomia*

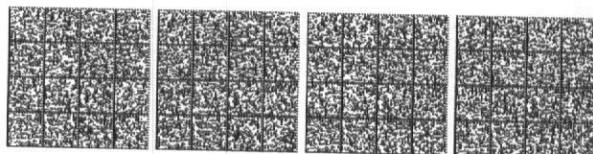
*Preparazioni di pesci,  
molluschi e crostacei  
e tecniche particolari  
di allevamento degli  
stessi*



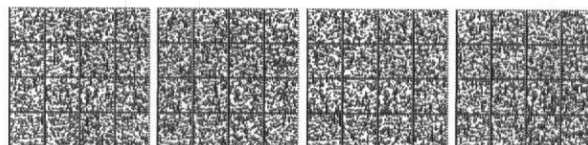
	250	pesce spada arrosto con il sarmoriglio, pisci spada rustutu c'u sarmurighiu
	251	rosamarina
	252	sarde salate
	253	sarde salate e pepate
	254	sardella salata di crotone
	255	stocafisso, stocco alla ghiotta
	256	stocco di mammola
	257	tonno sott'olio, pesantono sott'olio
	258	tortiera di alici
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	259	miele di arancio calabrese
	260	miele di castagno calabrese
	261	miele di corbezzolo
	262	miele di eucaliptus calabrese
	263	miele di melata di abete calabrese
	264	miele di sulla calabrese
	265	ricotta
	266	ricotta affumicata
	267	ricotta di capra affumicata
	268	ricotta di pecora
	269	ricottone salato



REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	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 gelse rosse
	8	liquore di madarino dei campi flegrei
	9	liquore di mirtillo
	10	liquore finocchietto
	11	liquore nanassino
	12	nespolino
	13	nocillo
	14	sciroppo di arancia bionda
	15	sidro di mela limoncella
	16	vino cotto
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	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	orvula*
	39	pancetta arrotolata
	40	pancetta tesa
	41	prosciutto di casaletto*
	42	prosciutto di monte*
	43	prosciutto di pietraroja*
	44	prosciutto di rocchetta*
	45	prosciutto di trevico*
	46	prosciutto di venticano*
	47	salame napoli*
	48	salame di mugnano*
	49	salsiccia
	50	salsiccia affumicata
	51	salsiccia del cilento*
	52	salsiccia del vallo di diano*
	53	salsiccia di polmone*
	54	salsiccia fresca a punta di coltello
	55	salsiccia r' poc*
	56	salsiccia rossa di castelpoto*
	57	salsiccia sotto sugna
	58	salsiccia sotto sugna di vairano patenora
	59	samurchio*
	60	soppressata del cilento*
	61	soppressata del sannio*

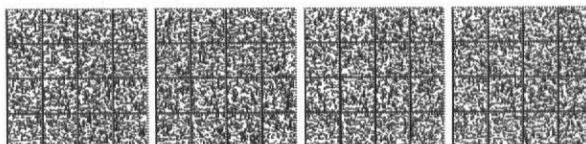


	62	soppressata del vallo di diano*
	63	soppressata di gioi cilento*
	64	soppressata di ricigliano*
	65	soppressata irpina*
	66	bebè di sorrento
	67	bocconcini alla panna di bufala
	68	burrini e burrata di bufala
	69	caciocavallo affumicato
	70	caciocavallo del matese*
	71	caciocavallo di bufala
Formaggi	72	caciocavallo di castelfranco*
	73	caciocavallo irpino di grotta*
	74	caciocavallo podolico*
	75	cacioricotta caprino del cilento
	76	caciotta di capra dei monti lattari
	77	caciottina canestrata di sorrento
	78	caprino conciato del montemaggiore*
	79	caso conzato*
	80	caso maturo*
	81	casoperuto e marzolino*
	82	casuforte di statigliano, cacioforte, casoforte*
	83	casu ré pecóra del matese*
	84	fiordilatte
	85	formaggio caprino del cilento
	86	formaggio duro di latte di pecora, capra e vacca*
	87	formaggio morbido del matese*
	88	juncata
	89	manteca*
	90	manteca del cilento*
	91	mozzarella nella mortella*
	92	pecorino del monte marzano*
	93	pecorino di bagnolese*
	94	pecorino di carmasciano*
	95	pecorino di laticauda*
	96	pecorino fresco e stagionato
	97	pecorino di pietraraja*
	98	pecorino salaprese*
	99	provola affumicata*
	100	provola affumicata di bufala*
	101	provolone*
	102	riavulillo*
	103	ricotta di fuscella di sant'anastasia*
	104	scamorza
	105	scamorza di bufala
	106	scamorzini del matese*
	107	scamosciata
	108	stracciata*
	109	stracciata del matese*
	110	treccia
Grassi (burro, margarina, oli)	111	burro di bufala
	112	olio extravergine di oliva sannio caudino telesino
	113	olio extravergine di oliva sannio colline beneventane
	114	aglio dell'ufita
	115	albicocca vesuviana
	116	amarene appassite dei colli di s. pietro
	117	arancia di pagani
	118	arancia di sorrento
	119	broccolo del vallo di diano
	120	broccolo di paternopoli
	121	broccolo friariello di napoli, friarielli
	122	broccolo san pasquale
	123	caldarroste in sciroppo e rum



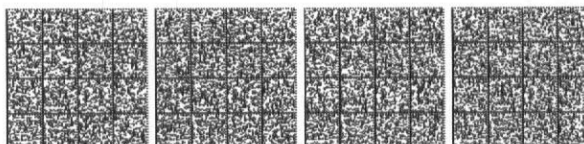


124	cappella
125	carciofo bianco
126	carciofo capuanella
127	carciofo di castellammare
128	carciofo di montoro
129	carciofo di pietrelcina
130	carciofo di procida
131	carciofo pignatella, carciofo rosso, carcioffola pascaiola
132	cardillo
133	cardone
134	carlentina
135	carosella
136	castagna del monte faito
137	castagna del prete
138	castagna di acerno
139	castagna di serino
140	castagna di trevico
141	castagna jonna di civitella licinio
142	castagna paccuta
143	castagna tempestiva del vulcano di roccamonfina
144	castagna vofarella
145	castagne infornate, castagne n'fornate
146	castagne moscie, fico
147	cavolfiore gigante di napoli
148	cavolo da minestra
149	cece di ciceraie
150	cece di valle agricola
151	cece nero del fortore
152	cicoria selvatica
153	cicoria verde di napoli
154	ciliegia del monte
155	ciliegia della recca
156	ciliegia di braccigliano
157	ciliegia di pimonte
158	ciliegia di siano
159	ciliegia maiatica
160	ciliegia melella
161	ciliegia s. pasquale
162	cipolla alifana
163	cipolla bianca di pompei
164	cipolla di eremiti
165	cipolla di vatolla
166	cipolla ramata di montoro
167	cuccija
168	fagioli di volturara irpinia
169	fagioli lardari
170	fagioli quarantini
171	fagioli tabacchini
172	fagiolo a formella
173	fagiolo a pisello
174	fagiolo della regina di san lupo
175	fagiolo dell'occhio
176	fagiolo dente di morto
177	fagiolo di cera
178	fagiolo di controne
179	fagiolo di gallo matrese
180	fagiolo di gorga
181	fagiolo di mandia
182	fagiolo di villaricca
183	fagiolo mustacciello
184	fagiolo san pasquale di casalbueno
185	fagiolo s'anter di casalbueno
186	fagiolo striato del vallo di diano
187	fagiolo tondino bianco del vallo di diano
188	fagiolo zolfariello



*Prodotti vegetali allo  
stato naturale o  
trasformati*

189	fava di miliscola
190	fichi secchi con miele
191	fico di s. mango
192	fico vendemmia, natalese
193	finocchio bianco palettone
194	finocchio di sarno
195	fragolata di acerno
196	fragolina degli alburni e dell'alto sele, fraulella
197	fungo porcino del vulcano di roccamonfina
198	giallona di siano
199	granoturco della quarantina
200	granoturco di gallo matese
201	kaki vainiglia napoletano
202	lenticchia di valle agricola
203	limone di procida
204	lupino gigante di vairano
205	mais spiga bianca, spogna bianca
206	mandarino dei campi flegrei
207	marrone di s. cristina
208	marrone di scala
209	marzellina
210	marzocca
211	mela bianca di grottolella, mela renetta champagne
212	mela capodiciuccio
213	mela chianella
214	mela chichedda
215	mela limoncella
216	mela limoncellona
217	mela san giovanni
218	mela sergente
219	mela tubbiona
220	mela zitella
221	melanzana cima di viola
222	melanzana lunga di napoli
223	melanzana paccia
224	melone di altavilla
225	melone napoletano
226	nocciola camponica
227	nocciola di s. giovanni
228	nocciola mortarella
229	nocciola riccia di talanico
230	noce di sorrento
231	noce malizia
232	noce san martino
233	oliva caiazzara
234	oliva vernacciola di melizzano
235	oliva masciata
236	olive pisciottane schiacciate sott'olio
237	panzarieddi di casalbueno
238	papacelle
239	pappola
240	patata di monte san giacomo
241	patata di trevico
242	patata fresca campana
243	patata nera del matese
244	patata novella
245	patata ricciona o riccia di napoli
246	patata rossa del vallo di diano
247	patata sotterrata di calvaruso
248	peperoncini ripieni al tonno
249	peperoncini verdi o di fiume
250	peperoncino friariello napoletano
251	peperoncino friariello nocere
252	peperone cazzone
253	peperone papacella, papacelle riccie

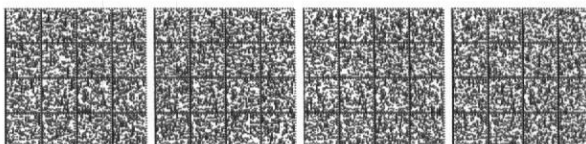


254	peperone sassaniello
255	peperoni quagliettani
256	pera del rosario
257	pera lardara
258	pera mastantuono
259	pera pennata
260	pera sant'anna
261	pera sorba
262	pera spadona di salerno
263	pera spina
264	percoca col pizzo
265	percoca puteolana
266	percoca terzarola
267	pesca bellella di melito
268	pesca bianca napoletana
269	peschiole
270	piselli cornetti
271	pisello centogiorni
272	pomodori secchi sott'olio
273	pomodoro fiaschello di battipaglia
274	pomodorino campano
275	pomodorino corbarino
276	pomodorino dell'ufita
277	pomodorino di rofrano
278	pomodorino giallo
279	pomodorino seccagno di gesualdo
280	pomodorino vesuviano
281	pomodoro cannellino flegreo
282	pomodoro di sorrento
283	pomodoro pelato di napoli
284	pomodoro spuniello
285	prugna cogliepicuri
286	rapa catozza
287	risciola
288	risi di casalbueno
289	saragolla
290	scarola bianca riccia schiana
291	sciussillone
292	secena
293	speuta
294	susina botta a muro
295	susina marmulegna
296	susina pappacona
297	susina pazza
298	susina scarrafona
299	susina turcona
300	tartufo di colliano
301	tartufo nero di bagnoli irpino
302	timo delle coste del mutria
303	torzella, cavolo greco, torza riccia
304	uva armonera del cilento
305	uva bianca a cuore del cilento
306	uva catalanesca
307	uva comicella
308	tabaccanti di casalbueno
309	vimini
310	zucca lunga di napoli, cocuzza zucarina
311	zucca napoletana
312	zucchini san pasquale
313	amaretto di caposele
314	babà
315	biscotti al miele
316	biscotti di castellammare
317	biscotto di grano integrale

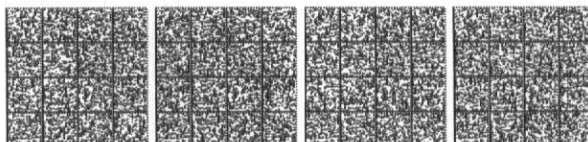


*Paste fresche e  
prodotti della  
panetteria, della  
biscotteria, della  
pasticceria e della  
confetteria*

318	biscotto di granone
319	biscotto all'amarena
320	biscotto di sant'angelo
321	calzoncelli
322	calzone
323	carrati
324	cartellate con mosto
325	casatiello dolce
326	casatiello sugna e pepe
327	chiacchiere
328	ciolone
329	confettone, ò cunfitton
330	copeta
331	delizie al limone
332	divino amore
333	follovielli
334	fusillo di felitto
335	fusillo di gioi
336	fusillo furitano, ò fusillo furitano, ò riccio furitano
337	quanto caleno
338	matasse di caposele
339	migliaccio
340	monachina
341	muffetto di caposele
342	mustaccioli
343	'ndunderi
344	'nfrennula
345	pagnotta di santa chiara
346	palme di confetti
347	pane dei camaldoli
348	pane di baiano
349	pane di calitri
350	pane di iurmano
351	pane di montecalvo
352	pane di padula
353	pane di patate
354	pane di san sebastiano
355	pane di saragolla
356	pane di villaricca
357	panesillo di ponte
358	paniedd' r' sirino
359	pantorrone
360	panuozzo
361	panzarotti
362	parrozzo*
363	pasta mischiata
364	pasticella di acerno
365	pastiera
366	pigna
367	pizza chiena
368	pizza con ricotta
369	pizza di farinella bacoiese, pizza gialla, 'a zellòse
370	pizza di scarola
371	pizza figliata, serpentone
372	pizza migliazza cu li frittele
373	pizza napoletana verace artigianale
374	pizza sulla liscia*
375	puccellato dolce
376	puccellato salato
377	raffioi
378	raviolo di ricotta di pecora
379	ricci
380	roccocò
381	sanguinaccio
382	scaldatelle



	383	scanata del sannio
	384	scazzatiello, caviatieddu
	385	scialatiello
	386	sciucielo, ò sciucello
	387	sfogliatella
	388	sfogliatella santa rosa
	389	sospiri al limone
	390	spantorrone di grotta
	391	struffoli
	392	struppolo
	393	susamielli
	394	taraddi con finocchio
	395	taralli intrecciati
	396	tarallini al vino
	397	tarallo all'uovo
	398	tarallo con le mandorle
	399	tarallo cu l'ove
	400	tarallo di agerola
	401	tarallo sugna e pepe
	402	tarallucci al naspro
	403	tasca
	404	torroncino di roccagloriosa
	405	torrone croccantino di s. marco dei cavoti
	406	torrone di benevento
	407	torrone di castagna
	408	torrone di ospedaletto d'alpinolo
	409	trilli
	410	turcinegliu
	411	vanti
	412	zandraglia
	413	zeppola di s. giuseppe
	414	zeppola frita
Prodotti della gastronomia	415	baccalà alla perticatora
	416	braciola
	417	carne al latte
	418	ciambottella
	419	cicci di santa lucia
	420	crocché
	421	gattò di patate
	422	genovese
	423	frittata di scammaro
	424	frittura napoletana
	425	melanzana a scarpone
	426	parmigiana di melanzane
	427	peperone imbottito
	428	pancotto dei foresi
	429	panzetta
	430	patane e cicc'
	431	polenta stampata, alla cucchiareda, frattaccio
	432	ragù napoletano
	433	sartù di riso
	434	sfionzola
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	435	stufati di teggiano
	436	zuppa di soffritto
	437	acciuغه sotto sale*
	438	alicette piccanti*
	439	alici di menaica*
	440	alici marinate*
	441	colatura di alici di cetara*
	442	cozza del golfo di napoli e del litorale flegreo, cozzeca
	443	filetti di alici sott'olio*
	444	marzellina*

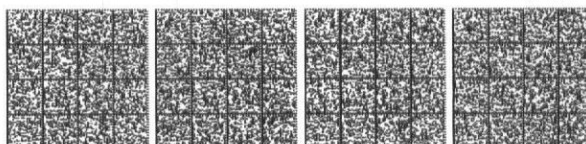




*Prodotti di origine  
animale (miele,  
prodotti lattiero  
caseari di vario tipo  
escluso il burro)*

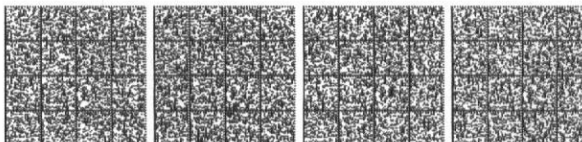
445	miele di acacia
446	miele di castagno
447	miele di girasole
448	miele di sulla
449	miele millefiori
450	ricotta di fuscella*
451	ricotta di laticauda
452	ricotta essiccata di bufala*
453	ricotta essiccata ovicaprina*
454	ricotta fresca di bufala*
455	ricotta fresca ed essiccata di capra*
456	ricotta fresca ed essiccata di pecora*
457	ricotta salaprese

\* Deroga alle norme igienico sanitarie

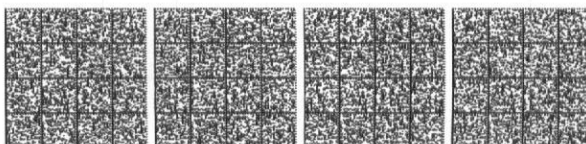


## REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	acqua d'orcio o d'orzo, l'acqua d'orz o d'orss
	2	anizione, andsòn
	3	anisetta, anisèta
	4	liquore a base di grappa e pere o mele
	5	liquore di prugnoli, bargnolino, bargnulein
	6	liquore zabaglione all'uovo
	7	maraschino, maraschèin
	8	marenata
	9	nocino, nosen, nozèn
	10	sorbolo, liquore nobile di sorbole, liquor ed sorbi, sorbolino, sorbolen
	11	sassolino
	12	vin brûlè, vino brulè, brulè
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	13	agnello da latte, agnel, delle razze: sarda e massese
	14	bel e cot, belecot
	15	bondiola
	16	cappello del prete, cappel da pret
	17	carne bovina di razza romagnola, vidlò, tor, burela, vaca rumagnola
	18	carne della razza bovina marchigiana
	19	castrato di romagna, castrè, castròn
	20	ciccioli (o cicciolata), grassei (o suprasè), ciccioli sbricioloni, grassei sbrislón, cicoli, sgrisciuli
	21	coppa arrosto, cupa arost
	22	coppa di testa, tortella
	23	coppa di montagna della val nure, cuppa ad muntagna
	24	culatello, culatel
	25	fegatelli
	26	fiocchetto
	27	fiocco di culatello
	28	gallo ruspante
	29	lardo di moltefeltro
	30	lardo, gras
	31	lonzino, capolongo
	32	mariola
	33	mazza fegato
	34	miaccio, miaggio, migliaccio
	35	pancetta arrotolata
	36	pancetta canusina
	37	pesto di cavallo, caval pist
	38	piccola di cavallo, picula 'd caval
	39	pollo di razza fidentina
	40	pollo di romagna
	41	porchetta, purcheta
	42	prosciutto aromatizzato del montefeltro
	43	salame all'aglio, salam da l'ai
	44	salame di canossa o salame di castelnuovo monti
	45	salame fioretino
	46	salame gentile, salam gentil, salâm zintil
	47	salsiccia
	48	salsiccia gialla fina, sulzezza zala bouna e fina
	49	salsiccia matta, ciàvar, zuzèzz matta
	50	salciccio alla piacentina, salame da cuocere, salam da cotta

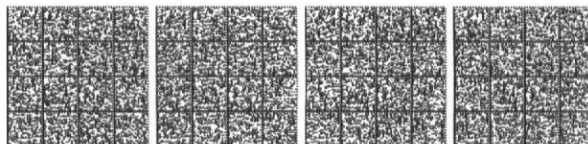


	51	spalla di san secondo, spalla cotta e spalla cruda, spala cota e cruda
	52	stracotto alla piacentina, 'l stua
	53	suino di razza mora o mora romagnola
	54	suino pesante
	55	tacchini bronzato rustico o nostrano, galnacc, dindo
	56	tasto, tast
	57	zuccotto di bismantova
<i>Condimenti</i>	58	pasta di tartufo bianco
	59	sale alimentare di salsomaggiore
	60	sale, sàl
<i>Formaggi</i>	61	caciotta
	62	caciotta vaccina al caglio vegetale
	63	caprino
	64	casio pecorino lievito, pecorino fresco a latte crudo
	65	casecc
	66	formaggetta fresca, fumain
	67	pecorino
	68	pecorino del pastore
	69	pecorino dell'appennino reggiano
	70	raviggiolo
	71	ribiola della bettola, ill ribiol
	72	robiola, ribiola, furmai nis
	73	aglio bianco piacentino
	74	albicocca val santerno di imola
	75	antica varietà di fichi piacentini della cultivar: verdolino, della goccia
	76	antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: mandorla piacentina
	77	antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: tonda piacentina, nisola domestica
	78	antica varietà di olivo piacentino della cultivar: lugagnano, mazzoni
	79	antica varietà di patata piacentina della cultivar quarantina, quaanti-na
	80	antiche varietà di castagne piacentine: domestica di gusano, vezzolacca
	81	antiche varietà di ciliegia piacentina: flamengo, pavesi, mora o mora piacentina, mori, marasca di villanova, prima, primissima, smirne, mora di diolo, albanotti
	82	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
	83	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
	84	antiche varietà di uva da tavola piacentina: verdea, besgano bianco, besgano rosso, bianchetta di diolo, bianchetta di bacedasco
	85	antiche varietà di vitigni reggiani: redga, sgavetta, termarina, scarsafoglia, spergola
	86	asparago, aspargina, sparz, sparazena
	87	cardo gigante di romagna

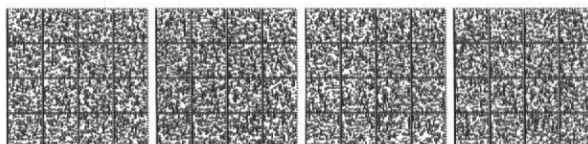


*Prodotti vegetali allo  
stato naturale o  
trasformati*

88	castagna fresca e secca di granaglione
89	castagna reggiana, masangaia
90	castagne arrosto al vino rosso, balush o ballotte
91	cicerchia
92	ciliegia di cesena, delle varietà: moretta di cesena, durona di cesena, durella, duroncina di cesena, ciliegia del fiore, primaticcia, corniola
93	cocomero tipico di san matteo decima
94	cucciaroli, cuciarole, cuciarul
95	doppio concentrato di pomodoro
96	farina dolce di castagne di granaglione, farina d'castagne
97	farro triticum dicoccum
98	fragola di romagna
99	gemoglio di pungitopo sott'olio
100	kiwi
101	lisci, roscano, agretto, bacicco, liscaro
102	loto di romagna
103	marmellata di bacche di rosa canina
104	marmellata di more
105	marrone del montefeltro
106	marrone di campora, maron ed campra
107	mela campanina, pòm campanein
108	melone tipico di san matteo decima
109	patata di montescudo
110	patata di montese
111	pera scipiona
112	pera volpina
113	pesca bella di cesena
114	pesca buco incavato, bus incavè
115	raperonzolo, raponzal, raponzolo, raponzo
116	saba dell'emilia-romagna, sapa
117	sapore, savor
118	saporetto dell'appennino reggiano, savurett, savorèt
119	stridoli, strigoli, carletti, bubbolini, tagliatelle della madonna, silene rigonfia, streidoul, strigli, strigul, stridual, stridul, strivul, strigval
120	sugali, sugal
121	sughi d'uva reggiani, sugh
122	susina di vignola
123	susina vaca zebeo, vacazebeo, vacaza zebeo, vacazaebeo, vacazza
124	tartufo bianco (tuber magnatum), trifula bianca
125	tartufo bianco pregiato
126	tartufo nero di fragno, trifola
127	tartufo nero estivo (tuber aestivum), trifula negra
128	tartufo nero pregiato (tuber melanosporum vitt.)
129	africanetti, biscotti margherita, africanèt
130	amaretti, amarett
131	amaretto di spilamberto
132	anolini, anvein, amvei, anvei, anven
133	anolino, anolen
134	basotti, bassotti, tagliolini al forno, bazòt, bassot
135	bensone, balsone, balsòn
136	biscione reggiano
137	bizulà
138	bodino di uva termarina
139	bomba allo zabaglione o di Canossa



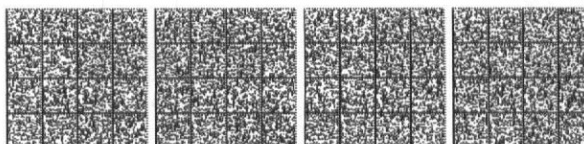
140	bomba di polenta, bomba ed puleninta
141	bomba di riso, bomba 'd ris
142	bomba di tagliatelle
143	borlengo, burleng, burlang
144	bortellina, burtlèina
145	bracciatello
146	bustrengo, bustrenga, bustrèng, bostrengo
147	caffè in forchetta
148	canestrelli, canestrèli
149	cantarelle, al cantarèli
150	cappellacci di zucca, caplazz con la zucca
151	cappelletti all'uso di Romagna, caplet
152	cappelletti, caplitt
153	cappelletto reggiano
154	cassatella
155	castagnaccio, castagnaz
156	castagnaccio, pattona
157	castagnole
158	cherseinta sotto le braci, crescentina
159	chizze reggiane, el chezzi, chezzi
160	ciabatta di s. antonio, savata ed s. antoni
161	ciaccio, ciacc
162	ciambella di quaresima cotta nell'acqua
163	ciambella ferrarese, brazadela
164	ciambella reggiana, bresadela, busilan
165	ciambella, boslan, zambèla
166	ciambelline, buslanein
167	coppo all'emiliana
168	crescenta, carsent
169	crescenta frita, cherscènta frètta
170	crescioni, guscioni, cassoni, carsòn, gussun, cursòn
171	croccante, cruccànt, cruclànt, scrucilànt
172	crostoli del montefeltro
173	curzoli, stringotti, curzùl
174	dolce di san michele, dolz ad san michele
175	erbazzone di reggio emilia
176	fave dei morti, fave dolci, favette
177	focaccia con ciccioli, chisola
178	fritloc frittelle di castagne
179	frittelle di farina di castagne, frittell ad fareina ad castagne
180	frittelle di riso, fritell ad ris
181	frittelle di tagliatelle, pattone
182	frittelle o sgonfiatti, fritell o sgiunfaiitt
183	garganello, garganell
184	gnocchetti con fagioli, pisarei e fasò
185	gnocchetti di pangrattato, pisarei
186	gnocco al forno coi ciccioli, gnocc, gnocc cott al fourèn con i grasso
187	gnocchi di patate, sgranfignone, macarun s'al pateti, gnòc
188	gnocco fritto, gnocc frett o gnocc, al gnoc frètt, 'l gnoc
189	intrigoni, sfrappole emiliane, intrigoun
190	latte brulè, latt brulè
191	latte in piedi, latt in pè
192	latteruolo
193	mandorlato al cioccolato di modigliana
194	manfrigoli
195	maltagliati, puntarine, malfatti, malfattini, meltajé, maltajéd
196	mandorlini del ponte, mandurlin dal pont



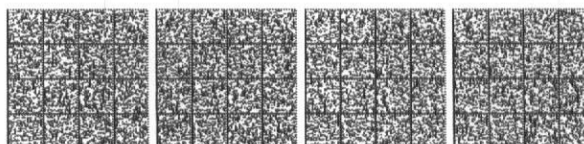


*Paste fresche e  
prodotti della  
panetteria, della  
biscotteria, della  
pasticceria e della  
confetteria*

197	miacetto, miacet
198	migliaccio di romagna, sanguinaccio, berleng, migliaccio, e miazz
199	minestra di castagne
200	minestra imbottita, spoja lorda
201	mistocchine, mistuchina, mistuchen, mistòk, mistocchi ed fareina ed castagn, al mistuchini, al mistuchen
202	mosto cotto, must cot
203	orecchioni, j urciòn
204	pagnotta pasquale
205	pampepato o pampapato, pampepat, pampapat
206	pancotto, pancòt, pacòt
207	pan di spagna
208	pane a lievitazione naturale
209	pane casareccio, pan casalen
210	pane di castrocaro
211	pane di zucca, pan ad zücca
212	pane dolce con i fichi, pan dülz cun i figh
213	panzanella, panzanèla
214	pane schiacciato, batäro
215	pappardelle, al papardel, al papardeli
216	passatelli, passatini, pasadein, pasadòin in bròd
217	pasta frolla alla maniera reggiana
218	pasta rasa, pastarèsa, pasta resa, pasta ragia
219	pasticcio di cappelletti
220	pasticcio di maccheroni alla ferrarese, al pastiz
221	patacucci, patacòc, patacùc
222	pattona, castagnaccio, torta di castagne
223	pesche finte ripiene
224	piada coi ciccioli
225	piadina della madonna del fuoco
226	piadina frita, pié fretta
227	pinza bolognese, penza bolognese
228	pizza di pasqua, crescita di pasqua
229	polentine
230	riso con la tritura o tradura, minestrino di pasqua, minestra del paradiso, ris cun la tràdura, ris coun la terdura, riso e tevdura
231	savoiardì
232	savoiardì di persiceto, ciabattine di s. antonio, savuièrd
233	sbricciolina, sbrisulina
234	scarpasot
235	sfoglia dell'emilia-romagna, spója, spòia
236	sfogliata o torta degli ebrei, tibuia
237	sfrappe, fiocchetti
238	solata, solata di farina bianca, suleda
239	spongata di busseto
240	spongata di corniglio
241	spongata di piacenza, spungada, spungheda
242	spongata di reggio emilia
243	spongata, spunghéda
244	sprelle, sprelì
245	spumini, schiumini, spumén
246	stracadèint, straccadèint, stracacent
247	stracchino gelato, stracchein in gelato
248	stricchetti, farfallini, scrichèt, fiuchèt
249	strozzapreti, strozaprit
250	sulada

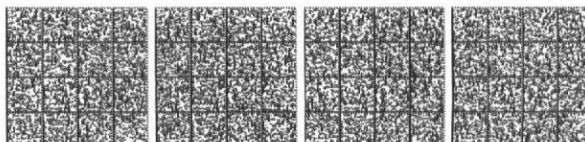


251	tagliatelle, tajadèli, tajadèl, lasagni
252	tagliatella bolognese
253	tagliatelle con gli stridoli, tajadèl cun i stridul; tajadèl cun i strigul, tajadèli cun i stridle
254	tagliatelle dolci
255	tagliatelle verdi, tajadèl verdi, tajadèli verdi
256	tagliatelle verdi all'emiliana, tajadeli verdi
257	tardura
258	tigella modenese, tigèla modenese, crescentina modenese, cherscènta modenese
259	tirotta con cipolla, tiratta ala zivola
260	topino d'ognissanti
261	torta d'erbe
262	torta dei preti, turta ad prètt
263	torta di granoturco, turta ad mèlga
264	torta di mele, turta ad pum
265	torta di pere, turta ad per
266	torta di prugne, turta ad brùgna
267	torta di ricotta
268	torta di riso di reggiana
269	torta di uva termarina
270	torta ricciolina o torta di tagliatelle, taiadela
271	tortellacci, tortelloni, turtlacc
272	tortellacci di carnevale
273	tortelli alla lastra
274	tortelli con le ortiche
275	tortelli d'erbetta, torde d'erbeta
276	tortelli di carnevale, frittelle ripiene, turtlitt
277	tortelli di mele
278	tortelli di patate
279	tortelli di ricotta
280	tortelli di ricotta alla piacentina, tortelli, turtei cu la cua, turtei
281	tortelli di san giuseppe, turtei ad san giusèpp
282	tortelli di verza
283	tortelli di zucca alla reggiana, turtei ed zoca
284	tortelli di zucca, tortei ad zùcc, cappellacci di zucca turtlòn ad sùca
285	tortelli coi rosolacci, turtel cun al barösl; turtel con al ròšli
286	tortelli ripieni con bietole, tortelli verdi alla reggiana, turtee d'erba
287	tortellini di bologna
288	tortellini
289	zabajone, zabaglione, zambajoun
290	zuccherino montanaro bolognese, zucarein montanaro bolognese
291	zuppa inglese, sopinglesa, zòppa iglèisa, sopinglesa, zoppa inglèisa
292	arbada, polenta con cotenne e cavolo nero
293	agnello alla piacentina, agnel äla piasinteina
294	agnello con piselli alla romagnola, agnè cun i bşarèl a la rumagnöla
295	anguilla in umido, anguilla in ümid
296	arrosto di maiale alla reggiana
297	arrosto ripieno
298	baccalà alla romagnola, bacalà a la rumagnöla
299	baccalà con i porri, e' bacalà con i por

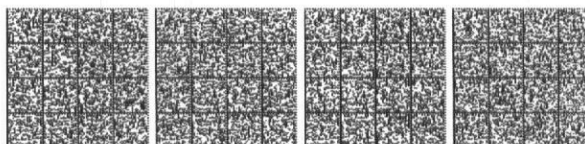


*Prodotti della  
gastronomia*

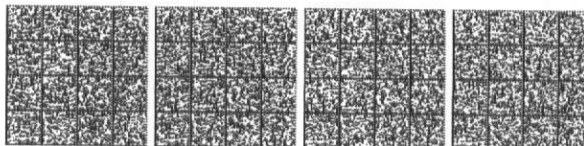
300	baccala in umido, bacalà in òmid
301	barzigole, barzègli, bistregli
302	calzagatti, chelzagàt, papacc, paparòcc, pulenta imbrucada, cazzagai, calzagàtt, paparucci, cassambragli
303	cavolfiore all'uso di romagna
304	cavoli ripieni, cavul ripein
305	cipolle comodate
306	cipolle intere con salsa
307	cipolle ripiene di magro
308	coniglio arrosto alla reggiana, cunin a ròst
309	coniglio in umido, coniglio ala cacciatora
310	cotenna e ceci, cudga e sisar
311	dolce e brusco, dulz e brühsc
312	fagioli in giubalunga
313	faraona alla creta, faraona al creda
314	fegatelli di maiale, figadèt
315	frittata di funghi prugnoli, frita ad spinarò
316	funghi fritti, fonz fritt
317	gnocchi, gnocc
318	imbalsadura, minestrina di piselli pancetta e pomodoro
319	insalata rustica, rustisana
320	lasche del po in carpione, sticc' in carpiòn
321	lepre alla piacentina, levra ala piasintaina
322	lesso di carni, less
323	lumache alla bobbiese, lùmaga al bobbiese
324	maccheroni bobbiesi, maccheron bubbies
325	merluzzo in umido, marlùss in ùmid
326	mezze maniche da frate ripiene, mes mànag da frà ripein
327	minestra con punte di asparagi, sparseina
328	ossobuco, òs bus
329	ovuli ripieni, ovuli ripein
330	pancetta e piselli, panzètta e riviott
331	pan cott, zuppa di pane
332	pesce gatto in umido, pèesc gat
333	polenta condita, puleinta consa
334	polenta di farina di castagne, puleinta ad fareina ad castagne
335	polenta e patate, puleinta e pomdaterra
336	polenta pasticciata
337	pollo alla cacciatora, pol ala cazadòra
338	polpettone di tacchino alla reggiana
339	punta di petto di vitella ripiena, picaja
340	radicchi con la pancetta
341	ragù alla romagnola
342	ragù classico alla bolognese
343	riso e verza con costine, ris e verza cun custeina
344	risotto con i codini di maiale, risott cun i cuein ad gogn
345	risotto con le poveracce, risòt cun al pavaraz
346	salsa di prezzemolo, sàlsa ad savur
347	salsa verde per bolliti
348	scàpa, mnufocc, menni
349	seppie con i piselli
350	spinaci alla romagnola, spinaci con l'uvetta, spinèz a la rumagnòla
351	tagliatelle con ricotta e noci, taiadei cun ricotta e nus
352	tinche all'emiliana
353	torta di patate, turta d'patat
354	torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bibbiese
355	tortelli di farina di castagne, tortei ad fareina ad castagne



	356	trippa, trèpa
	357	trippa alla reggiana, busecca, buzèca
	358	trippa di manzo alla piacentina, trippa ad manz ala piasinteina
	359	trote come si preparano a succiso
	360	valigini, valisein, verzot
	361	verzolini, varzulein
	362	zigulleda, ziguleda
	363	zucchini ripieni, zücchein ripein
	364	zuppa di ceci, sùppa ad sisar
	365	zuppa di pesci, sùppa ad pess
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	366	miele del montefeltro
	367	miele del crinale dell'appennino emiliano-romagnolo
	368	miele di erba medica della pianura emiliano-romagnolo
	369	miele di tiglio, mel tiglio
	370	ricotta
	371	ricotta vaccina fresca tradizionale dell'emilia-romagna, puina, puvina
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	372	acquadelle marinate
	373	alici marinate, sardun marined
	374	anguilla marinata di comacchio
	375	brodetto di vongole
	376	cozze gratinate
	377	saraghina, papalina, saraghina sora al test
	378	saraghina maturata nel sale

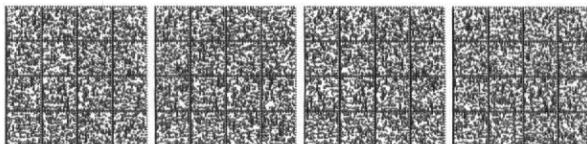


REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA		
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	distillato di pere
	2	most
	3	sciroppo di olivello spinoso
	4	sciroppo di piccoli frutti
	5	sciroppo di sambuco
	6	sciroppo di tarassaco
	7	succo di mela
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione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





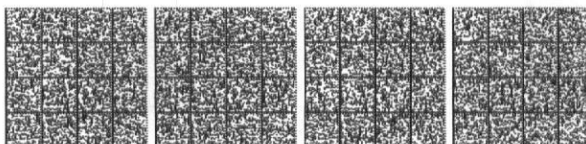
<i>Formaggi</i>	60	formaggio asino*
	61	formaggio caprino morbido
	62	formaggio di malga*
	63	formaggio fagagna
	64	formaggio salato
	65	formai del cit
	66	frico
	67	latteria
	68	monte re
	69	sot la trape
	70	tabor
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	71	olio dei colli orientali
	72	olio del carso
	73	ônt (burro fuso di malga)*
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	74	aglio di resia
	75	asparago bianco
	76	asparago verde in agrodolce
	77	blave di mortean
	78	cavolo broccolo
	79	castagna canalutta
	80	castagna marrone di vito d'asio
	81	castagna obiacco
	82	ciliegia duracina di tarcento
	83	cipolla rosa della val cosa
	84	craut garp
	85	fagioli borlotti di carnia
	86	fagiolo borlotto di pesariis
	87	fagiolo cesarins
	88	fagiolo dal santisim
	89	fagiolo dal voglut
	90	fagiolo laurons
	91	fagiolo militons
	92	fagiolo rampicante fiorina
	93	fico figo moro
	94	lidric cul pòc
	95	mais da polenta
	96	mela zeuka
	97	patate di ribis e godia
	98	patatis cojonariis
	99	pesca iris rosso
	100	pesca isontina
	101	pesca triestina
	102	pierçolade
	103	radic di mont
	104	radicchio canarino
	105	rapa di verzeznis
	106	ràti
	107	rosa di gorizia
	108	savors
	109	vellutata di asparago verde
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria</i>	110	biscotto esse
	111	biscotto pordenone
	112	biscotto pevarins
	113	buiadnik
	114	cjalcune
	115	cjalzòns
	116	colaz
	117	favette triestine
	118	gnochi de susini
	119	grissino di resiuatta
	120	gubana



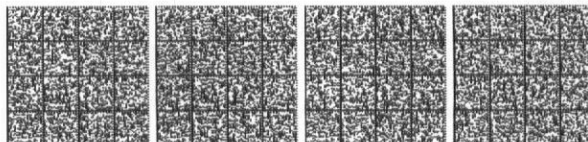


<i>biscotteria, pasticceria e confetteria</i>	121	marmellata di mirtilli, fragole, lamponi, mele, prugne, frutti di bosco, menta e mele*
	122	marmellata di olivello spinoso e mele*
	123	pinza triestina
	124	presnitz
	125	putizza
	126	strucchi
	127	strucchi lessi
Prodotti della gastronomia	128	stak
<i>Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi</i>	129	calamaro di saccaleva
	130	canocia de nassa
	131	dondolo
	132	matàn
	133	mormora di miramare
	134	mussolo de scoio
	135	passera coi ovi
	136	pedocio de trieste
	137	pesce di valle
	138	sardoni in savor
	139	sardoni salati
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	140	sievoli soto sal
	141	trota affumicata di san daniele
	142	miele di acacia del carso
	143	miele di marasca del carso
	144	miele di melata di bosco del carso
	145	miele di tiglio del carso
	146	miele friulano di acacia
	147	miele friulano di amorfa
	148	miele friulano di castagno
	149	miele friulano di tarassaco
	150	miele millefiori del carso
	151	miele millefiori della montagna friulana
	152	miele millefiori della pianura friulana
	153	ricotta affumicata di malga
	154	ricotta di capra

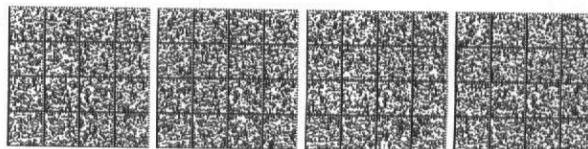
\* Deroga alle norme igienico sanitarie



REGIONE LAZIO		
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	cioccolata a squajo
	2	liquore di genziana
	3	liquore fragolino
	4	liquore nocino
	5	mistrà
	6	rattafia ciociara
	7	sambuca romana
	8	sambuca viterbese
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni	9	bracirole sott'olio
	10	buddellucci o viarelli
	11	capocollo o lonza
	12	carne di bovino marenmano
	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 marenmana
	29	omento di maiale (beverelli)
	30	pancetta di suino
	31	pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero
	32	prosciutto crudo "bauetto"
	33	porchetta (di viterbo, di poggio bustone)
	34	prosciutto (di guaricino, di bassiano)
	35	prosciutto cotto al vino ci 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 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

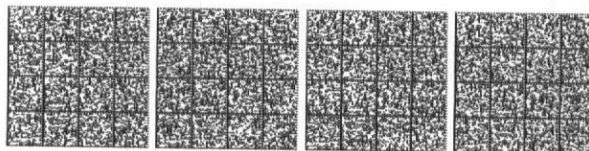


	59	zauzicchie e salam funnan
	60	"zazzicchia" di patrica
Condimenti	61	pasta di olive
	62	pestato di olive di gaeta
	63	salsa all'amatriciana
	64	salsa balsamica di uva
Formaggi	65	burrata di bufala
	66	cacio di genazzano
	67	cacio fiore*
	68	cacio magno (semplice e alle erbe)
	69	caciocavallo di bufala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

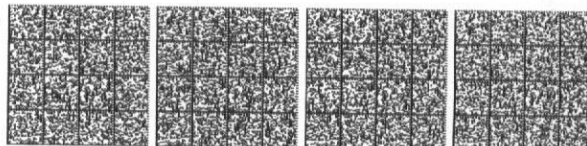


*Prodotti vegetali allo  
stato naturale o  
trasformati*

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



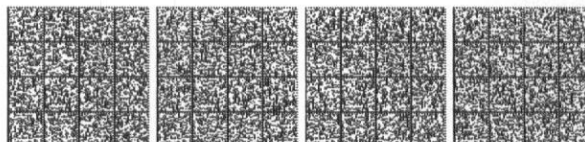
183	olive da mensa bianche e nere (di latina, frosinone, parte della provincia di roma), (olive calce e cenere, olive di gaeta, oliva bianca di itri, olive al fumo, olive sott'olio, olive spaccate e condite, olive in salamoia, olive essiccate)
184	orzo perlato dell'alto lazio
185	passata di pomodoro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





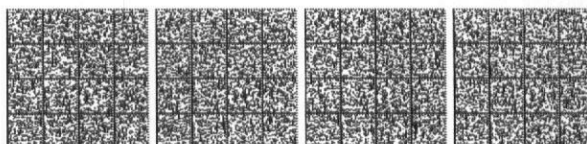
*Paste fresche e  
prodotti della  
panetteria, della  
biscotteria, della  
pasticceria e della  
confetteria*

244	ciambelle n'cotte
245	ciambelle salate
246	ciambelle scottolate di priverno (ciambelle col gelo; ciammelle d'acqua)
247	ciambelline
248	ciambelline al vino nocciolate di cori
249	ciammella ellenese
250	ciammelle d'ova
251	ciammellocco di cretone
252	ciammellone morolano
253	ciammellono
254	cirola romana
255	crostate visciole di sezze
256	crostatino ripieno
257	crustoli de girgenti
258	cuzzi di roviano
259	dolce alle fave di san giuseppe da leonessa
260	dolce di patate
261	falia
262	fave dei morti
263	ferratelle
264	fettarelle
265	fetticciole nere e bianche
266	fettuccine
267	fiatoni o fiaoni
268	filone sciapo da 1 kg.
269	frascarelli
270	frittelli di riso
271	frittelline di mele di maenza
272	frittellone di civita castellana
273	giglietto (di sermoneta, di priverno, di palestrina)
274	gliu panettono di maenza
275	gnocchetti di polenta
276	gnocchi de lu contadino
277	gnocchi di castagne
278	gnocchi ricci
279	gliu sangonato
280	i recresciuti di maenza
281	imbriachelle
282	la copeta
283	lacna stracciata di norma
284	le crespelle di maenza
285	lu cavalluccio e la puccanella
286	'mbriachelle al mosto di cori
287	maccaruni gavignanesi
288	maccheroni
289	maccheroni a matassa
290	maccheroni con le noci di Vejano
291	maltagliati o fregnacce
292	mostaccioli
293	mostarde ponzesi
294	murzelli
295	murzitti
296	'ndremmappi di jenne
297	pacchiarotti
298	pagnottelle di salatuoro di sezze
299	palombella
300	pane cafone
301	pane casareccio di Iariano
302	pane casareccio di Iugnola
303	pane casareccio di montelibretti
304	pane con le olive bianche e nere
305	pane con le patate (con purea di patate)
306	pane di canale monterano
307	pane di semola di grano duro (pane nero di monteromano, di allumiere)



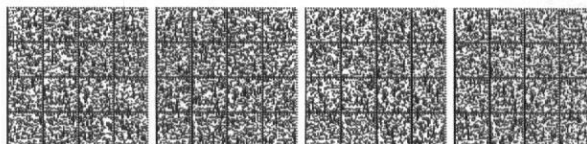


308	pane di veroli
309	pane integrale al forno a legna
310	pangiallo
311	panicella di sperlonga
312	panini all'olio
313	panpapato
314	panpepato
315	pasta di mandorle (pasta de' mandorle) di maenza, sezze, latina
316	pastarelle col cremore
317	paste di viscioli di sezze
318	pezzetti (sermoneta)
319	pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli sfrizzoli)
320	pizza a fiamma
321	pizza a gli mattono di sezze (pizza a gli soio di sezze)
322	pizza di pasqua della tuscia (dolci o al formaggio)
323	pizza d'ova
324	pizza frita
325	pizza grassa
326	pizza sucia
327	pizzicotti (biscotti)
328	pizzicotto (pasta alimentare)
329	polentini
330	pupazza frascatana
331	quaresimanli
332	ravioli con crema di castagne
333	ravioli di patate
334	raviolo di san pancrazio
335	sagne
336	salame del re
337	salavatici di rovano
338	sciuscella
339	serpentone alle mandorle di sant'anatolia
340	serpette
341	serpette di sermoneta
342	sfusellati
343	spaccaregli di sezze
344	spumette
345	strozzapreti
346	struffoli di sezze e lenola
347	subiachini
348	susamelli
349	tagliatelle di castagne
350	taralli
351	tersitti de girgenti
352	terzetti
353	tiella di gaeta
354	tisichelle viterbesi
355	torroncino di alvito
356	torta di ricotta di sermoneta
357	torta pasquale (tortano di pasqua, torteno 1 e 2)
358	torta pasqualina
359	torteri di lenola
360	tortolo di pasqua
361	tortolo di sezze
362	tosa di pasqua
363	tozzetti (di viterbo)
364	tozzetti di pasta frolla
365	treccia all'anice di civitella s. paolo
366	turchetti
367	tusichelle
368	uova stregate
369	zaoiardi di anagni
370	zippole

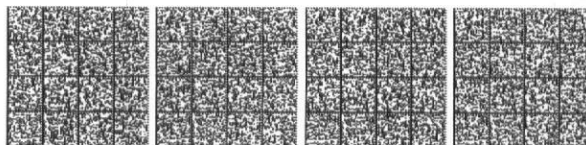


<i>Prodotti della gastronomia</i>	371	abbuticchio
	372	carciofo alla matticella di velletri
	373	ceciarello di Vejano
	374	pane ammollo
	375	padellaccia
	376	zuppa di cavoletti e baccalà di velletri
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	377	alici marinate
	378	alici sotto sale del golfo di gaeta
	379	anguilla del lago di bolsena
	380	calamita del lago di fondi
	381	coregone (del lago di bolsena, del lago di bracciano)
	382	lattarino del lago di bracciano
	383	tellina del litorale romano
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	384	trota reatina
	385	burrell' (scamorza con burro all'interno)
	386	fiordilatte
	387	miele del monte rufeno
	388	miele di santoreggia
	389	miele monoflora di eucalipto della pianura pontina
	390	ricotta di bufala (affumicata, infornata, salata)
	391	ricotta di pecora e di capra dei monti lepini
	392	ricotta secca
	393	ricotta viterbese

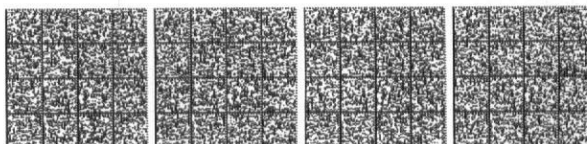
\* Deroga alle norme igienico sanitarie



REGIONE LIGURIA		
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	aceto di mele
	2	amaretto
	3	amaro
	4	distillato di prugna
	5	essenza di lavanda
	6	vino di mele
	7	vino di sambuco (spumante dei poveri)
Birre	8	birra di savignone
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	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 (soppressata)
	33	tomaselle
	34	vacca cabannina
	35	zeraria (zraria)
Condimenti	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
Formaggi	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 vaïse, dell'alta valle scrivà, dell'alta valle stura, della val di vara
	53	formaggio di malga (di triora, delle alpi marittime)
	54	giuncata (zuncà, giuncà)
	55	mozzarella di brugnato
	56	pecorino di malga
	57	prescinseua (quagliata)

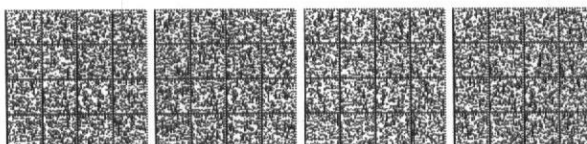


	58	robiola (della val bormida)
	59	s. stefano d'aveto (san ste')
	60	sarasso (sarazzu)
	61	sòla (tumma, sola delle alpi marittime)
	62	toma di mendatica (dell'alta valle arroschia)
Grassi (burro, margarina, oli)	63	butiru (bitiru, burro)
	64	olio extra vergine di oliva monovarietale di colombaia, colombara, 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, pinicola, 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



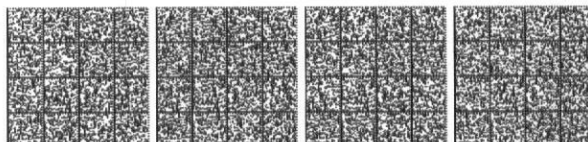
*Prodotti vegetali allo  
stato naturale o  
trasformati*

119	nocciolo longhera
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	scorzonera
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	zucchini alberello di sarzana
165	zucchini genovese
166	zucchini 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



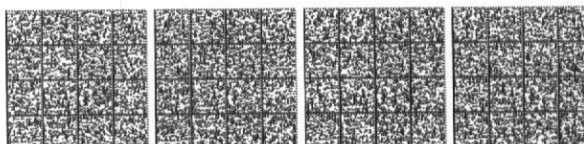
*Paste fresche e  
prodotti della  
panetteria, della  
biscotteria, della  
pasticceria e della  
confetteria*

181	canestrello di taggia
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 con pellette d'oliva di albisola
194	focaccia dolce sarzanese
195	frittelle della val bormida
196	gattafin
197	gobelletti
198	le ripiene dell'antico forno, le ripiene
199	michetta
200	millesimini
201	ossa dei morti
202	pan dei morti
203	pandolce (genovese)
204	pane a lievitazione naturale (pane crescente)
205	pane casereccio (della val bormida)
206	pane di patate di pignone (pan de 'patate)
207	pane di triora
208	pane d'orzo
209	pane rustico di gavenola (pane rustico di gavenola; pane rustico integrale di gavenola)
210	panèra
211	panettone con farina di castagne
212	pansarola
213	pasta sciancà
214	pinolata
215	poncrè
216	quadrello di castagna, quadrello di rovegno "alta val trebbia"
217	quaresimali
218	ravioli di patate rosse
219	raviolo alle erbe
220	raviolo ligure
221	raviolo magro
222	rotelle
223	schiumette
224	sciutte
225	spungata
226	strozzagatti
227	taggioen
228	tirotto
229	torcetti
230	torrone, u turu'n
231	torta crescente
232	torta di chiavari (torta de ciàvai)
233	torta di nocciole
234	torta di riso dolce
235	torta di torriglia
236	torta d'riso doza di vezzano, torta d'riso d' v'zan
237	torta panarello (panarella)
238	torta sacripantina
239	torta scema
240	torta stroscia
241	trofie
242	baciocca
243	bagnùn d'acciughe

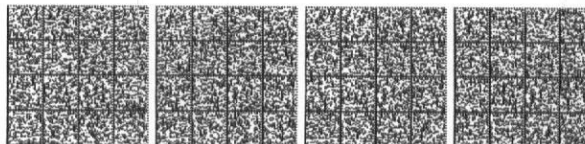




<i>Prodotti della gastronomia</i>	244	brandaculun
	245	cappon magro
	246	capponata
	247	carne sotto il testo
	248	castagnaccio
	249	cima alla genovese
	250	ciuppin
	251	condigion
	252	coniglio
	253	farinata di zucca
	254	fazzino
	255	focaccia verde
	256	focaccine di mais
	257	fràndura
	258	frittelle di baccalà
	259	gran pistau
	260	lattughe ripiene
	261	lisoni
	262	lumache
	263	mess-ciua
	264	micotti
	265	pan martin
	266	panella
	267	panissa
	268	pissalandrea
	269	polenta bianca
	270	preboggion
	271	sbira
	272	scarpazza
	273	scherpada
	274	sgabei
	275	stirpada
	276	stoccafisso
	277	testaroli
	278	torta di riso
	279	torta di riso e porri
	280	torta di zucca
	281	torta pasqualina
	282	ventre
	283	zuppa di muscoli
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	284	acciuga, acciuga di monterosso
	285	cicierello di noli
	286	gamberetti
	287	mitili (muscoli, del golfo di la spezia)
	288	mosciamme del mar ligure (musciàmme)
	289	tonnidi del golfo paradiso
	290	zerlo di noli
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	291	latte fresco della valle stura
	292	latte fresco di marinella
	293	miele della liguria
	294	ricotta (recottu, ricotta della val stura, della val d'aveto, della valle scrivina, della val graveglia)

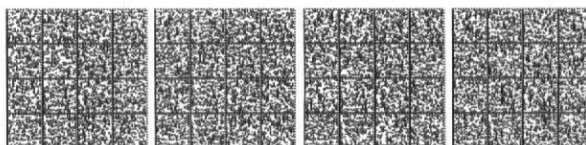


REGIONE LOMBARDIA		
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	grappa riserva personale
Birre	2	birra della valganna
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	3	agnello di razza brianzola
	4	bastardei
	5	borzat
	6	bresaola affumicata
	7	bresaola di cavallo
	8	cacciatori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

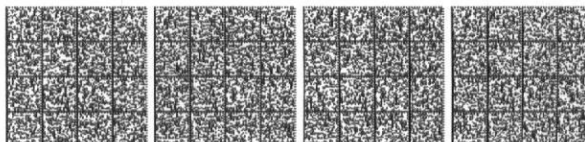


## Formaggi

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

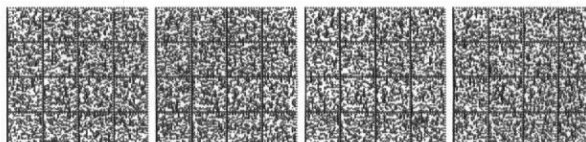


	124	stracchino bronzone
	125	stracchino della valsassina
	126	stracchino orobico
	127	stracchino tipico
	128	strachet
	129	tombea
	130	torta orobica
	131	valtellina scimudin
	132	zincarin
	133	zincarin de vares
Grassi (burro, margarina, oli)	134	burro
	135	burro di montagna
Prodotti vegetali allo stato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



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

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA	186	focaccia di gordona
	187	frittella
	188	gnocchi di zucca
	189	graffioni
	190	grissini dolci
	191	marubini
	192	masigott
	193	meascia dolce o salata
	194	miccone
	195	nocciolini
	196	pan da cool
	197	pan di segale
	198	pan meino
	199	pane comune
	200	pane di pasta dura
	201	pane di riso
	202	pane di san siro
	203	pane giallo
	204	pane mistura
	205	panettone di milano
	206	panun
	207	pazientini
	208	pesce d'aprile
	209	pizzoccheri della valtellina
	210	polenta e uccelli dolce
	211	resta
	212	ricciolino
	213	sbrisolona
	214	scarpinocc
	215	schiazzatina
	216	spongarda di crema
	217	tirot
	218	torrone di cremona
	219	torta bertolina
	220	torta del donizetti
	221	torta del paradiso
222	torta di fioretto	
223	torta di grano saraceno	
224	torta di latte	
225	torta di mandorle	
226	torta di s. biagio	
227	torta di tagliatelle	
228	torta mantovana	
229	torta sbrisolona	
230	tortelli cremaschi	
231	tortelli di zucca	
232	tortello amaro di castel goffredo	
233	tortionata	
234	treccia d'oro di crema	
235	turtel sguasarot	
236	ufela	
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	237	alborelle essiccate in salamoia
	238	coregone
	239	missoltino
	240	pigo
Prodotti della gastronomia	241	luccio in bianco alla rivaltese
	242	luccio in salsa alla rivaltese
	243	zuppa alla pavese
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	244	mascarpin de la calza
	245	mascarpone artigianale
	246	miele
	247	ricotta artioianale



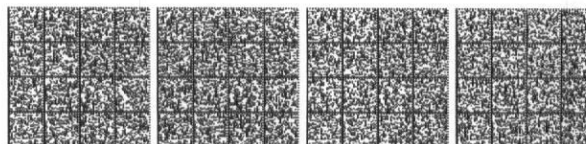


REGIONE MARCHE		
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	liquore al cumino
	2	prunus di valle rea - lacrima di spino nero
	3	moretta - murèta - muretta fanese - muretta di fano
	4	sapa
	5	vino cotto - vi' cotto - vi' cuot
	6	vino di visciole
	7	visner
Carni (e frattaglie) fresche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





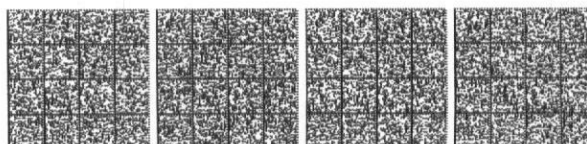
Grassi (burro, margarina, oli)	53	olio extravergine di oliva monovarietale coroncina
	54	olio extravergine di oliva monovarietale mignola
	55	olio extravergine di oliva monovarietale piantone di falerone
	56	olio extravergine di oliva monovarietale piantone di mogliano
	57	olio extravergine di oliva monovarietale raggia
	58	olio extravergine di oliva monovarietale raggiola
	59	olio extravergine di oliva monovarietale sargano di fermo
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	60	bacche di biancospino in sciroppo
	61	carciofo montelupone o scarcioteno
	62	carciofo violetto precoce di jesi
	63	cavolfiore "precoce di jesi"
	64	cavolfiore "tardivo di fano"
	65	cicerchia
	66	cipolla di suasa
	67	composta di castagne
	68	cotognata
	69	farina di granturco quarantino nostrano del maceratese
	70	farro "triticum dicoccum"
	71	germogli di pungitopo sott'olio
	72	germogli di tamaro sott'olio
	73	germogli di vitalba sott'olio
	74	gobbo di trodica - cardo di macerata
	75	granita con pesche di montelabbate - grattamarianna
	76	lamponi scioppati
	77	marmellata di bacche di rosa canina
	78	marmellata di cotogne e radici di cicoria
	79	marmellata di fichi della signora
	80	marmellata di more
	81	marmellata di mosto e mele mostarda
	82	marmellata di pomodori verdi
	83	marrone del montefeltro
	84	marrone di acquasanta terme
	85	marrone di roccafluvione
	86	mela rosa - pianella - rosetta - durezza - appietta
	87	mela rozza
	88	misto di fine stagione
	89	olive nere marinate - olive nere strinate
	90	orzo mondo tostato macinato
	91	paccucce di colmurano
	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 - viscioli a lu sole
	102	anicetti
	103	biscotti di mosto
	104	biscottini scioppati - biscutin'
	105	bostrengo
	106	calcione di treia
	107	calcioni di fave fritti



<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	108	castagnole, castagnoli
	109	castagnolo al farro
	110	cavallucci
	111	chichiripieno o chichi
	112	ciambella frastagliata – ciammella strozzosa
	113	ciambelle all'anice o anicini
	114	ciambellone
	115	cicerchiata
	116	crescia – crescia brusca – spianata – cacciannanzi
	117	crescia d'la stacciola o crescia sa i'ngnanagg
	118	crescia fogliata - crescia fojata - lu rocciu
	119	crescia sotto la cenere – torta coi ovi
	120	cresciolina
	121	crostata al torrone
	122	crostoli del montefeltro
	123	fave dei morti
	124	fristingo – fristingu – frestringhe
	125	frittelle di polenta
	126	frustenga
	127	funghetto di offida
	128	lonza di fico – lonzino di fico – lonzetta di fico – salame di fico
	129	maiorchino – marocchino
	130	pan nociato
	131	pane a lievitazione naturale
	132	pane di chiaserna
	133	pane di pasqua di borgopace
	134	pizza con le noci
	135	pizza di pasqua o crescia di pasqua
	136	pizza o crescia di pasqua al formaggio
	137	quadrelli pelusi
	138	rocciata - erbata
	139	scroccafusi
	140	serpe
	141	sfrappe - fiocchetti
	142	sughetti - sughitti - sciugheti - sapetti
	143	tacconi - tacon
	144	torrone di fichi – panetto di fichi
	145	torta di granoturco in graticola
	146	ungaracci - ungarucci
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	147	filetti di trota affumicati
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo)</i>	148	miele del montefeltro
	149	miele delle marche
	150	ricotta
	151	ricotta salata

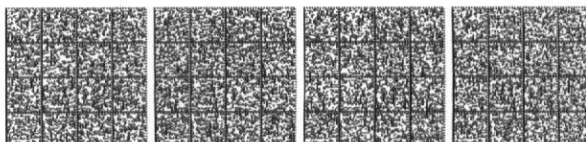


REGIONE MOLISE		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati liquori</i>	1	amaro molisano
	2	liquore al latte
	3	nocino
	4	poncio al caffè
	5	poncio
<i>Carni e frattaglie fresche e loro preparazione</i>	6	capocollo
	7	ciccioli (cigoli)
	8	coppa (capofreddo)
	9	cotechino
	10	filetto
	11	gelatina
	12	guanciale (vruculare, vruculeare)
	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	noglie
	23	ntriglio
	24	pallotte
	25	pampanella
	26	prosciutto
	27	prosciutto di spalla
	28	salsiccia di fegato di maiale
	29	salsiccia di maiale
	30	salsiccia di maiale di pietracatella
	31	soppressata
	32	testine di agnello o capretto
	33	tocco (neccia secca)
	34	torcinelli
	35	ventresca arrotolata
	36	ventresca tesa
	37	ventricina di montenero di bisaccia
<i>Formaggi</i>	38	burrino (manteca)
	39	caciocavallo
	40	caciocavallo di agnone
	41	cacio-ricotta
	42	caprino
	43	formaggio di pietracatella
	44	mozzarella di vacca
	45	pecorino del matese
	46	pecorino di capracotta
	47	scamorza molisana
	48	stracciata
	49	treccia di santa croce di magliano
	50	castagne
	51	centofoglie (scarola venafrana)
	52	cicerchia



*Prodotti vegetali allo  
stato naturale o  
trasformati*

53	cipolla di isernia
54	cipollotto
55	composta (a cumposta)
56	fagioli di riccia
57	fagiolo bianco
58	fagiolo scuro
59	farro dicocco molise
60	fichi secchi
61	fungo d'abete
62	gallinaccio
63	lenticchia
64	lessata
65	mais lessato
66	mela limoncella
67	mela zitella
68	live curate, olive all'acqua e sale
69	origano
70	patata lunga di s. biase
71	peperone rosso
72	peperoni sottaceto (paparolesse)
73	pere sottaceto
74	pezzende
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	caciattelli (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 froli
99	ferratelle
100	fiadone (r sciatun)
101	frascatielle
102	friselle
103	fusilli
104	la pia
105	le nocche
106	loffe (castagna)
107	mollica di san giuseppe
108	mostaccioli
109	orecchiette (recchietelle)

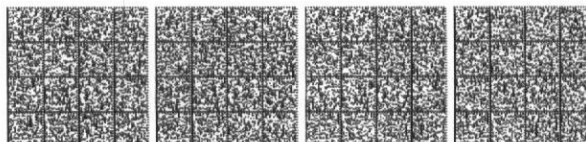


<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	110	ostie
	111	pagnottini (pagnuttoine)
	112	pan di spagna
	113	pan dolce
	114	pandolce del molise
	115	pane casareccio
	116	pannocchio
	117	parrozzo molisano (pane rozzo)
	118	pasta imperiale
	119	pasta reale
	120	pepatelli
	121	pezzènde (pzen't)
	122	pigna (bucellato, piccillato)
	123	pizza al pomodoro
	124	pizza coi cicoli (ciccioli) di maiale
	125	pizza di granone (pizza randign, panitte)
	126	pizza scimia
	127	quaresimali
	128	raffaioli
	129	ravioli scapolessi
	130	riso con il latte
	131	rococò
	132	rosachitarre (rosacatarre)
	133	sagnetelle
	134	sanguinaccio
	135	savoardi
	136	scarpelle (scrppell, scarpell, pizzell)
	137	scattone (tassa, ru scattone)
	138	scarpelle 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 (trejezzole secche)
	158	trota fario
	159	vongola comune



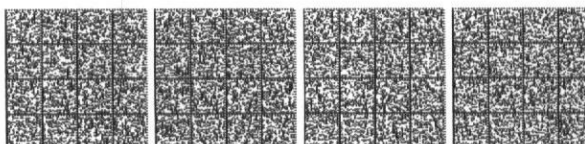


REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	bicerin
	2	garus susino
	3	liquori di erbe alpine
	4	nocciolino di chivasso
	5	olio essenziale di menta piperita piemonte o pancalieri piemonte
	6	ratafià
	7	rosolio
	8	vermut o vermouth
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	agnello biellese
	10	agnello sambucano
	11	bale d'aso
	12	batsoà
	13	bergna
	14	bisecon (bisecon)
	15	bondiola
	16	bovino piemontese
	17	bresaola della val d'ossola
	18	cappone di monasterolo di savigliano
	19	cappone di morozzo
	20	cappone di san damiano d'asti
	21	cappone di vesime
	22	capretto della val vigizzo
	23	carn seca
	24	castrato biellese
	25	coniglio grigio di carmagnola
	26	coppa cotta bieleisa
	27	cotechino
	28	fidighin o fideghina (mortadella di fegato cruda)
	29	filetto baciato di ponzone o salame filetto baciato
	30	frisse (fresse) o grive
	31	galantina
	32	gallina bianca di saluzzo
	33	gallina bionda piemontese
	34	l'mlon
	35	lardo
	36	lingua di bovino cotta
	37	lumache di cherasco (lumache di pianura)
	38	lumache di montagna (chioccioline di borgo san dalmazzo)
	39	mica
	40	mocetta
	41	mortadella di fegato cotta (mortadella d'orta)
	42	mortadella ossolana
	43	mustardela
	44	paletta
	45	pancetta con cotenna
	46	preti (preivi o preive o quajette)
	47	prosciutto cotto
	48	prosciutto crudo della valle gesso
	49	prosciutto crudo dell'alta val susa
	50	prosciutto montano della val vigizzo
	51	rane delle risaie piemontesi
	52	salame cotto
	53	salame d'asino
	54	salame del cios
	55	salame di cavallo
	56	salame di cinghiale
	57	salame di giora
	58	salame di patate
	59	salame di testa o cupa
	60	salame di trippa
	61	salame di turgia

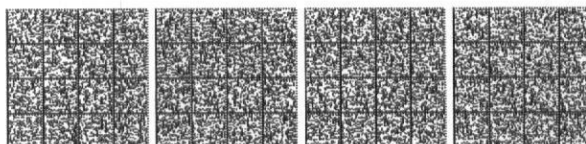




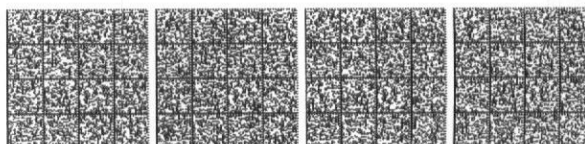
	62	salame d'la doja
	63	salame d'oca o con oca (graton d'oca)
	64	salame nobile del giarolo
	65	salame di capra o susiccia 'd crava
	66	salamet o salametto casalingo
	67	salami aromatizzati del piemonte
	68	salamino di vacca o susiccia 'd vaca
	69	salsiccia al formentino
	70	salsiccia di bra
	71	salsiccia di cavolo o sautissa 'd coi o salam 'd coi
Condimenti	72	salsiccia di riso
	73	sanguinacci
	74	testa in cassetta
	75	violino
	76	bagna cauda
	77	bagnet ros
	78	bagnet verd
	79	mostarda di mele
	80	mostarda d'uva o cognà
	81	beddo
Formaggi	82	bèggia
	83	bettelmat
	84	boves
	85	caprino della val vigizzo
	86	caprino lattico piemontese
	87	caprino presamico piemontese
	88	caprino valsesiano o crava
	89	caso di elva (toma di elva o casale de elva o toumo de caso)
	90	cevrin di coazze
	91	civrin della val chiusella
	92	formaggio a crosta rossa
	93	formaggio del fieno
	94	gioda
	95	maccagno o macagn
	96	mollana della val borbera
	97	montebore
	98	montegranero
	99	motta
	100	murianengo o moncenisio
	101	murtarat
	102	nostrale d'alpe
	103	ossolano
	104	paglierina
	105	robiola d'alba
	106	robiola di cocconato
	107	seirass (sairass) di latte o ricotta piemontese
	108	sola (sora, soera)
	109	spress
	110	toma ajgra
	111	toma biellese
	112	toma d'alpeggio
	113	toma del lait brusc o bianca alpina
	114	toma della valsesia
	115	toma di celle
	116	toma di lanzo
	117	tometto o tumet
	118	tomino canavesano asciutto
	119	tomino canavesano fresco
	120	tomino del bot
	121	tomino delle valli saluzzesi
	122	tomino del talucco
	123	tomino di rivalta
	124	tomino di s. giacomo di boves
	125	tomino di saronsella (chivassotto)
	126	tomino di sordevolo



	127	toumin dal mel
	128	tuma 'd trausela
	129	tuma di bossolasco
	130	tuma mola
	131	vaciarin
Grassi (burro, margarina, oli)	132	burro di montagna
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	133	actinidia di cuneo
	134	aglio di caraglio
	135	aglio di molino dei torti
	136	ajucche
	137	albicocca tonda di costigliole
	138	amarena di trofarello
	139	antipasto piemontese
	140	asparagi
	141	asparago santenese
	142	asparago saraceno di vinchio
	143	bietola rossa di castellazzo bormida
	144	bietola a costa rossa astigiana
	145	carciofo della valtigione
	146	cardo avorio di isola d'asti
	147	cardo bianco avorio di andezeno
	148	cardo gobbo di nizza monferrato
	149	carota di san rocco castagnaretta
	150	castagne
	151	cavolfiore di moncalieri
	152	cavolo verza di montalto dora
	153	cavolo verza di settimo torinese
	154	cece
	155	cicoria pan di zucchero casalese
	156	ciliegia bella di garbagna
	157	ciliegie di pecetto
	158	ciliegia precoce di rivarone
	159	cipolla bionda astigiana
	160	cipolla di leini
	161	cipolla dorata di castelnuovo scrivina
	162	cipolla piattina bionda di andezeno
	163	cipolla rossa astigiana
	164	cipolla rossa di castelnuovo scrivina
	165	cipolline di ivrea
	166	fagiolana della val borbera
	167	fagiolo bianco di bagnasco
	168	fagiolo della villata
	169	fagiolo di saluggia
	170	farina per polenta tradizionale di langa
	171	farine alimentari della valle vermenagna
	172	fragola cuneese
	173	fragola profumata di tortona
	174	fragole di san raffaele cimena
	175	fragolina di san mauro torinese
	176	funghi delle vallate piemontesi
	177	grano saraceno
	178	insalatina di castagneto po
	179	lattughino di moncalieri
	180	marrone della val pellice
	181	melanzana violetta casalese
	182	mele autoctone del piemonte
	183	mele del piemonte
	184	meloni di isola s. antonio
	185	patata quarantina bianca genovese
	186	patata piattina della valle grana
	187	patate di pianura
	188	patate di entracque
	189	patate di montagna
	190	peperone cuneo
	191	peperone di capriglio



192	peperone quadrato d'asti
193	peperoni di carmagnola
194	pera madernassa
195	pere delle valli di lanzo
196	pere martin sec
197	pesche autoctone del piemonte
198	pesche del piemonte
199	piante officinali del piemonte
200	piattella canavesana di corteggio
201	piccoli frutti
202	pisello di casalborgone
203	pomodoro costoluto di cambiano
204	pomodoro costoluto di chivasso
205	pomodoro piatto di bernezzo
206	porro di cervere
207	porro dolce lungo di carmagnola
208	ramassin o dalmassin
209	rapa di caprauna
210	ravanello lungo o tabasso
211	risi tradizionali
212	scorzobianca o barbabuc
213	scorzonera di castellazzo bormida
214	sedani di alluvioni cambio'
215	sedano dorato d'asti
216	sedano rosso di orbassano
217	susina santa clara del saluzzese
218	susine della collina torinese
219	tartufo bianco
220	tartufo nero pregiato
221	topinambur
222	trifulot del bür
223	uva fragola
224	zucca di castellazzo bormida
225	zucchini di borgo d'ale
226	acsentì
227	agnolotti
228	amaretti
229	antico dolce della cattedrale
230	asianot
231	baci di dama di tortona
232	beatine di ghemme
233	bicciolani
234	biova
235	biscotti della salute
236	biscottini di novara
237	biscotto della duchessa
238	biscotto giolitti
239	bonet
240	brut e bon
241	bugie o chiacchiere
242	campagnola buschese
243	canestrelli
244	canestrelli biellesi
245	canestrelli novesi
246	caramelle classiche dure
247	cariton
248	castagnaccio
249	ciciu 'd capdan
250	cioccolatini torinesi
251	còpeta o coppette di s. antonio
252	coppi di langa
253	crasanzin o crescianzin
254	crema gianduja
255	farinata di ceci
256	fiaca'
257	finocchini

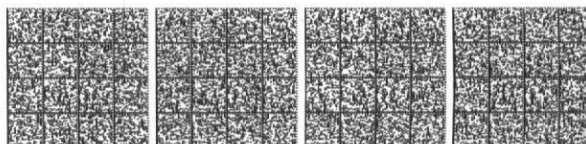


*Paste fresche e  
prodotti della  
panetteria, della  
biscotteria, della  
pasticceria e della  
confetteria*

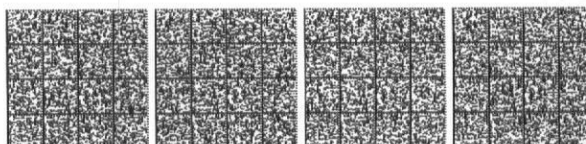
258	focaccia di susa
259	focaccia novese
260	frittelle di carnevale
261	fugascina di mergozzo
262	fugassa 'd la befana
263	giandujotto
264	gramolino
265	grissino stirato
266	krumiri
267	margheritine di stresa
268	marron glacé di cuneo
269	miacce, miasse o miasce e amiasc
270	miche di cuneo
271	mustaccioli
272	nocciolini di chivasso
273	ossa da mordere
274	pan barbarà
275	pan della marchesa
276	pan dolce di cannobio
277	pan d'oropa
278	pan robi
279	pane di chianocco
280	pane di mais di novara
281	pane di riso di novara
282	pane di san gaudenzio
283	pane di segale
284	pane dolce di meliga e mele
285	pane nero di coimo
286	panettone basso glassato piemontese
287	panna cotta
288	paste di meliga
289	pasticceria mignon della tradizione torinese
290	pastiglie di zucchero
291	pesche ripiene
292	plin
293	pnon di levaldigi
294	polenta dolce biellese o polenta d'ivrea
295	polentina astigiana
296	praline al rhum
297	praline cri cri
298	quaquare di genola
299	rabaton
300	ravioles della val varaita
301	rubatà
302	rustica
303	sangiorgini di piossasco
304	savoardi
305	tajarin
306	tirà
307	tirulen
308	torcetti
309	torrone di nocciole
310	torta 'd ravisce
311	torta del buscajet
312	torta amara della vallerà
313	torta di castagne
314	torta monferrina
315	torta di nocciole
316	torta di pane
317	torta matsafam
318	torta palpiton
319	tupunin
320	violette candite
321	zabaione
322	zest di carignano
Preparazioni di pesci, molluschi e	
323	lampré (lampreda)



<i>crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	324	prodotti ittici in carpione
	325	trota salmonata affumicata
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	326	brus
	327	brus da ricotta
	328	frachet
	329	mascarpa o mascherpa
	330	mörtrett o murtret
	331	salagnun
	332	salignun o salgnun
	333	mieli del piemonte
	334	seirass del fen o saras del fen
	335	seirass di siero di pecora
	336	seirass stagionato



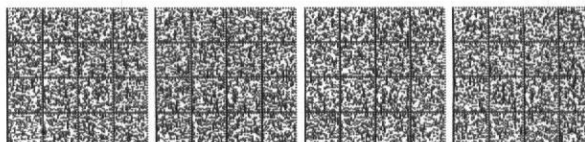
REGIONE PUGLIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	amaro del gargano
	2	amaro di san domenico, gran liquore di san domenico
	3	ambrosia di arance
	4	ambrosia di limone
	5	arancino
	6	latte di mandorla
	7	limoncello
	8	liquore di alloro
	9	liquore di fico d'india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



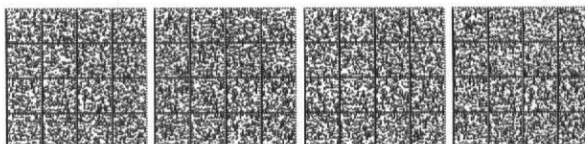


*Prodotti vegetali allo  
stato naturale o  
trasformati*

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



117	olive in salamoia
118	olive verdi
119	patata di zapponeta
120	patata novella sieglinde di galatina, siglinda te galatina
121	peperoni secchi al sole
122	peperoni sott'olio
123	peranzana da mensa di torremaggiore, provenzale
124	piattello
125	pisello nano di zollino
126	pisello riccio di sannicola
127	pisello secco di vitigliano, "piseddhru quarantinu o piseddhru cuciulu"
128	pomodori secchi al sole
129	pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio
130	pomodorino di manduria, pomodorino mandurese, pummitoru paisano
131	pomodoro da serbo giallo, pummitoro te 'mpisa giallu, pummitoru te prendula giallu
132	pomodoro di morciano, pummadoru de murcianu
133	pomodoro regina
134	ruchetta
135	salicornia sott'olio
136	salsa di pomodoro
137	semi di lino altamura
138	sponzali
139	succiamiele delle fave-sporchia
140	tortarello
141	uva baresana, doraca, uva dreh, imperatore, lattuarìa, lattuario, roscio, sacra, sagrone, turca, turchiesca, uva di cera, uva rosa
142	uva da tavola
143	vicia faba major ecotipo "fava di carpino"
144	vincotto
145	zucchine secche al sole
146	zucchine sott'olio
147	africani
148	biscotto di ceglie messapico
149	bocca di dama
150	buccunottu gallipolino
151	calzoncelli
152	calzone di ischitella
153	cartellate
154	cazzateddhra di nardò, cazzateddhra cu lu pepe
155	cazzateddhra di surbo
156	cavatelli
157	cuddhura, cuddhura cu l'oe, palomba, palummeddhra, panareddhura, puddhica cu l'oe
158	cupeta, cupeta tosta
159	cuturuscio
160	dita d'apostoli, oi a nuvola, oi a nnèula, oi a nèmula, oi ncannulati
161	dolcetto della sposa, dolcetto bianco
162	dolci di pasta di mandorle (pasta reale)
163	farrata di manfredonia, a farrète
164	focaccia a libro di sammichele di bari, fecazze a livre
165	focaccia barese
166	focaccia di san giuseppe di gravina
167	friselle di orzo e di grano
168	fruttone, barchiglia
169	fusilli
170	grano dei morti
171	intorchiate
172	lagane
173	lasagne arrotolate
174	marzapane, biscotto tipico, pasta secca
175	maccaruni

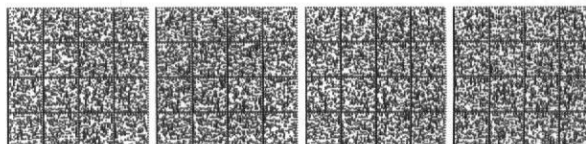


*Paste fresche e  
prodotti della  
panetteria, della  
biscotteria, della  
pasticceria e della  
confetteria*

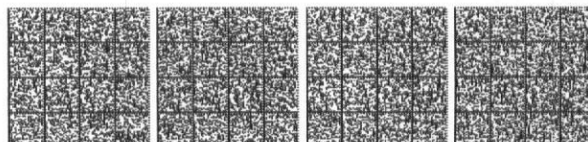
176	mafalda	
177	mandorla riccia di francavilla fontana, cunfietti rizzi, mennuli rizze	
178	mandorlaccio	
179	mandorle atterrate	
180	mostaccioli	
181	mpilla	
182	mustazzueli 'nnaprati, mustazzòli 'nnaparati, mustazzùeli 'nnaprati, scagliòzzi, castagnole	
183	orecchiette	
184	ostie ripiene	
185	pane di ascoli satriano	
186	pane di grano duro	
187	pane di laterza	
188	pane di monte sant'angelo, pane di monte sant'angelo "li panett"	
189	pane di santeramo in colle	
190	panzerotto fritto	
191	paposcia (pizza a vamp) di vico del gargano, pizza schett, pizza a vamp, paposcia	
192	passulate di nardò, pucce con li pàssule, passuliate	
193	pasta di grano bruciato	
194	pasticciotto	
195	pesce e agnello di pasta di mandorla	
196	pettole	
197	piscialetta, piscialletta	
198	pistofatru	
199	pitilla, pirilla, simeddhra, brocula, frizzulu	
200	pitteddhre	
201	pizza di grano d'india	
202	pizza sette sfoglie di cerignola	
203	pizza sfoglia e scannatedda	
204	pizzelle	
205	pucce, uliate, pane di semola, pane di orzo	
206	purceddhruzzi, purciddhuzzi, purceddhi	
207	ravioli con ricotta	
208	rustico leccese	
209	sasanello gravinese	
210	scaldatelli	
211	scarcelle	
212	scèblasti, ascèplasti	
213	semola battuta	
214	spumone salentino	
215	susumelli, susumierre	
216	taralli	
217	taralli neri con vincotto	
218	tarallo all'uovo	
219	tarallo al vino	
220	tarallo dell'immacolata	
221	tenerelli (confetti "tenerelli"), chembitte	
222	troccoli	
223	sospiro di bisceglie, u' sospère d vescègghie	
224	zèppula salentina, zèppula, zeppola	
225	agnello al forno con patate alla leccese, auniceddhru allu furnu	
226	agnello alla gravinese (agnello in umido alla gravinese)	
227	ciciri e trya, lasagne e ceci alla salentina, lajana e cicici, làcana e ciciri, massa, massa e ciciri	
228	fave bianche e cicorie, fae e fogghe, fae janche e cicore, fae nette e foje, favi e foggghi, 'ncapriata	
229	galletto di sant'oronzo, iaddhruzzu te santu ronzu	
230	grano stumpato, ranu stumpatu	
231	insalata grika	
232	melanzanata di sant'oronzo, meranganata de santu ronzu, parmigiana de santu ronzu	
233	millaflanti in brodo, mille fanti, triddhi	

Prodotti della  
gastronomia

	234	paparine 'nfucate, paparine ffucate, paparine cruffulate, paaprine fritte
	235	piselli a cecamariti, pisieddhri cu li muersi, muersi e pisieddhi
	236	spezzatu, spezzatieddhu, spizzatiellu, spazzatu
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	237	alici marinate
	238	cozze piccinne allu riènu, cuzzeddhre allu riènu
	239	cozza tarantina, cozza gnure
	240	monacelle, munaceddhre'mpannate, munaceddhri'mpannati, monaceddhi 'mpannati, uddratieddhri, cozze munaceddhre alla ginuvese
	241	polpo alla pignatta, purpu a pignatta
	242	quatàra di porto cesareo, quataru ti lu pescatore, quatàra alla cisàrola
	243	scapece gallipolina
	244	scapece di lesina
	245	zuppa di pesce alla gallipotana, suppa alla caddhripulina
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	246	ricotta
	247	ricotta forte
	248	ricotta marzotica leccese
	249	ricotta salata o marzotica



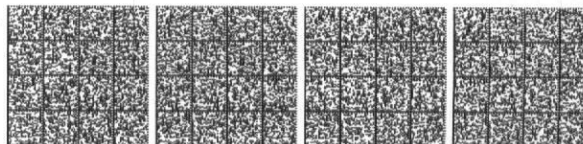
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	acquavite, filu' e ferru, file e ferru
	2	bevanda di genziana
	3	liquore di cardo selvatico, likori de gureu
	4	sapa di fico d'india, saba de figu morisca
	5	villacidro murgia
	6	villacidro murgia bianco
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	7	capretto da latte, crabittu
	8	carne di razza sardo-bruna, carne bovina di razza sardo bruna
	9	carne sardo-modicana
	10	coccoi de fracca
	11	cordula, corda
	12	guanciale
	13	musteba-mustela
	14	ortau
	15	porcetto da latte, suinetto da latte, porcheddu, proheddu, porcheddeddu
	16	prosciutto di pecora, presuttu 'e brebei
	17	prosciutto di suino-presuttu
	18	salsiccia sarda, satizza, sartizza
	19	sanguinaccio, sanguedd'e porcu, sanguinedda, sanguineddu, sambene durche, sambene salidu
	20	testa in cassetta
	21	trattalia, trattaliu, coratella allo spiedo
Condimenti	22	zafferano, tsanfarànu, zanfarànu, tanforànu, tafferànu tanfarànu, tonfarànu, tafferànu, thaffarànu, thamfarànu, toffarànu
Formaggi	23	axrida
	24	bonassai
	25	casizolu di pecora - prittas
	26	casizolu, tittighedda, figu
	27	casu axedu, fruhe, frughe, frua merca, fiscidu, viscidu, ischidu, bischidu, vischidale, prèta, pièta, casàdu, cagiadda, casu agèru, casu e fitta, latte cazàdu, latti callàu
	28	casu frazigu, casu becciu, casu fattittu, casu marzu, hasu muhidu, formaggio marcio
	29	casu in filixi
	30	casu friscu, formaggio fresco
	31	dolcesardo arborea
	32	formaggio di colostro ovino
	33	fresa, fresa de attunzu
	34	greviera di ozieri
	35	pecorino di nule
	36	pecorino di osilo
	37	provoletta di latte vaccino sardo provola, peretta
	38	semicotto di capra
	39	trizza
Grassi (burro, margarina, oli)	40	olio di lentischio, ollu de stincini
	41	arancio di muravera
	42	asparago selvatico, ispàrau, sparàu, ipàramu
	43	capperi e capperoni di selargius, tappara, tapparono
	44	cardi selvatici sott'olio, gureu aresti cunfittau, cardu gureu, cardu freu
	45	ciliegia furistera - kariasa 'e ispiritu
	46	ciliegio - carrufale
	47	cipolla rossa
	48	cuppetta, lattuga
	49	fagiolo bianco di terraseo





*Prodotti vegetali allo  
stato naturale o  
trasformati*

50	fagiolo tianese
51	fassobeddu corantinu
52	finocchietto selvatico
53	grano cotto, trigu cottu
54	grano duro varietà senatore cappelli, trigu cappelli, su senadori, grano cappelli
55	mandorle arrubbia
56	mandorle cossu
57	mandorle olla
58	mandorle schina de porcu
59	mela appicadorza - baccalana - baccalarisca - mela 'e ferru
60	melo - melappia - melappiu - appio
61	melo - noi unci
62	melo miali
63	melo trempa orrubia
64	melone in asciutto - melone de jerru
65	melone verde
66	olive a scabecciu
67	olive verdi in salamoia
68	pera bianca di bonarcado - pira bianca
69	pera camusina di bonarcado - camusina precoce - pira camusina
70	pero brutta e bona, bugiarda
71	pero de su duca, cento doppie - del duca
72	pesca di san sperate
73	pianta del mirto, mulsta, multa, murta, murtin, murtizzu, muta, murtauccia, murtaurci, murtaucci
74	pira de bau
75	pira limoi, pera limone
76	piru ruspu - pero
77	pomodoro secco, tamata siccada, tomata siccada, pilarda di pomodori, pibarba, pibadra
78	pompia intrea, pompia
79	prezzemolo, perdusemini
80	ravanello lungo, arreiga e sestu, arreiga
81	riso prodotto e lavorato in sardegna
82	sindria call'e boi
83	tamatiga de appasibis, pomino, tamatiga de appiccai
84	amaretto, amaretto de mendula
85	anicini, anicinus, anicinus sorresus
86	aranzada
87	bianchittos, bianchini, marigosos, suspiros, bianchinus, biancheddus
88	biscotto di fonni
89	brugnolusu de arrescottu, brugnoli di ricotta, orrobiosolo
90	bucconettes
91	candelaus, candelaus prenu
92	caombasa, colombelle
93	carapigna - karapigna - astròre
94	caschettas - tiliccas
95	civraxiu, civràxu, civàrxu
96	cocci a pitzus - su scetti - pasta dura - cocci de is spusus
97	coccoietto con l'uovo, anguglia, cocci de pasca, cocci de ou
98	copuletas - copuletta
99	crogoristasa, creste di gallo e di gallina
100	cruxioneddu de mindua, culungioneddos de mendula, ravioletti dolci alle mandorle
101	culurgiones - culingionis
102	filindeu
103	focacce di ricotta - cozzulas de regottu - pane e regottu
104	focaccia portoscusese
105	fregola, fregula
106	frisjoli longhi - frittelle lunghe - frisjolas
107	gallettinis - pistoccheddus grussus - gallettine



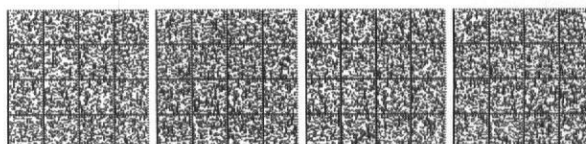


*Paste fresche e  
prodotti della  
panetteria, della  
biscotteria, della  
pasticceria e della  
confetteria*

108	gateau gattò de mendula
109	gnocchetti, maccarones, cravoas, cigiones, cigioni
110	gueffus, guelfos, guelfus
111	is angules
112	is coccoisi de casu
113	li chiusoni - ciusoni
114	lorighittas
115	malloreddus
116	mandagadas - mendegadas - trizzas - acciuledghi
117	moddizzosu
118	mostaccioli, mustazzolos
119	orilletas
120	panada - empanada
121	pane ammodigadu, pane tundu, tintura
122	pane carasau, pane carasatu, carta da musica
123	pane cicci, pane di desulo
124	pane con gerda - pani cun edra - pani cun erda
125	pane con il pomodoro - pani cun tamatica - fogazza cun tamatica
126	pane d'orzo - pane 'e oxiu - pane 'e oxru
127	pane 'e cariga - pane 'e mendula
128	pane guttiau
129	pani e saba, pani e sapa
130	papassinos
131	pardulas, casadinas
132	pastine di mandorle, pastissus
133	picchirittusu
134	pirikitos - piricchittos
135	pistiddu
136	pistoccheddus de cappa, pistoccus incappausu
137	pistoccu
138	pistoccu de nuxi
139	pompia, pompia intréa
140	ravioli dolci - pulgioni - bruglioni - pulicioni - buldzoni
141	ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - s'azza de casu - coccias de casu
142	raviolini dolci ripieni di melacotogna - culingioneddus de melairanni
143	sebadas, seadas, sebada
144	sos pinos
145	sospiri di ozieri
146	spianada - spianata - cozzula - panedda
147	tallaniusu, pasta po brodu, tallaniusu cun casu, pasta po su lori, tallarinus
148	tallutzas, orecchiette
149	torrone di mandorle - su turrone
150	tunda
151	uciatini - utzatini - coccu 'e jelda - cozzula 'e belda
152	zichi

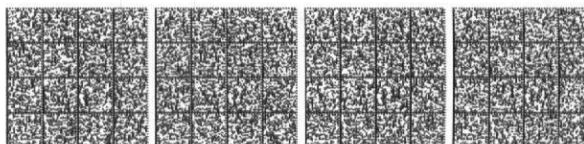
*Preparazione di  
pesci, molluschi e  
crostacei e tecniche  
particolari di  
allevamento degli  
stessi*

153	bottarga di muggine, bottariga di muggine
154	belu, trippa di tonno
155	bottarga di tonno, bottariga di tonno, buttariga de tonnu, buttariga de tonnu, buttariga de scampirru
156	burrida alla casteddaia, burrida alla cagliaritana
157	cuore, cuore di tonno
158	figatello, lattume
159	merca di muggine
160	molluschi bivalvi vivi del golfo di oristano
161	musciame di tonno - filetto di tonno
162	spinella
163	tonno affumicato
164	tonno sott'olio
165	tunninia
166	abbamele
167	caglio di capretto, caggiu de crabittu

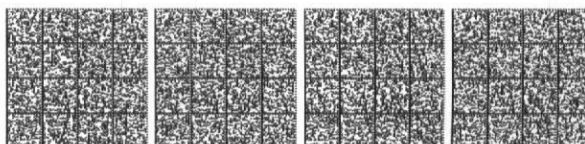


*Prodotti di origine  
animale (miele,  
prodotti lattiero  
caseari di vario tipo,  
escluso il burro)*

168	gioddu, miciuratu, mezzoraddu, latte ischidu
169	latte di capra alimentare, latti de craba, latti e'craba
170	lumache
171	miele di asfodelo, cadilloni
172	miele di cardo, cardu pintu
173	miele di castagno
174	miele di corbezzolo, melalidone olione
175	miele di eucalipto
176	miele di rosmarino
177	ricotta di colostro ovino
178	ricotta di pecora o di capra lavorata - arrescottu spongiu
179	ricotta fresca ovina, ricotta gentile
180	ricotta moliterna, ricottone
181	ricotta mustia
182	ricotta testa di morto, ricotta greca, testa di moro, ricottone
183	ricotta toscanelia, ricottone

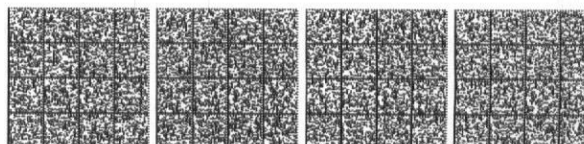


REGIONE SICILIANA		
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amarena
	2	acquavite di vino
	3	liquore al mandarino
	4	liquore fuoco dell'etna
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	5	carne fresca di vacca, di pecora, di capra e di maiale
	6	gelatina di maiale, a liatina
	7	salsiccia di maiale fresca, secca e affumicata, a sauszizza
	8	salsiccia pasqualora
	9	salsiccone
Grassi (burro, margarina, oli)	10	olio extravergine di oliva
Condimenti	11	elicoconcentrato
	12	sale marino naturale
Formaggi	13	ainuzzi
	14	belicino
	15	caci figurati
	16	caciocavallo palermitano
	17	caciotta degli elimi
	18	canestrato
	19	canestrato vacchino
	20	cofanetto
	21	cosacavaddu ibleo
	22	ericino
	23	formaggio di capra "padduni"
	24	formaggio di capra siciliana
	25	formaggio di s. stefano di quisquina
	26	maiorchino
	27	maiorchino di novara di sicilia
	28	mozzarella
	29	pecorino rosso
	30	picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato
	31	piddiato
	32	provola
	33	provola dei monti sicani, caciotta
	34	provola delle madonie
	35	provola di nebrodi
	36	provola siciliana
	37	tumazzu di vacca
	38	vastedda palermitana
	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	cavolo rapa selvatico, cavuliceddri, sciuriddi, cavuledda, mazzareddi, spicuna sarbaggi, qualuddru, qualeddra
	53	cece
	54	ciliegia mastrantoni
	55	cipolla di giarratana
	56	cotognata



*Prodotti vegetali allo  
stato naturale o  
trasformati*

57	fagiolo di polizzi
58	fava di leonforte
59	fichi secchi
60	fichidindia
61	fico d'india della valle del belice
62	ficodindia della valle del torto, ficudinia
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	nocchie 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	pistacchio
99	pomodoro di vittoria
100	pomodoro faino di licata detto "buttichieddu"
101	pomodoro seccagno pizzutello di paceco
102	pomodoro secco (ciappa)
103	rosmarino
104	susino sanacore (u prunu ri murriali)
105	zucchina di misilmeri detta: "friscaredda"
106	amaretti
107	biancomangiare
108	biscotti a "s"
109	biscotti al latte
110	biscotti bolliti, i viscotta udduti
111	biscotti di natale
112	biscotti duri
113	biscotto di monreale (viscotta ri murriali)
114	biscotti glassati, i viscotta cà liffia o mazziati
115	bocconetto
116	braccialette
117	buccellato
118	cannillieri
119	cannoli

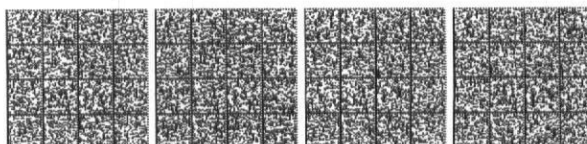


*Paste fresche e  
prodotti della  
panetteria, della  
biscotteria, della  
pasticceria e della  
confetteria*

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

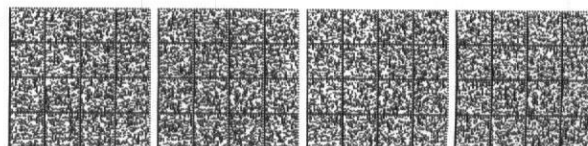


	184	taralli
	185	testa di turco
	186	torrone di caltanissetta, turruni
	187	vastedda cu sammucu, vastedda nfigghiulata
	188	vastedda fritta
	189	vucciddati di mandorle
<i>Prodotti della gastronomia</i>	190	arancini di riso
	191	badduzzi di risu
	192	busiati col pesto trapanese
	193	caciu all'argintèra
	194	caponata di melanzane
	195	cardi in pastella
	196	cavate
	197	crespelle
	198	crocchè di patate
	199	cuscus di pesce
	200	focaccia al sambuco
	201	frascatula
	202	iris
	203	maccaruna
	204	màccu di favi
	205	maccu di grano
	206	malateddi
	207	nfigghiulata
	208	padducculi di carne
	209	pane cotto
	210	panelle
	211	parmigiana di melanzane
	212	pasta cà muddica
	213	pasta che sàrdi
	214	pasta che vruoccoli arriminàti
	215	sarde a beccaficu
	216	stigghiola
	217	vino cotto e mustazzoli
	218	zuzzu
<i>Preparazione di pesci, molluschi e crostacei</i>	219	alice sotto sale, acciuga sotto sale, anciòva sutta sali
	220	bottarga, uovo di tonno
	221	bottarga, uovo di tonno di capo san vito, uovo di tonno santovituro
	222	gambero rosso, àmmaru rüssu, ammarùni
	223	lattime di tonno salato, lattime di tonno sotto sale, lattùme di tünnu salàtu, lattùme di tünnu sutta sali
	224	pesce azzurro sott'olio di lampedusa
	225	menola salata, menole salate, ritünnu salàtu, ritünni salàti
	226	salame di tonno, ficazza di tünnu
	227	sardina salata, sardina sotto sale, sarda salata, sarda sutta sali
	228	tonno di tonnara
	229	vaccareddi (lumache)
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	230	miele delle egadi
	231	miele delle madonie
	232	miele di acacia, di timo, di carrubo
	233	miele di timo, di agrumi, di cardo, di eucalyptus, di carrubo
	234	miele di trapani
	235	miele ibleo
	236	miele millefiori
	237	miele della provincia di agrigento
	238	ricotta di pecora
	239	ricotta di vacca
	240	ricotta iblea
	241	ricotta informata
	242	ricotta mista

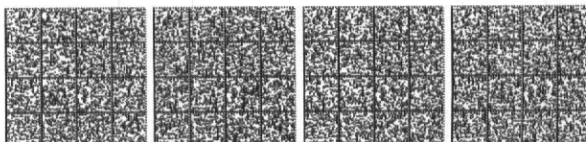




REGIONE TOSCANA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	alkermes, alkermes di firenze
	2	amaro clementi elixir di fivizzano, amaro di fivizzano, china clementi di fivizzano
	3	aspretto di more
	4	biadina
	5	china massaggi
	6	elisir di china di pieve fosciana
	7	gemma 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, guanciale
	15	bardiccio
	16	biroldo della garfagnana
	17	biroldo delle apuane
	18	biroldo di lucca, biroldo della versilia
	19	biscotto di salsiccia di sorano
	20	boccone al fungo porcino di coreglia, salamino al fungo, bocconcino
	21	bonzola
	22	budelluzzo di grosseto, busicchio
	23	buristo, mallegato pisano, mallegato livornese, sanguinaccio, burischio
	24	capocollo tipico senese, finocchiata
	25	capretto delle apuane
	26	carne di cavallo di comano, carne di puledro di comano
	27	carne di mucca pisana del parco di migliarino-san rossore, mucco pisano
	28	carne di razza calvana
	29	carne di razza maremmana
	30	carne salata, carne nel bigoncio
	31	costolaccio
	32	fasciata, pancetta arrotolata
	33	fegatelli sott'olio (o sotto strutto) toscani
	34	fegatello di maiale macinato pisano
	35	filetto della lunigiana
	36	gallina livornese, pollo italiano, leghorn
	37	gallina mugellese, gallina mugginese
	38	guanciale, gota
	39	lardo vergine di maiale
	40	lombo senese, lombo, lonzino, arista stagionata
	41	lonzino, lombo di maiale salato
	42	manzo di pozza della garfagnana, carne garfagnina, carpaccio garfagnino
	43	mezzone, bastardo
	44	mocetta carrarina
	45	mortadella della lunigiana, mondiola della garfagnana
	46	mortadella delle apuane
	47	mortadella di maiale di camaiore, sbriciolona
	48	mortadella di prato
	49	mortadella nostrale di cardoso
	50	nodino di montopoli
	51	pancetta apuana
	52	pancetta e rigatino toscani, ventresca, legatino
	53	pollo del valdarno, valdarnese bianca o valdarno bianca
	54	porchetta di monte san savino
	55	prosciutto bazzone della garfagnana e della valle del serchio, bazzone, prosciutto nostrato, prosciutto contadino



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

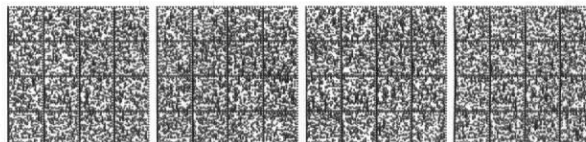


	114	pecorino delle cantine di roccalbegna
	115	pecorino delle colline senesi
	116	pecorino di pienza stagionato in barriques
	117	pecorino stagionato in foglie di noce
	118	pratolina, formaggio caprino
	119	ravaggiolo di latte vaccino del mugello, ravaggiolo del mugello, ravaggiolo
	120	ravaggiolo di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



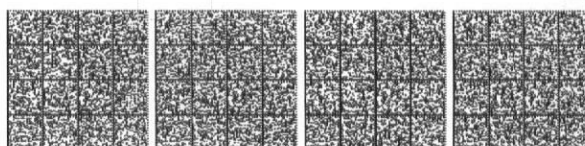
*Prodotti vegetali allo  
stato naturale o  
trasformati*

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

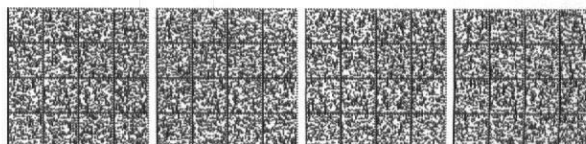




224	granturco nano di luco, granturco nano di grezzano
225	lattuga quattro stagioni, lattuga vinata
226	limone massese
227	lupino dolce di grosseto
228	mais quarantino
229	mais rustico per polenta aretino
230	marmellate e confetture della toscana
231	marroni della toscana
232	mela "muso di bue", mela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



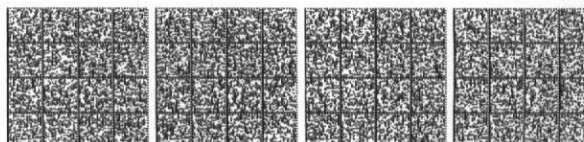
286	pomodoro cuore di bue, bovaiolo
287	pomodoro fragola di albiano minucciano, pomodoro fragola
288	pomodoro grinzoso sanminiatese, pomodoro di san miniato
289	pomodoro marmande
290	pomodoro pallino, pomodoro da serbo
291	pomodoro pendentino
292	pomodoro pisanello, pomodoro pizza
293	pomodoro quarantino, pomodoro antico nostrale
294	pomodoro stella, pomodoro pesciatino o del morianese
295	radicchia di lucca
296	rapino di bergiola foscalino
297	rapo del valdarno
298	riso della maremma
299	scalogno nostrale toscano
300	sedano nostrale, costolino o sedano di montevarchi o sedano marconi
301	spinacio tipico della val di cornia
302	susina amoscina nera di san miniato, susina moscia o moscina
303	tabacco kentucky della val tiberina toscana, tabacco scuro toscano
304	tartufo bianchetto della toscana, tartufo marzuolo
305	tartufo bianco della toscana
306	tartufo nero pregiato della toscana
307	tartufo nero uncinato della toscana
308	tartufo scorzone della toscana, tartufo d'estate della toscana
309	uva colombana di peccioli
310	zafferano aretino
311	zafferano delle colline fiorentine, zima di firenze
312	zafferano purissimo di maremma
313	zucca da semi toscana, zucca da maiali
314	zucca lardaia
315	zucchini lunga fiorentina, zucchini fiorentino rigato bianco, zuccina bianca del valdarno
316	zucchini mora pisana
317	zucchini sarzanese, zuccina alberello di sarzana
318	zucchini tonda fiorentina, zucca tonda da ogni modo, zucchine da far ripiene, zucchini tondo, zuccina tonda fiorentina, zuccina tonda chiara toscana, zucchini tondo di firenze, zucchetta nana quarantina, zuccina nana cespitosa
319	amaretti di carnignano, amaretti di' fochi
320	amaretto santacrocese
321	anacino, stinco di morto, biscotti agli anaci, biscotti lessi
322	befanini, befanotti
323	berlingozzo
324	biscotti di prato, cantuccini di prato
325	biscotto col riccio
326	biscotto con l'unto, civitellino, bucunto
327	biscotto di mezz'agosto
328	biscotto salato di roccalbegna, biscotto lessato, biscotto della sposa, cornetto
329	bozza pratese, pane di prato
330	brecciotto di roccalbegna
331	brigidino di lamporecchio
332	brutti boni di prato
333	brutto buono ai pinoli, kinzica
334	buccellato di lucca
335	cantucci di san miniato, cantuccini di san miniato, biscotti di san miniato
336	carsenta della lunigiana, crescenta
337	castagnaccio toscano, migliaccio, migliaccio dolce, baldino (aretino), toppone o pattona (nel livornese), ghiriglio, ghirighio (nel pratese)
338	cavallucci di siena, morsetti



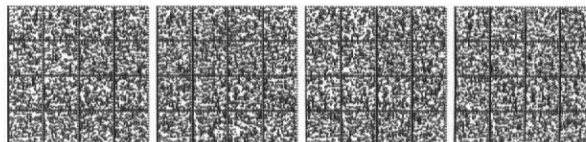


*Paste fresche e  
prodotti della  
panetteria, della  
biscotteria, della  
pasticceria e della  
confetteria*

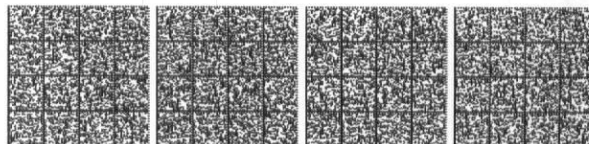
339	cecina, calda calda, farinata, cinque e cinque
340	cenci, stracci, frappele
341	ciaccia di pasqua
342	ciaccino
343	cialde di montecatini
344	cialdino dei tufi
345	ciaramito di castell'azzara
346	cioccolato artigianale toscano
347	ciorchiello di casette, ciambella, ciorchiedo
348	confetti di pistoia, confetti a riccio
349	corolli incesi
350	corona di san bartolomeo
351	crisciolette di cascio
352	croccoloto di siena
353	cucchiarioli, succiaroli, anseri, orecchioni
354	focaccette di aulla
355	focaccia bastarda di pitigliano
356	focaccia con i friccioli, ciaccia con i friccioli
357	focaccia di nonno pilade
358	focaccia di pasqua salata di pitigliano
359	focaccia leva di gallicano
360	focaccia seravezzina
361	frate lucchese, bombolone lucchese, ciambella lucchese
362	gnudi, ravioli nudi, strangolapreti, strozzapreti, gnocchi del casentino
363	lasagne bastarde della lunigiana, lasagne matte
364	maccheroni della garfagnana
365	mandorlata di montalcino
366	mangia e bei
367	marocca di casola
368	marzapane
369	migliaccia di pitigliano
370	migliaccio senese
371	mignecci di formentone di gallicano
372	miniattensi
373	neccio toscano, bollento, gaccio, cian
374	pan dei santi, pan dei morti, pan co' santi
375	pan di ramerino, "pandisdramerino" in maremma, "ramerino all'olio" nell'aretino
376	pane di altopascio
377	pane di montegemoli
378	pane di patate della garfagnana
379	pane di po', signano e agnino
380	pane di pomarance
381	pane di pontremoli, focaccia pontremolese
382	pane di regnano
383	pane di vinca
384	pane marocco di montignoso, pane marocco, pane merocco
385	pane toscano
386	panficato dell'isola del giglio
387	panforte di massa marittima
388	panforte glacé al cioccolato, torta dei corsini, panforte di pistoia
389	panigaccio di podenzana
390	panina, pan giallo, panina aretina
391	panini di granturco
392	pasimata, passimata
393	pattona di comano, pattona comanina
394	pesche di prato
395	pici, pinci
396	pupporina
397	quaresimali
398	ricciarelli, r. di pomarace, r. di massa marittima,
399	ricciolina



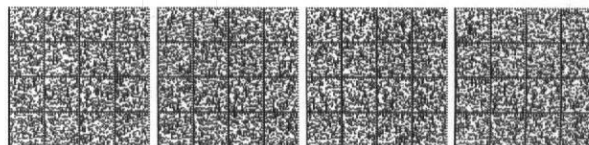
	400	rustici di montalcino
	401	salviato di villa basilica
	402	sassi della calvana
	403	scarsella orbetellana
	404	schiacce grossetane, schiacciate, ciacce, focacce
	405	schiaccia alla campigliese
	406	schiaccia briaca dell'elba
	407	schiaccia pasquale con uccellini di san piero
	408	schiaccia pizzicata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



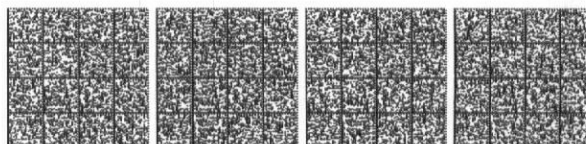
REGIONE UMBRIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	1	capocollo
	2	coglioni di mulo
	3	coppa di testa
	4	corallina o salame umbro
	5	guanciale o barbozzo
	6	lombetto
	7	mazzafegati
	8	porchetta
	9	prosciutto nostrano
	10	salami di norcia
	11	salsicce
	12	sanguinaccio
	13	ventresca
<i>Condimenti</i>	14	pasta di olive
	15	patè di interiora di pollo
<i>Formaggi</i>	16	caciotta (caciotta e caciotta al tartufo)
	17	formaggio (farcito e misto)
	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
	32	zafferano di città della pieve
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	33	attorta
	34	bringoli
	35	brustengolo
	36	castagnole
	37	ciaramicola
	38	ciriolo
	39	cresciole di ciccioli
	40	crescionda
	41	fave dei morti
	42	mostaccioli
	43	nociata
	44	pammelati
	45	pampepato
	46	pan mostato
	47	pan nociato
	48	pane di strettura
	49	passatelli
	50	pici
	51	pinoccate
	52	pinolate
	53	rocciata
	54	schacciata al formaggio
	55	stinchetti
	56	strangozzi
	57	strufoli
	58	torciglione



	59	torcolo di san costanzo
	60	torta al formaggio o di pasqua
	61	torta al testo
	62	tozzetti
	63	umbricelli
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	64	anguilla del trasimeno
	65	carpa del trasimeno
	66	latterino del trasimeno
	67	luccio del trasimeno
	68	persico reale del trasimeno
	69	tinca del trasimeno
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	70	ricotta salata



REGIONE AUTONOMA VALLE d'AOSTA		
Tipologia	N°	Prodotto
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	1	grappa
	2	ratafià
	3	boudin
	4	motsetta - motzetta
	5	prosciutto alla brace saint- oyen (jambon à la braise saint- oyen)
	6	saouseusse
	7	teteun
	8	tseur achétaye
Formaggi	9	brossa
	10	formaggio di capra a pasta molle
	11	formaggio di pecora o capra a pasta pressata
	12	formaggio misto
	13	reblec
	14	reblec de crama
	15	salignoùn
	16	séras
	17	toma di gressoney
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	18	golden delicious della valle d'aosta
	19	renetta della valle d'aosta
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	20	micóoula
	21	pan ner
Grassi (burro, margarina, oli)	22	beuro (burro di affioramento)
	23	beuro coló
	24	beuro de brossa
	25	burro centrifugato di siero
	26	olio di noci, huile de noix
Prodotti della gastronomia	27	seupa à la vapelenentze
Prodotti d'origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)	28	miele di castagno (mi de tsatagni)
	29	miele di rododendro (mi de framiclo)
	30	miele millefiori di montagna (mi de fleur de montagne)
	31	lasé





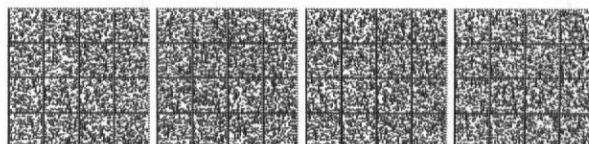
REGIONE VENETO		
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	acqua di melissa
	2	liquore all'uovo
	3	liquore barancino
	4	liquore del consiglio
	5	liquore fragolino
	6	maraschino
	7	prugna
	8	sangue morlacco
	9	anatra di corte padovana
	10	anatra germanata veneta
	11	anatra mignon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



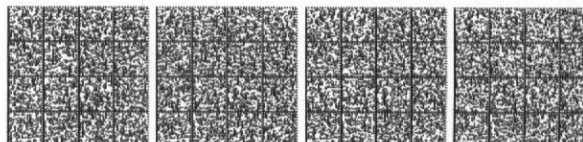


*Carni (e frattaglie)  
fresche e loro  
preparazione*

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

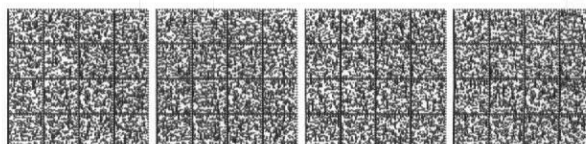


Grassi (burro, margarina, oli)	113	burro al latte crudo di malga*
Formaggi	114	caciocapra*
	115	caciotta misto pecora*
	116	fior delle dolomiti*
	117	formaggio acidino*
	118	formaggio agordino di malga*
	119	formaggio al latte crudo di posina*
	120	formaggio bastardo del grappa*
	121	formaggio busche*
	122	formaggio 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 inbriago*
	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 nevegàl*
	139	formaggio nostrano veronese*
	140	formaggio pecorino dei berici*
	141	formaggio pecorino fresco di malga*
	142	formaggio renàz*
	143	formaggio schiz*
	144	formaggio stracon*
	145	formaggio tosella*
	146	formaggio valmorel*
	147	formaggio zigher*
	148	formaggio zumelle*
	149	furmai nustran*
	150	aglio del medio adige
	151	antiche pesche di mogliano veneto
	152	asparago bianco del sile
	153	asparago bianco di bibione
	154	asparago di arcole
	155	asparago di giare
	156	asparago di mambrotta
	157	asparago di padova
	158	asparago di palazzetto
	159	asparago di rivoli
	160	asparago verde amaro montine
	161	barbabietola rossa di chioggia
	162	bietola di bassano
	163	bisi de lumignan
	164	bisi de peseggia
	165	broccoletto di custoza
	166	broccolo di bassano
	167	broccolo fiolario di creazzo



*Prodotti vegetali allo  
stato naturale o  
trasformati*

168	carciofo violetto di s. erasmo
169	carota di chioggia
170	castagne del baldo
171	castagne e marroni dei colli euganei
172	cavolo cappuccio di vinigo di cadore
173	cavolo dell'adige
174	cicoria catalogna gigante di chioggia
175	ciliegia dei colli asolani
176	ciliegia delle colline veronesi
177	ciliegie dei colli euganei
178	ciliegie durone di cazzano
179	cipolla bianca di chioggia
180	cipolla rosa di bassano
181	composte delle valli dell'agno e del chiampo
182	craut - verde agre
183	crauti delle bregonze
184	cren
185	culàti di valdagno
186	durona del chiampo
187	fagiolino meraviglia di venezia
188	fagiolo bala rossa feltrina o fasol balin feltrino
189	fagiolo bonèl di fonzaso
190	fagiolo borlotto nano di levada
191	fagiolo di posina "scalda"
192	fagiolo giàlet
193	fagiolo gnoco borlotto
194	farina di mais biancoperla
195	farina di mais marano
196	farina per polenta di mais "sponcio"
197	fasol del lago
198	fasola posenata
199	fave bellunesi
200	fragola altopolesana, fragula
201	fragola delle dolomiti bellunesi
202	fragola di verona
203	funghi coltivati del montello
204	funghi di costozza
205	germoglio di radicchio bianco nostrano di bassano
206	giuggiola dei colli euganei
207	giuggiolo del cavallino
208	grano saraceno
209	kiwi di treviso
210	kiwi di verona
211	kodinze
212	kodinzon
213	mame d'alpago
214	mamma bianca di bassano
215	marinelle sotto spirito
216	marrone di san mauro
217	marrone feltrino
218	marroni di valrovina
219	mela del medio adige
220	mela di monfumo
221	mela di verona
222	melone del delta polesano
223	melone montagnanese
224	melone precoce veronese
225	mostarda vicentina

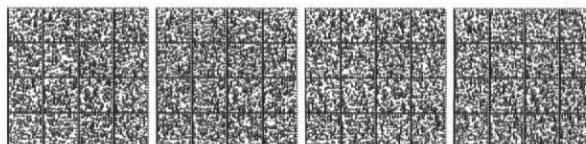


226	nettarina di verona
227	noce dei grandi fiumi
228	noce di feltre
229	orzo agordino
230	patata americana di anguillara e stroppare
231	patata americana di zero branco
232	patata cornetta
233	patata del montello
234	patata del quartier del piave
235	patata di bolca
236	patata di cesiomaggiore
237	patata di chioggia
238	patata di montagnana
239	patata di posina
240	patata dorata dei terreni rossi del guà
241	patate di rotzo
242	peperone di zero branco
243	pera del medio adige
244	pere del veneziano
245	pere del veronese
246	pesca bianca di venezia
247	pesca di povegliano
248	pisello di borso del grappa
249	pòm prussian
250	pomodoro del cavallino
251	radicchio bianco fior di maserà
252	radicchio bianco o variegato di lusia
253	radicchio variegato bianco di bassano
254	radicio verdòn da cortèl
255	riso di grumolo delle abbadesse
256	scarola di bassano
257	sedano di rubbio
258	sedano verde di chioggia
259	sedano rapa di ronco all'adige
260	susina gialla di lio piccolo
261	tartufo della montagna veronese
262	tartufo nero dei berici
263	verza moretta di veronella
264	zucca marina di chioggia
265	zucca santa bellunese
266	amarettoni
267	banana comune
268	bibanesi
269	bigoi
270	biscotti baicoli
271	biscotti bussolai
272	biscotti pazientini
273	bossolà di chioggia
274	capezzoli di venere
275	carfogn
276	casunziei
277	ciopa vicentina
278	colomba pasquale di verona
279	cornetti
280	dolce bissoleta
281	dolce del santo - santantonio
282	dolce nadalin



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

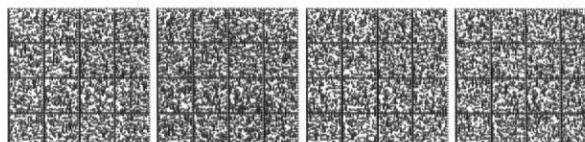
283	dolce polentina
284	esse adriese
285	fave alla veneziana
286	forti bassanesi
287	frittelle con l'erba amara
288	frittelle di verona
289	frittelle veneziane
290	fugassa padovana
291	fugassa veneta
292	galani e crostoli
293	gargati
294	gelato artigianale del cadore
295	gnocco smalzaio
296	gnocco di verona
297	il riccio
298	lasagne da fomèl
299	mandorlato di cologna veneta
300	mandorlato veneziano
301	mantovana
302	merletti santantonio
303	montasù
304	pagnotta del doge
305	pan biscotto veneto
306	pan co la suca
307	pan co l'ua
308	pan de le feste
309	pan del santo
310	pandoli di schio
311	pandoro di verona
312	pane al mais
313	pastafrolla della lessinia
314	pastina de bortolin
315	pevarin
316	rofoi di sanguinetto
317	rufiolo di costeggiola
318	sagagiardi
319	san martino
320	savoardi di verona
321	schizzotto
322	sfogliatine di villafranca
323	smegiassa
324	subioti all'ortica
325	tajadele al tardivo
326	torrone di s. martino di lupari
327	torta ciosota
328	torta figassa
329	torta fregolotta
330	torta nicolotta
331	torta ortigara
332	torta pazientina
333	torta pinza - putana
334	torta sgriesolona
335	torta zonclada
336	tortellini di vauaggio sul mincio
337	treccia d'oro di thiene
338	zaletto di giuggiole
339	zaletti





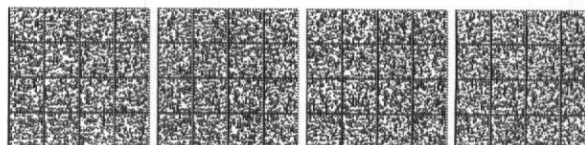
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	335	anguilla del delta del po
	336	anguilla del livenza
	337	anguilla marinata del delta del po
	338	anguilla delle valli da pesca venete
	339	bacalà alla vicentina
	340	branzino delle valli da pesca venete
	341	caparosolo de ciosa o vongola verace di chioggia
	342	cefali delle valli da pesca venete
	343	cefalo del polesine
	344	gambero di fiume della venezia orientale
	345	latterini marinati del delta del po
	346	moeche e masanete
	347	moscardino di caorle
	348	pesce azzurro del delta del po
	349	sardine e alici marinate del delta del po
	350	seppia bianca di chioggia, sepe de ciosa, sepioline di chioggia
	351	schia della laguna di venezia
	352	trota fario valli vicentine
	353	trota iridea del sile
	354	trota iridea della valle del chiampo
	355	vongola verace del polesine
	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 sachetto della val leogra*
	367	ricotta fioreta delle vallate vicentine*
	368	ricotta pecorina dei berici*
	369	ricotta pecorina stufata dei berici*
	370	ricotta schotte*

\* Deroga alle norme igienico sanitarie



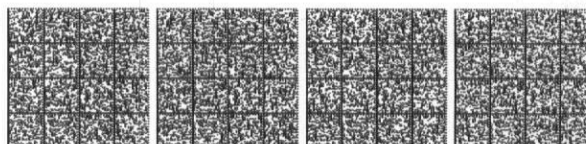


PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	altreier kaffee (caffè di anterivo) surrogato
	2	kranewitter (ginepro)
	3	latschenschnaps (liquore di mugo)
	4	nusseler (nocino)
	5	schwarzbeerschnaps (grappa di mirtillo)
<i>Carni (e frattaglie)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



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

\* Deroga alle norme igienico sanitarie



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

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

15A05495

LOREDANA COLECCHIA, redattore

DELIA CHIARA, vice redattore

(WI-GU-2015-SON-039) Roma, 2015 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

