

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 14 luglio 2017

Aggiornamento dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238. (17A05134)

(GU n.176 del 29-7-2017 - Suppl. Ordinario n. 41)

IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

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

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

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

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

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

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

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

Ritenuto di dover procedere all'aggiornamento, per l'anno 2017, dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali definiti tradizionali dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e di Bolzano ed inseriti nei rispettivi elenchi, in conformita' all'art. 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238;

Decreta:

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Pagina 1 di 2

Art. 1

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

2. Gli aggiornamenti degli elenchi regionali e provinciali, di cui all'art. 2, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 sono comunicati al Ministero entro il 31 dicembre di ogni anno.

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

Roma, 14 luglio 2017

Il Ministro: Martina
Allegato I

(di cui all'art. 1 comma 1)

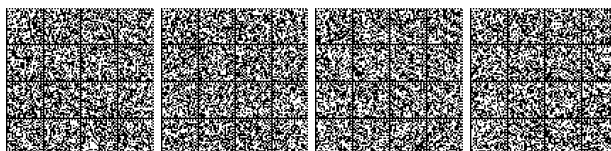
ALLEGATO I

(di cui all'art. 1 comma 1)

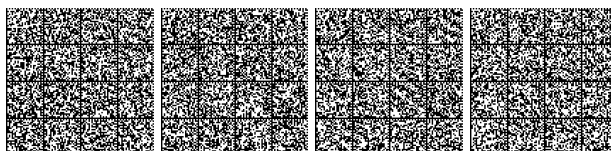
REGIONE ABRUZZO			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Centerba o Cianterba	
	2	Liquore a base di gentiana lutea l., Amaro di genziana, Digestivo di genziana	
	3	Liquore allo zafferano	
	4	Mosto cotto	
	5	Ponce, Punce, Punk	
	6	Ratafia - Rattafia	
	7	Vino cotto -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



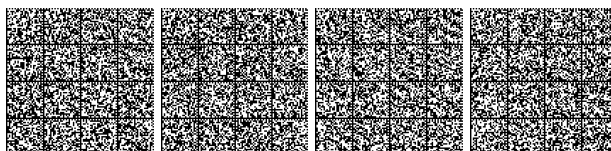
REGIONE ABRUZZO		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	74	Pomodoro a pera
	75	Solina
	76	Tartufi d'Abruzzo
	77	Tondino del Tavo, Fagiolo di Loreto Aprutino
	78	Uva di Tollo e Ortona
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria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



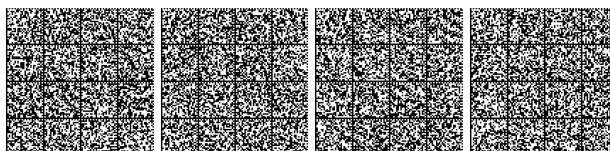
REGIONE BASILICATA			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Liquore al sambuco di Chiaromonte	
	2	Agnello delle Dolomiti Lucane	
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	3	Capocollo	
	4	Carne Podolica lucana	
	5	Gelatina di maiale	
	6	Involtini di cotenna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



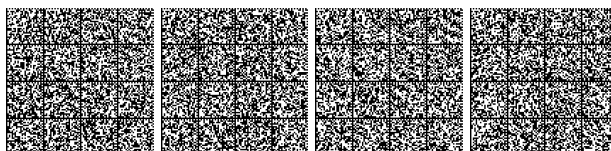
REGIONE BASILICATA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	65	Anginetto di Lauria
	66	Biscotto a otto di Latronico
	67	Biscotto al coriandolo di Carbone
	68	Biscotti glassati
	69	Calzoni di ceci
	70	Cannarricoli di Viggianello
	71	Carchiola
	72	Cicerata
	73	Cuccidatu di Rotonda
	74	Falagone
	75	Gelatina dolce di maiale
	76	Gugliaccio di San Costantino Albanese
	77	La Strazzata
	78	Migliaccio
	79	Mostaccioli
	80	Pane di germana "iermana"
	81	Pane di patata di San Severino Lucano
	82	Pane di Trecchina
	83	Paniceddri o Panetteddri di S. Antonio di Rotonda
	84	Picciddat castelluccese
	85	Pizza con i cingoli di maiale
	86	Pizza a "scannatur" di Carbone
	87	Pizza rustica (Cazzola, Scarcedda, Cuzzola)
	88	Pizzetto di Lauria
	89	Polenta di Nemoli
	90	Rsskatiedde cca muddiche di Episcopia
	91	Raskatiell di legumi di Fardella
	92	Ravioli
	93	Rosacatarra
	94	Sanguinaccio
	95	Shtridhla
	96	Tapanedda di Episcopia
	97	"Taralli" di San Costantino Albanese
	98	Timpallo rustico del Pollino
99	Tortaneddri di S'Antonio di Rotonda	
100	U' pastizz rtunnar	
101	U' pastzzott di Nova Siri	
102	ù Zuzumagliu	
103	Viscuttino di Lauria	
104	Viscuttu a' gotto di Lauria	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	105	Fasul e pistiddi
	106	Purpette di carnuluvare di Rotonda "mbastarduta"
	107	"Salsa" di mele, Cipolline o zucca
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	108	Alici salate di Maratea
	109	Aliciocculi salate di Maratea
	110	Garum di Maratea (Salsa di pesce)
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	111	Miele lucano (r'miel)
	112	Ricotta
	113	Ricotta forte
	114	Ricotta salata



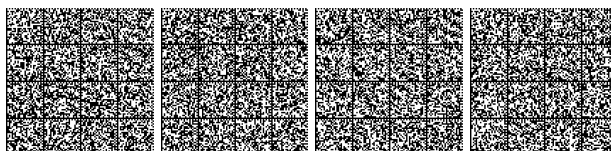
REGIONE CALABRIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Amaro alle erbe
	2	Anice
	3	Fragolino
	4	Gassosa al caffè
	5	Gassosa al limone
	6	Liquore alla liquirizia
	7	Liquore di agrumi (limoni o limetta)
	8	Liquore di bergamotto
	9	Liquore di cedro
	10	Liquore di finocchietto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



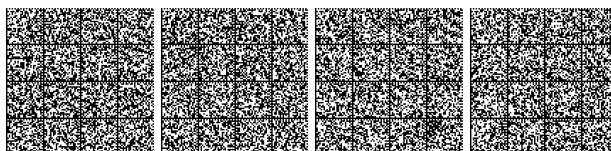
REGIONE CALABRIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	76	Ceci abbrustoliti, Calia
	77	Cedro
	78	Cedro candito
	79	Cicoria selvatica calabrese
	80	Cicorie selvatiche sott'olio
	81	Cipolline sott'olio
	82	Clementine della Piana di Sibari
	83	Collane di peperoni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



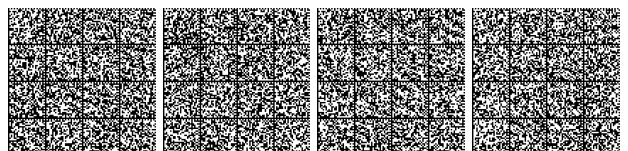
REGIONE CALABRIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	152	Cudduraci, 'Nguti
	153	Cupeta
	154	Cuzzupa
	155	Dita d'apostolo
	156	Fichi ricoperti al cioccolato
	157	Frese bianche
	158	Frese integrali
	159	Frise al peperoncino
	160	Ginetti
	161	Granita, Scirobetta
	162	Lestopitta
	163	Liquirizia
	164	Liquirizia alla menta
	165	Liquirizia all'anice
	166	Morticeddhi, Frutti alla martorana
	167	Mostaccioli
	168	Mozzetti
	169	Nacatole
	170	Nepitelle
	171	Ossa di morto, Ossa i mortu
	172	Pan di spagna di Dipignano
	173	Pane al miele di Cerzeto
	174	Pane casereccio
	175	Pane con la giuggiulena
	176	Pane di castagne
	177	Pane di patate
	178	Pane di pellegrina, I Pani di pellegrina
	179	Pane di segale di Canolo
	180	Pasta col ferretto
	181	Pasta di mandorla al bergamotto
	182	Pasta di mandorle
	183	Pasta fileja
	184	Paste con lo zucchero
	185	Pesca
	186	Petrale, U Petrali
	187	Pezzo duro
	188	Pignolata al miele, Napiteddhi
	189	Pignolata con la glassa bianca e al cioccolato
	190	Piparelle
	191	Pitta
	192	Pitta di San Martino
	193	Pitta 'mpigliata
	194	Pizza alla reggina, Pitta a rigitana
	195	Pizza di maggio, Pitta di maju
	196	Pizzi ccu niebiti
	197	Pizziccul'ova
	198	Rafioli
199	Sammartine	
200	Sanguinaccio	
201	Scaldatelle, Scaldateddi	
202	Scalille	
203	Sguta	
204	Sorbetto al bergamotto	
205	Sospiri di monaca	
206	Stomatico	
207	Stracetti	
208	Stroncatura, Stroncatura	
209	Susumelle	
210	Taglierini e ciciri, Laganelle e ciciri	
211	Taralli bianchi	
212	Taralli morbidi	
213	Tarallini ai semi di anice	
214	Tarallini ai semi di finocchio	
215	Tarallini al peperoncino	
216	Tartine di sanguinaccio, Tratini i sanguinacciu	
217	Tartufo di Pizzo	
218	Torroncino	
219	Torrone a poglia con mandorle, Turruni	
220	Torrone di arachidi con zucchero	
221	Torrone gelato, Turruni gelatu	
222	Turdilli	
223	Xialuni	
224	Zeppole, Zzippulii San Giuseppe	



REGIONE CALABRIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti della gastronomia</i>	225	Frittata pasquale
	226	Frittele di fiori di zucca, Sciuiddi
	227	Maccheroni con il sugo di capra, Maccaruni i casa cu sugu i capra
	228	Melanzane ripiene, Mulingiani chini
	229	Pancotto, Brodo pieno, Panicuottu
	230	Parmigiana
	231	Peperonata alla calabrese, 'Nzimbatò
	232	Polpette di melanzana, Purpetti i mulingiana
	233	Pomodori ripieni, Pummaroro chini
	234	Riso di magro, Granu mariu, U Risu mariu
	235	Uova e curcuci, Ova chi curcuci
	236	Uova strapazzate con pomodoro, Sursuminata
	<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	237
238		Acciughe salate
239		Aguglie, Costardelle fritte
240		Alici salate
241		Alici salate e pepate
242		Alici sott'olio
243		Bottarga di tonno
244		Frittele di neonata, Cicirella, Fritelle di nannata
245		Involtini di pesce spada
246		Involtini di spatola, 'Nvoltini i spatula
247		Pesce sciabola, Vela, Spatola
248		Pesce spada alla ghiotta, Piscì spada a gghiotta
249		Pesce spada arrosto con il sarmoriglio, Piscì spada rustutu c'u sarmurighiu
250		Rosamarina
251		Sarde salate
252		Sarde salate e pepate
253		Sardella salata di Crotone
254	Stocafisso, Stocco alla ghiotta	
255	Stocco di Mammola	
256	Tonno sott'olio, Pesantono sott'olio	
257	Tortiera di alici	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	258	Miele di arancio calabrese
	259	Miele di castagno calabrese
	260	Miele di corbezzolo
	261	Miele di eucaliptus calabrese
	262	Miele di melata di abete calabrese
	263	Miele di sulla calabrese
	264	Ricotta
	265	Ricotta affumicata
	266	Ricotta di capra affumicata
	267	Ricotta di pecora
	268	Ricottone salato



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



REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
Formaggi	76	Caciocavallo di grotta del Cervati e delle Gole di Pertosa*
	77	Caciocavallo di Castelfranco*
	78	Caciocavallo irpino di grotta*
	79	Caciocavallo podolico*
	80	Caciocchiato
	81	Cacioricotta caprino del Cilento
	82	Caciotta di capra dei Monti Lattari
	83	Caciottina canestrata di Sorrento
	84	Caprino conciato del Montemaggiore*
	85	Caso conzato*
	86	Caso maturo*
	87	Caso Vallicelli*
	88	Casoperuto e marzolino*
	89	Casoforte di Stigliano, Cacioforte, Casoforte*
	90	Casu ré pecóra del Matese*
	91	Fiordilatte
	92	Fior di ricotta di Ponte Persica
	93	Formaggio caprino del Cilento
	94	Formaggio duro di latte di pecora, capra e vacca*
	95	Formaggio morbido del Matese*
	96	Juncata
	97	Manteca*
	98	Manteca del Cilento*
	99	Mozzarella nella mortella*
	100	Pecorino del Monte Marzano*
	101	Pecorino di Bagnolese*
	102	Pecorino di Carmasciano*
	103	Pecorino di Laticauda*
	104	Pecorino di Vitulano*
	105	Pecorino di Pietraroja*
	106	Pecorino fresco e stagionato
	107	Pecorino salaprese*
108	Primosale stagionato di Cuffiano*	
109	Provola affumicata*	
110	Provola affumicata di bufala*	
111	Provolone*	
112	Riavulillo*	
113	Ricotta di fuscella di Sant'Anastasia*	
114	Scamorza	
115	Scamorza di bufala	
116	Scamorza di Montella	
117	Scamorzini del Matese*	
118	Scamosciata	
119	Stracciata*	
120	Stracciata del Matese*	
121	Treccia	
122	Treccia di Montella	
Grassi (burro, margarina, oli)	123	Burro di bufala
	124	Olio extravergine di oliva Sannio Caudino Telesino
	125	Olio extravergine di oliva Sannio Colline Beneventane
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	126	Aglio dell'Ufita
	127	Albicocca vesuviana
	128	Amarene appassite dei Colli di S. Pietro
	129	Arancia di Pagani
	130	Arancia di Sorrento
	131	Broccolo del Vallo di Diano
	132	Broccolo di Paternopoli
	133	Broccolo friariello di Napoli, Friarielli
	134	Broccolo San Pasquale
	135	Caldarroste in sciroppo e rum
	136	Cappella
	137	Carciofo bianco
	138	Carciofo capuanella
	139	Carciofo di Castellammare
	140	Carciofo di Montoro
	141	Carciofo di Pietrelcina
	142	Carciofo di Procida
	143	Carciofo pignatella, Carciofo rosso, Carcioffola pascaiola
	144	Cardillo
	145	Cardone
	146	Carlentina
	147	Carosella
	148	Castagna del Monte Faito
	149	Castagna del prete
	150	Castagna di Acerno

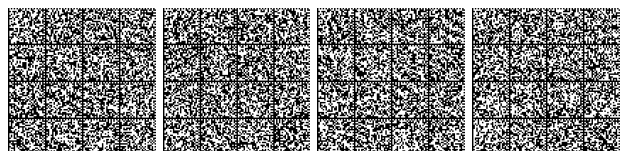


REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	151	Castagna di Serino
	152	Castagna di Trevico
	153	Castagna jonna di Civitella Licinio
	154	Castagna paccuta
	155	Castagna tempestiva del vulcano di Roccamonfina
	156	Castagna vofarella
	157	Castagne informate, Castagne n'fornate
	158	Castagne moscie, Fico
	159	Cavolfiore gigante di Napoli
	160	Cavolo da minestra
	161	Cece di Cicerale
	162	Cece di Valle Agricola
	163	Cece nero del Fortore
	164	Cece piccolo del Sannio
	165	Cicoria selvatica
	166	Cicoria verde di Napoli
	167	Ciliegia del Monte
	168	Ciliegia della Recca
	169	Ciliegia di Bracigliano
	170	Ciliegia di Pimonte
	171	Ciliegia di Siano
	172	Ciliegia maiatica
	173	Ciliegia melella
	174	Ciliegia S. Pasquale
	175	Cipolla alifana
176	Cipolla bianca di Pompei	
177	Cipolla di Eremiti	
178	Cipolla di Vatolla	
179	Cipolla ramata di Montoro	
180	Corresce re cocozza janca di Aquilonia	
181	Cuccija	
182	Fagioli di Volturara Irpinia	
183	Fagioli lardari	
184	Fagioli quarantini	
185	Fagioli tabacchini	
186	Fagiolo a formella	
187	Fagiolo a pisello	
188	Fagiolo bianco di Montefalcone	
189	Fagiolo della regina di San Lupo	
190	Fagiolo dell'occhio	
191	Fagiolo dente di morto	
192	Fagiolo di Cera	
193	Fagiolo di Controne	
194	Fagiolo di Gallo Matese	
195	Fagiolo di Gorga	
196	Fagiolo di Mandia	
197	Fagiolo di Villaricca	
198	Fagiolo mustacciello	
199	Fagiolo risillo	
200	Fagiolo San Pasquale di Casalbuono	
201	Fagiolo s'anter di Casalbuono	
202	Fagiolo striato del Vallo di Diano	
203	Fagiolo tondino bianco del Sannio	
204	Fagiolo tondino bianco del Vallo di Diano	
205	Fagiolo zolfariello	
206	Farro dicocco del Sannio, pane e pasta di farro	
207	Fava di Miliscola	
208	Fichi secchi con miele	
209	Fico di S. Mango	
210	Fico lardaro	
211	Fico troiano	
212	Fico vendemmia, Natalese	
213	Finocchio bianco palettone	
214	Finocchio di Sarno	
215	Fragolata di Acerno	
216	Fragolina degli Alburni e dell'alto Sele, Frauella	
217	Fungo porcino del vulcano di Roccamonfina	
218	Giallona di Siano	
219	Grano arso	
220	Grano romanella	
221	Granoturco della quarantina	
222	Granoturco di Gallo Matese	
223	Kaki vainiglia napoletano	
224	Lenticchia del Sannio	
225	Lenticchia di Valle Agricola	



REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
	226	Limone di Procida
	227	Lupino gigante di Vairano
	228	Mais spiga bianca, Spogna bianca
	229	Mandarino comune vesuviano
	230	Mandarino dei Campi Flegrei
	231	Marrone di S. Cristina
	232	Marrone di Scala
	233	Marzellina
	234	Marzocca
	235	Mela bianca di Grottolella, Mela Renetta champagne
	236	Mela capodiuccio
	237	Mela chianella
	238	Mela chichedda
	239	Mela limoncella
	240	Mela limoncellona
	241	Mela San Giovanni
	242	Mela sergente
	243	Mela tubbiona
	244	Mela zitella
	245	Melanzana cima di viola
	246	Melanzana lunga di Napoli
	247	Melanzana paccia
	248	Melone di Altavilla
	249	Melone di Capua
	250	Melone napoletano
	251	Nocciola camponica
	252	Nocciola di S. Giovanni
	253	Nocciola mortarella
	254	Nocciola riccia di Talanico
	255	Noce di Sorrento
	256	Noce malizia
	257	Noce San Martino
	258	Oliva caiazzara
	259	Oliva salella ammaccata del Cilento
	260	Oliva vernacciola di Melizzano
	261	Oliva masciata
	262	Olive pisciottane schiacciate sott'olio
	263	Origano del Matese
	264	Panzarieddi di Casalbuono
	265	Papaccelle
	266	Pappola
	267	Patata di Acerno
	268	Patata di Monte San Giacomo
	269	Patata di Trevico
	270	Patata fresca campana
	271	Patata nera del Matese
	272	Patata novella
	273	Patata ricciona o riccia di Napoli
	274	Patata rossa del Vallo di Diano
	275	Patata sotterrata di Calvaruso
	276	Peperoncini ripieni al tonno
	277	Peperoncini verdi o di fiume
	278	Peperoncino friariello napoletano
	279	Peperoncino friariello nocerese
	280	Peperone cazzone
	281	Peperone papaccella, Papaccelle riccie
	282	Peperone quarantino di San Salvatore
	283	Peperone sassaniello
	284	Peperoni quagliettani
	285	Pera carmosina
	286	Pera del rosario
	287	Pera lardara
	288	Pera mastantuono
	289	Pera pennata
	290	Pera Sant'Anna
	291	Pera sorba
	292	Pera spadona di Salerno
	293	Pera spina
	294	Percoca col pizzo
	295	Percoca puteolana
	296	Percoca terzarola
	297	Pesca bellella di Melito
	298	Pesca bianca napoletana
	299	Pesca poppa di venere
	300	Peschiole

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

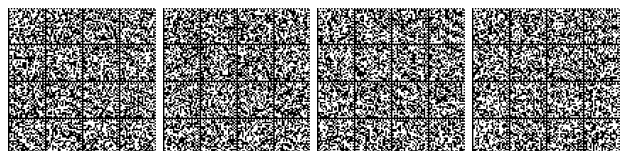


REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	301	Piselli cornetti
	302	Pisello centogiorni
	303	Pomodori secchi sott'olio
	304	Pomodorino campano
	305	Pomodorino corbarino
	306	Pomodorino dell'Uffita
	307	Pomodorino di Rofrano
	308	Pomodorino giallo
	309	Pomodorino seccagno di Gesualdo
	310	Pomodoro cannellino flegreo
	311	Pomodoro di Sorrento
	312	Pomodoro fiaschello di Battipaglia
	313	Pomodoro guardiolo
	314	Pomodoro pelato di Napoli
	315	Pomodoro Re Umberto
	316	Pomodoro sarvatico
	317	Prugna coglipecuri
	318	Rapa catozza
	319	Risciola
	320	Risi di Casalbuono
	321	Saragolla
	322	Scarola bianca riccia schiana
	323	Sciuscillone
	324	Secena
	325	Sedano di Gesualdo
	326	Speuta
	327	Susina botta a muro
	328	Susina marmulegna
	329	Susina pappacona
	330	Susina pazza
	331	Susina scarrafona
	332	Susina turcona
	333	Tartufo nero del Matese
	334	Tartufo di Colliano
	335	Tartufo nero di Bagnoli Irpino
	336	Timo delle coste del Mutria
	337	Torzella, Cavolo greco, Torza riccia
	338	Uva armonera del Cilento
	339	Uva bianca a cuore del Cilento
	340	Uva catalanesca
	341	Uva cornicella
	342	Uva salamanna
	343	Uva sanginella
	344	Tabaccanti di Casalbuono
	345	Vimi
	346	Zucca lunga di Napoli, Cocuzza zucarina
	347	Zucca napoletana
	348	Zucchini san pasquale
349	Amaretto di Caposele	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	350	Babà
	351	Biscotti al miele
	352	Biscotti di Castellammare
	353	Biscotto di grano integrale
	354	Biscotto di granone
	355	Biscotto all'amarena
	356	Biscotto di Sant'angelo
	357	Calzoncelli
	358	Calzone
	359	Cannolo cilentano
	360	Carrati
	361	Cartellate con mosto
	362	Casatiello dolce
	363	Asatiello sugna e pepe
	364	Chiacchiere
	365	Ciaola
	366	Ciaolone
	367	Confettone, ò Cunftton
	368	Copeta
	369	Delizie al limone
	370	Divino amore
	371	follovielli
	372	Fusillo di Felitto
	373	Fusillo di Gioi
	374	Fusillo furitano, ò Fusillo furitano, ò Riccio furitano
	375	Guanto Caleno



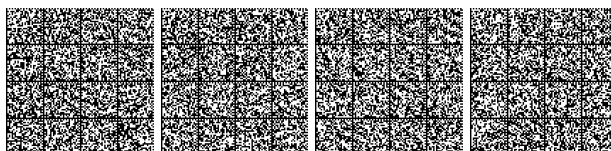
REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
	376	Marsigliese
	377	Matasse di Caposele
	378	Migliaccio
	379	Monachina
	380	Muffetto di Caposele
	381	Mustaccioli
	382	'Ndunderi
	383	'Nfrennula
	384	Pagnotta di Santa Chiara
	385	Palme di confetti
	386	Pane dei Camaldoli
	387	Pane di Baiano
	388	Pane di Calitri
	389	Pane di iurmano
	390	Pane di Montecalvo
	391	Pane di Padula
	392	Pane di patate
	393	Pane di San Sebastiano
	394	Pane di Saragolla
	395	Pane di Villancca
	396	Panesillo di Ponte
	397	Paniedd' r' sirino
	398	Parino napoletano
	399	Pantorrone
	400	Panuzzo
	401	Panzarotti
	402	Parozzo*
	403	Pasta mischiata
	404	Pasticella di Acerno
	405	Pasticcio caggianese
	406	Pastiera
	407	Pigna
	408	Pizza chiena
	409	Pizza con ricotta
	410	Pizza di farinella bacolese, Pizza gialla, 'A Zellöse
	411	Pizza di scarola
	412	Pizza figliata, Serpentone
	413	Pizza migliazza cu li fritte
	414	Pizza napoletana verace artigianale
	415	Pizza roce caggianese
	416	Pizza sulla liscia*
	417	Puccellato dolce
	418	Puccellato salato
	419	Raffioli
	420	Ravioli allo zenzifero di Quaglietta
	421	Raviolo di ricotta di pecora
	422	Ricci
	423	Roccocò
	424	Sanguinaccio
	425	Scaldatelle
	426	Scanata del Sannio
	427	Scazzatiello, Cavatieddu
	428	Scialatiello
	429	Sciuciello, ò Sciucello
	430	Sfogliatella
	431	Sfogliatella Santa Rosa
	432	Sospiri al limone
	433	Spantorrone di grotta
	434	Struffoli
	435	Struppolo
	436	Susamielli
	437	Taraddi con finocchio
	438	Taralli intrecciati
	439	Tarallini al vino
	440	Tarallo all'uovo
	441	Tarallo con le mandorle
	442	Tarallo cu l'ove
	443	Tarallo di Agerola
	444	Tarallo di San Lorenzello
	445	Tarallo Roscianese
	446	Tarallo sugna e pepe
	447	Tarallucci al naspro
	448	Tasca
	449	Torronecino di Roccagloriosa
	450	Torrone croccantino di S. Marco dei Cavoti

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

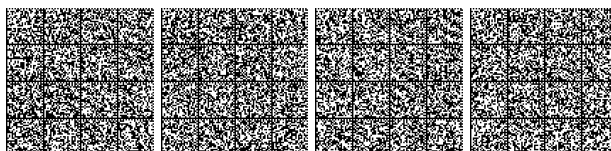


REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	451	Torrone di Benevento
	452	Torrone di castagna
	453	Torrone di Ospedaletto d'Alpinolo
	454	Triilli
	455	Turcinegliu
	456	Vanti
	457	Zandraglia
	458	Zeppola di S. Giuseppe
	459	Zeppola frita
<i>Prodotti della gastronomia</i>	460	Baccalà alla perticatora
	461	Braciola
	462	Carne al latte
	463	Ciambottella
	464	Cicci di Santa Lucia
	465	Crocché
	466	Gattò di patate
	467	Genovese
	468	Frittata di scammaro
	469	Frittura napoletana
	470	Melanzana a scarpone
	471	Minestra caggianese
	472	Parmigiana di melanzane
	473	Peperone imbottito
	474	Pancotto dei foresi
	475	Panzetta
	476	Patane e cicc'
	477	Polenta stampata, Alla Cucchiaredda, Frattaccio
	478	P'ttera
	479	Ragù napoletano
	480	Salsa piccante
	481	Sartù di riso
	482	Scarpariello
	483	Scarpella di Castelvenere
484	Sfrionzola	
485	Stufati di Teggiano	
486	Zuppa di soffritto	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	487	Acciughe sotto sale*
	488	Alicette piccanti*
	489	Alici di menaica*
	490	Alici marinate*
	491	Colatura di alici di Cetara*
	492	Cozza del golfo di Napoli e del litorale flegreo, Cozzeca
	493	Filetti di alici sott'olio*
	494	Stocco*
	495	Tarantiello
	496	Triglia rossa di Licosa*
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	497	Marzellina*
	498	Miele di acacia
	499	Miele di asfodelo
	500	Miele di borragine
	501	Miele di cardo
	502	Miele di castagno
	503	Miele di girasole
	504	Miele di rovo
	505	Miele di sulla
	506	Miele millefiori
	507	Ricotta di fuscella*
	508	Ricotta di Laticauda
	509	Ricotta essiccata di bufala*
	510	Ricotta essiccata ovicaprina*
	511	Ricotta fresca di bufala*
512	Ricotta fresca ed essiccata di capra*	
513	Ricotta fresca ed essiccata di pecora*	
514	Ricotta mantéca di Montella	
515	Ricotta salaprese	

* Deroxa alle norme igienico sanitarie



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



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



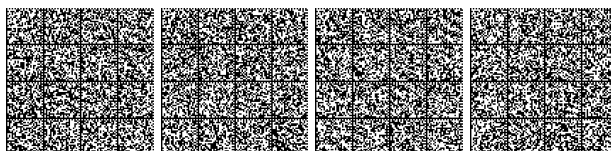
REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	135	Basotti, Bassotti, Tagliolini al forno, Bazòt, Bassot
	136	Bensone, Balsone, Balsòn
	137	Biscione reggiano
	138	Bizulà
	139	Bodino di uva Termarina
	140	Bomba allo zabaglione o di Canossa
	141	Bomba di polenta, Bomba ed puleninta
	142	Bomba di riso, Bomba 'd ris
	143	Bomba di tagliatelle
	144	Borlengo, Burleng, Burlang
	145	Bortellina, Burtlèina
	146	Bracciatello
	147	Bustrengo, Bustrenga, Bustrèng, Bostrengo
	148	Caffè in forchetta
	149	Canestrelli, Canestrèli
	150	Cantarelle, Al Cantarèli
	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	Crocante, Cruccant
	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 sgonfietti, Fritell o sgiunfaitt	
183	Garganelli, Garganell, Maccheroni al pettine	
184	Gialletti, gialetti, zalett, zalet, piadòt	
185	Gnocchetti con fagioli, Pisarei e fasò	
186	Gnocchetti di pangrattato, Pisarei	
187	Gnocco al forno coi ciccioli, Gnocc, Gnocc cott al fouren con i grasso	
188	Gnocco di patate, Gnocchi di patate, Sgranfignone, Macarun s'al pateti, Gnòc	
189	Gnocco fritto, Gnocc frett o gnocc, Al Gnoc frètt, 'L Gnoc	
190	Intrigoni, Sfrappole emiliane, Intrigoun	
191	Latte alla Portoghese	
192	Latte brulè, Latt brulè	
193	Latte in piedi, Latt in pè	
194	Latteruolo	
195	Mandorlato al cioccolato di Modigliana	
196	Manfrigoli	
197	Maltagliati, Puntarine, Malfatti, Malfattini, Meltajè, Maltajéd	
198	Mandorlini del ponte, Mandurlin dal pont	
199	Miacetto, Miacet	
200	Migliaccio di Romagna, Sanguinaccio, Berleng, Migliaccio, e Miaz	
201	Minestra di castagne	
202	Minestra imbottita, Spoja lorda	
203	Mistocchine, Mistuchina, Mistuchen, Mistòk, Mistocchi ed fareina ed castagn, Al Mistuchìni, Al Mistuchèn	



REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	204	Mosto cotto, Must cot
	205	Offelle di marmellata
	206	Orecchioni, J Urciòn
	207	Pagnotta pasquale
	208	Pancotto, Pancòt, Pacòt
	209	Pan di Spagna
	210	Pane a lievitazione naturale
	211	Pane casareccio, Pan casalen
	212	Pane di Castrocaro
	213	Pane di zucca, Pan ad zùcca
	214	Pane dolce con i fichi, Pan dülz cun i figh
	215	Panzanella, Panzanèla
	216	Pane schiacciato, batàro
	217	Pappardelle, Al Papardel; Al Papardeli
	218	Passatelli, Passatini, Pasadein, Pasadòin in bròd
	219	Pastafrolla alla maniera reggiana
	220	Pasta Margherita
	221	Pasta rasa, Pastarèsa, Pasta resa, Pasta ragia
	222	Pasticcio di cappelletti
	223	Pasticcio di maccheroni alla ferrarese, Al Pastiz
	224	Patacucci, Patacòc, Patacùc
	225	Pattona, Castagnaccio, Torta di castagne
	226	Pesche finte ripiene
	227	Piada coi ciccioli
	228	Piadina della Madonna del Fuoco
	229	Piadina fritta, Pié fretta
	230	Pinza bolognese, Penza bolognese
	231	Pizza di Pasqua, Crescia di Pasqua
	232	Polentine
	233	Riso con la tritura o tradura, Minestrino di Pasqua, Minestra del paradiso, Ris cun la tràdura, Ris coun la terdura, Riso e tevdura
	234	Savoiardì
	235	Savoiardì di Persiceto, Ciabattine di S. Antonio, Savuièrd
	236	Sbricciolina, Sbrisulina
	237	Scarpasot
	238	Sfoglia dell'Emilia-Romagna, Spòja, Spòia
	239	Sfogliata o torta degli Ebrei, Tibuia
	240	Sfrappe, Fiocchetti, Sfrappole, Chiacchiere delle suore, Sfrapli, Al frap, fiuchèt, Ciacri dal sori
	241	Solata, Solata di farina bianca, Suleda
	242	Spianata, Schiacciata, S-ciazèda, Spianeta, Scaciata, Scacigna
	243	Spongata di Busseto
	244	Spongata di Corniglio
	245	Spongata di Piacenza, Spungada, Spungheda
	246	Spongata di Reggio Emilia
	247	Spongata, Spunghèda
	248	Sprelle, Spreli
	249	Spumini, Schiumini, Spumén
	250	Straccadenti, Stracadéint, Straccadèint, Straca dent
	251	Stracchino gelato, Stracchein in gelato
	252	Stricchetti, Farfallini, Scrichèt, Fiuchèt
	253	Strozzapreti, Strozaprit
	254	Sulada
	255	Tagliatelle, Tajadèli, Tajadèl, Lasagni
256	Tagliatella bolognese	
257	Tagliatelle con gli stridoli, Tajadèl cun i stridul, Tajadèl cun i strigul, Tajadèli cun i stridle	
258	Tagliatelle dolci	
259	Tagliatelle verdi, Tajadèl verdi, Tajad èli verdi	
260	Tagliatelle verdi all'emiliana, Tajadeli verdi	
261	Tardura	
262	Tigella modenese, Tigèla modenese, Crescentina modenese, Cherscènta modenese	
263	Tirotta con cipolla, Tiratta ala zivola	
264	Topino d'Ognissanti	
265	Torta d'erbe	
266	Torta dei preti, Turta ad prètt	
267	Torta di granoturco, Turta ad mèlga	
268	Torta di mele, Turta ad pum	
269	Torta di pere, Turta ad per	
270	Torta di prugne, Turta ad brùgna	
271	Torta di ricotta	
272	Torta di riso di reggiana	



REGIONE EMILIA-ROMAGNA			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	273	Torta di uva Termarina	
	274	Torta ricciolina o torta di tagliatelle, Taiadela	
	275	Tortellacci, Tortelloni, Turtlacc	
	276	Tortellacci di carnevale	
	277	Tortelli alla lastra	
	278	Tortelli con le ortiche	
	279	Tortelli d'erbeta, Torde d'erbeta	
	280	Tortelli di carnevale, Frittelle ripiene, Turtlitt	
	281	Tortelli di mele	
	282	Tortelli di patate	
	283	Tortelli di ricotta	
	284	Tortelli di ricotta alla piacentina, Tortelli, Turtei cu la cua, Turtei	
	285	Tortelli di San Giuseppe, Turtei ad San Giusèpp	
	286	Tortelli di verza	
	287	Tortelli di zucca alla reggiana, Turtei ed zoca	
	288	Tortelli di zucca, Turtei ad zùcc, Cappellacci di zucca, Turtlòn ad sùca	
	289	Tortelli coi rosolacci, Turtel cun al baròsli; Turtel con al ròsli	
	290	Tortelli ripieni con bietole, Tortelli verdi alla reggiana, Turtee d'erba	
	291	Tortellini di Bologna	
	292	Tortellini	
	293	Zabajone, Zabaglione, Zambajoun	
	294	Zuccherino montanaro bolognese, Zucarein montanaro bolognese	
	295	Zuppa inglese, Sopinglesa, Sòpa inglisa, Zòppa inglèisa, Sopinglesa	
	<i>Prodotti della gastronomia</i>	296	Arbada, Polenta con cotenne e cavolo nero
		297	Agnello alla piacentina, Agnel àla piasinteina
		298	Agnello con piselli alla romagnola, Agnè cun i b šarèl a la rumagnòla
		299	Anguilla in umido, Anguilla in ùmid
		300	Arrosto di maiale alla reggiana
		301	Arrosto ripieno
		302	Baccalà alla romagnola, Bacalà a la rumagnòla
		303	Baccalà con i porri, E' Bacalà con i por
		304	Baccalà gratella, Bacalà a rost
		305	Baccala in umido, Bacalà in òmid
		306	Barzigole, Barzègli, Bistregli
307		Calzagatti, Chelzagàt, Papacc, Paparòcc, Pulenta Imbrucada, Cazzagai, Calzagàtt, Paporucci, Cassambragli	
308		Cardi in umido	
309		Cavolfiore all'uso di Romagna	
310		Cavoli ripieni, Cavul ripein	
311		Cipolle comodate	
312		Cipolle intere con salsa	
313		Cipolle ripiene di magro	
314		Coniglio arrosto alla reggiana, Cunin a ròst	
315		Coniglio in umido, Coniglio ala cacciatora	
316		Cotenna e ceci, Cudga e sisar	
317		Dolce e brusco, Dulz e brùhsc	
318		Fagioli in giubalunga	
319		Faraona alla creta, Faraona al creda	
320		Fegatelli di maiale, Figadèt	
321		Frittata di funghi prugnoli, Fritta ad spinarò	
322		Funghi fritti, Fonz fritt	
323		Gnocchi, Gnocc	
324		Imbalsadura, Minestrina di piselli pancetta e pomodoro	
325		Insalata rustica, Rustisana	
326		Lasche del Po in carpione, Sticc' in carpiòn	
327		Lepre alla piacentina, Levra ala piasinteina	
328		Lesso di carni, Less	
329		Lumache alla bobbiese, Lùmaga al bubbiese	
330		Lumache fritte	
331		Lumache in umido	
332		Maccheroni bobbiesi, Maccheron bubbies	
333		Merluzzo in umido, Marlùss in ùmid	
334		Mezze maniche da frate ripiene, Mes mànag da frà ripein	
335		Minestra con punte di asparagi, Sparseina	
336		Ossobuco, òs bus	
337		Ovuli ripieni, Ovuli ripein	
338		Pancetta e piselli, Panzètta e riviott	
339		Pan cott, Zuppa di pane	
340		Pesce gatto in umido, Pèesc gat	
341		Polenta condita, Puleinta consa	
342		Polenta di farina di castagne, Puleinta ad fareina ad castagne	

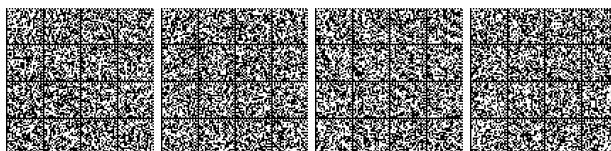


REGIONE EMILIA-ROMAGNA			
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	343	Polenta e patate, Puleinta e pomdaterra	
	344	Polenta pasticciata	
	345	Pollo alla cacciatora, Pol ala cazadôra	
	346	Polpettone di tacchino alla reggiana	
	347	Punta di petto di vitella ripiena, Picaja	
	348	Radicchi con la pancetta	
	349	Ragù alla romagnola, Ragù a la rumagnola	
	350	Ragù classico alla bolognese	
	351	Riso e verza con costine, Ris e verza cun custeina	
	352	Risotto con i codini di maiale, Risott cun i cuein ad gogn	
	353	Risotto con le poveracce, Risòt cun al pavaraz	
	354	Salsa di prezzemolo, Sàlsa ad savur	
	355	Salsa verde per bolliti	
	356	Scàpa, Mnufocc, Menni	
	357	Seppie con i piselli	
	358	Spaghetti con le poveracce	
	359	Spinaci alla romagnola, Spinaci con l'uvetta, Spinèz a la rumagnòla	
	360	Tagliatelle con ricotta e noci, Taiadei cun ricotta e nus	
	361	Tinche all'emiliana	
	362	Torta di patate, Turta d'patat	
	363	Torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bibbiese	
	364	Tortelli di farina di castagne, Tortei ad fareina ad castagne	
	365	Trippa, Trèpa	
	366	Trippa alla reggiana, Busecca, Buzèca	
	367	Trippa di manzo alla piacentina, Trippa ad manz ala piasinteina	
	368	Trote come si preparano a Succiso	
	369	Valigini, Valisein, Verzot	
	370	Verzolini, Varzulein	
	371	Zigulleda, Ziguleda	
	372	Zucchini ripieni, Zücchein ripein	
	373	Zuppa di ceci, Sùppa ad sisar	
	374	Zuppa di pesci, Sùppa ad pess	
	<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	375	Miele del Montefeltro
		376	Miele del crinale dell'appennino Emiliano-Romagnolo
377		Miele di erba medica della pianura Emiliano-Romagnolo	
378		Miele di tiglio, Mel tiglio	
379		Ricotta*	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	380	Ricotta vaccina fresca tradizionale dell'Emilia-Romagna, Puina, Puvina*	
	381	Acquadelle marinate	
	382	Alici marinate, Sardun marined	
	383	Anguilla marinata di Comacchio	
	384	Brodetto di vongole	
	385	Cozze gratinate	
	386	Saraghina, Papalina, Saraghina sora al test	
	387	Saraghina maturata nel sale	
	388	Zuppa di poveracce, Zuppa di vongole, Sòpa 'd pavaraz	

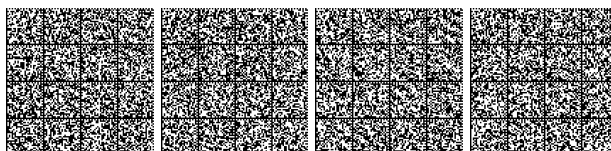
* Deroga alle norme igienico sanitarie



REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Distillato di pere
	2	Most
	3	Sciroppo di olivello spinoso
	4	Sciroppo di piccoli frutti
	5	Sciroppo di sambuco
	6	Sciroppo di tarassaco
	7	Succo di mela
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	8	Agnello istriano
	9	Argjel
	10	Bondiola
	11	Brusaula
	12	Cappone friulano
	13	Cicines
	14	Coppa di testa
	15	Cotto d'oca
	16	Crafus
	17	Filon
	18	Insaccati affumicati
	19	Lardo
	20	Lingua cotta di Carnia
	21	Linguâl
	22	Lujànie
	23	Marcundela
	24	Musetto
	25	Ossocollo e culatello affumicati
	26	Pancetta arrotolata dolce e affumicata
	27	Pancetta arrotolata manicata
	28	Pancetta con lonza
	29	Pancetta stesa, lardo, 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	
<i>Condimenti</i>	53	Aceto di mele
	54	Osiet
	55	Salsa balsamica
<i>Formaggi</i>	56	Caciotta caprina
	57	Caprino stagionato
	58	Cuincir
	59	Formadi frant
	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



REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	71	Olio dei Colli Orientali
	72	Olio del Carso
	73	Ont (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 di Mezzomonte
	81	Castagna marrone di Vito d'Asio
	82	Castagna obiaccio
	83	Cavolo cappuccio di Collina di Forni Avoltri
	84	Ciliegia duracina di Tarcento
	85	Cipolla rosa della Val Cosa
	86	Craut garp
	87	Fagiolo antico di San Quirino
	88	Fagioli borlotti di Carnia
	89	Fagiolo borlotto di Pesariis
	90	Fagiolo cesarins
	91	Fagiolo dal santisim
	92	Fagiolo dal voglut
	93	Fagiolo laurons
	94	Fagiolo militons
	95	Fagiolo rampicante fiorina
	96	Fave di Sauris
	97	Fico figo moro
	98	Lidric cul pòc
	99	Mais da polenta
	100	Mais bianco Perla friulano
	101	Mela zeuka
	102	Marrone striato del Landre
	103	Patate di Ribis e Godia
	104	Patatis cojonariis
	105	Pera Pèr Martin
	106	Pesca iris rosso
	107	Pesca isontina
	108	Pesca triestina
	109	Pierçolade
	110	Radic di mont
	111	Radicchio canarino
	112	Radicchio rosa di Sacile
	113	Rapa di Verzegnis
	114	Ràti
	115	Rosa di Gorizia
	116	Savors
	117	Vellutata di asparago verde
118	Zucchini giallo di Sacile	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria</i>	119	Biscotto esse
	120	Biscotto Pordenone
	121	Biscotto pevarins
	122	Buiadnik
	123	Cjalcune
	124	Cjalzòns
	125	Colaz
	126	Favette triestine
	127	Gnoci de susini
	128	Grissino di Resiutta
	129	Gubana
	130	Marmellata di mirtilli, fragole, lamponi, mele, prugne, frutti di bosco, menta e mele*
	131	Marmellata di olivello spinoso e mele*
	132	Pinza triestina
	133	Presnitz
	134	Putizza
	135	Strucchi
	136	Strucchi lessi
	137	Tiramisù
<i>Prodotti della gastronomia</i>	138	Jota
	139	Stak



REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi</i>	140	Calamaro di Saccaleva
	141	Canocia de nassa
	142	Dondolo
	143	Matàn
	144	Mormora di Miramare
	145	Mussolo de scoio
	146	Passera coi ovi
	147	Pedocio de Trieste
	148	Pesce di valle
	149	Sardoni in savor
	150	Sardoni salati
	151	Sievoli soto sal
	152	Trota affumicata di San Daniele
	<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	153
154		Miele di marasca del Carso
155		Miele di melata di bosco del Carso
156		Miele di tiglio del Carso
157		Miele friulano di acacia
158		Miele friulano di ailanto
159		Miele friulano di amorfa
160		Miele friulano di castagno
161		Miele friulano di melata di abete
162		Miele friulano di rododendro
163		Miele friulano di tarassaco
164		Miele millefiori del Carso
165		Miele millefiori della laguna friulana
166		Miele millefiori della montagna friulana
167		Miele millefiori della pianura friulana
168		Ricotta affumicata di malga
169		Ricotta di capra

* Deroga alle norme igienico sanitarie



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

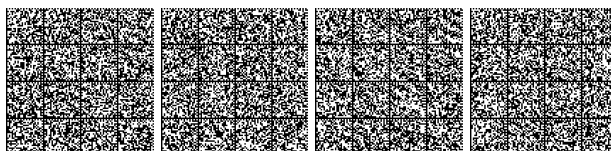


REGIONE LAZIO		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Formaggi</i>	72	Burrata di bufala*
	73	Cacio di Genazzano*
	74	Cacio fiore*
	75	Cacio magno (semplice e alle erbe)*
	76	Caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)*
	77	Caciocavallo di Supino*
	78	Caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)*
	79	Cacioricotta di bufala*
	80	Caciotta dei Monti della Laga*
	81	Caciotta della Sabina (semplice e alle erbe)*
	82	Caciotta di bufala (Pontina)*
	83	Caciotta di mucca*
	84	Caciotta di vacca ciociara (semplice ed aromatizzata)*
	85	Caciotta genuina romana*
	86	Caciotta mista ai bronzi*
	87	Caciotta mista della Tuscia*
	88	Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio*
	89	Caciottina di bufala di Amaseno (semplice e aromatizzata)*
	90	Caprino presamico (di latte vaccino) di Supino
	91	Ciambella di Morolo*
	92	Conciato di San Vittore*
	93	Formaggio e caciotta di pecora sott'olio*
	94	Formaggio di capra*
	95	Gran cacio di Morolo*
	96	Marzolino e/o Marzolina*
	97	Pecorino (viterbese, ciociaro)*
	98	Pecorino ai bronzi*
	99	Pecorino dei Monti della Laga*
	100	Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)*
	101	Pecorino di Amatrice*
	102	Pecorino di Ferentino*
	103	Pecorino in grotta del viterbese*
	104	Pressato a mano*
	105	Provola di bufala (semplice e affumicata)*
	106	Provola di vacca (semplice e affumicata)*
	107	Provolone vaccino*
	108	Scamorza appassita - Cacetto di Supino
	109	Scamorza vaccina (semplice e ripiena)*
	110	Squarquaglione dei Monti Lepini*
	111	Stracchino di capra*
	<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	112
113		Olio monovarietale extra vergine di Carboncella
114		Olio monovarietale extra vergine di Ciera
115		Olio monovarietale extra vergine di Itrana
116		Olio monovarietale extra vergine di Marina
117		Olio monovarietale extra vergine di Olivastrone
118		Olio monovarietale extra vergine di Rosciola
119		Olio monovarietale extra vergine di Salviana
120		Olio monovarietale extra vergine di Sirole
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>		121
	122	Aglio rosso di Castelliri
	123	Aglio rosso di Procono
	124	Arancio biondo di Fondi
	125	Asparago verde di Canino e Montalto di Castro
	126	Broccoletti sezzesi "sini"
	127	Broccoletto di Anguillara
	128	Broccolo romanesco
	129	Carciofini sott'olio
	130	Carciofo di Orte
	131	Carciofo di Sezze
	132	Carciofo di Tarquinia o della Maremma viterbese
	133	Carote di Viterbo in bagno aromatico
	134	Castagna di Terelle
	135	Castagna rossa del Cicolano
	136	Cece del solco dritto di Valentano
	137	Ceci
	138	Cicerchia
	139	Cicerchia di Campodimele
	140	Cicoria di catalogna frastagliata di Gaeta (Puntarelle)
	141	Ciliegia di Celleno
	142	Ciliegia Ravenna della Sabina
	143	Cipolle, peperoni e pere sott'aceto
	144	Fagiolina arsolana
	145	Fagiolo a carne
	146	Fagiolo a pisello

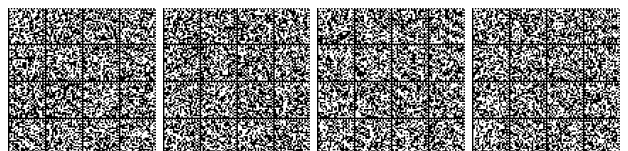


REGIONE LAZIO		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	147	Fagiolo a suricchio
	148	Fagiolo borbontino
	149	Fagiolo cappelletta di Vallepietra
	150	Fagiolo ciavattone piccolo
	151	Fagiolo cioncone
	152	Fagiolo del purgatorio di Gradoli
	153	Fagiolo di Sutri
	154	Fagiolo gentile di Labro
	155	Fagiolo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

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

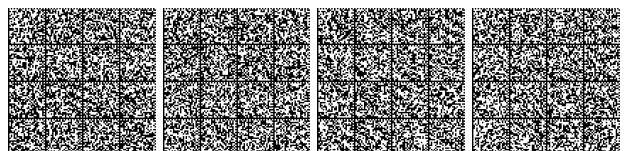


REGIONE LAZIO		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	212	Tartufo di Cervara
	213	Tartufo di Saracinesco
	214	Uva da tavola pizzutello di Tivoli
	215	Visciolo dei Monti Lepini
	216	Zafferano della Valle dell'Aniene
	217	Zucchini con il fiore
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	218
219		Amaretti
220		Amaretti casperiani
221		Amaretto di Guarcino
222		Barachia
223		Bastoni
224		Biscotti
225		Biscotti e ciambelle all'uovo
226		Biscotti sezzesi
227		Biscotto di S. Antonio
228		Biscotto di Sant'Anselmo
229		Bussolani
230		Cacchiarelle
231		Caciata di Sezze
232		Caciatella di Maenza
233		Cacione di Civitella S. Paolo
234		Calzone con verdure
235		Canasciunetti
236		Casata pontecorvese
237		Castagnaccio
238		Castagne stampate
239		Cavallucci e pigne
240		Ciacamarini
241		Ciambella a cancello
242		Ciambella al mosto
243		Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) di Maenza
244		Ciambella all'anice di Veroli
245		Ciambella degli sposi di Rocca di Papa
246		Ciambella scottolata di Cori
247		Ciambelle al vino
248		Ciambelle al vino moscato di Terracina
249		Ciambelle con l'anice
250		Ciambelle da sposa
251		Ciambelle del barone
252		Ciambelle di magro di Sermoneta
253		Ciambelle n'cotte
254		Ciambelle salate
255		Ciambelle scottolate di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciammelle d'acqua)
256		Ciambelline
257		Ciambelline al vino nocciolate di Cori
258		Ciambella all'olio di Sant'Angelo Romano
259		Ciambellone di Sant'Antonio (Ciammello')
260		Ciammella ellenese
261		Ciammelle d'ova
262		Ciammellocco di Cretone
263		Ciammellone morolano
264		Ciammellono
265		Ciriola romana
266		Crostate visciole di Sezze
267		Crostatino ripieno
268		Crustoli de girgenti
269		Cuzzi di Roviano
270		Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa
271		Dolce di patate
272	Falia	
273	Fave dei morti	
274	Ferratelle	
275	Fettarelle	
276	Fetticcioline nere e bianche	
277	Fettuccine	
278	Fiatoni o Fiaoni	
279	Filone sciapo da 1 kg.	
280	Frascarelli	
281	Frittelli di riso	
282	Frittelline di mele di Maenza	



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

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

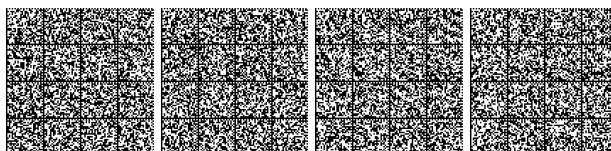


REGIONE LAZIO			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	353	Serpette	
	354	Serpette di Sermoneta	
	355	Serpette di Monte Porzio Catone	
	356	Sfusellati	
	357	Spaccaregli di Sezze	
	358	Spumette	
	359	Strozzapreti	
	360	Struffoli di Sezze e Lenola	
	361	Subiachini	
	362	Susamelli	
	363	Tagliatelle di castagne	
	364	Taralli	
	365	Tersitti de Girgenti	
	366	Terzetti	
	367	Tiella di Gaeta	
	368	Tisichelle viterbesi	
	369	Torroncino di Alvito	
	370	Torta di ricotta di Sermoneta	
	371	Torta pasquale (Tortano di Pasqua, Torteno 1 e 2)	
	372	Torta pasqualina	
	373	Torteri di Lenola	
	374	Tortolo di Pasqua	
	375	Tortolo di Sezze	
	376	Tosa di Pasqua	
	377	Tozzetti (di Viterbo)	
	378	Tozzetti di pasta frolla	
	379	Treccia all'anice di Civitella S. Paolo	
	380	Turchetti	
	381	Tusichelle	
	382	Uova stregate	
	383	Zaoiardi di Anagni	
	384	Zippole	
	<i>Prodotti della gastronomia</i>	385	Abbuticchio
		386	Carciofo alla matticella di Velletri
387		Cavatello vitorchianese con il finocchietto selvatico	
388		Ceciarello di Vejano	
389		Frascatagli ciociarì	
390		Pane ammollo	
391		Padellaccia	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	392	Zuppa di cavoletti e baccalà di Velletri	
	393	Alici marinate	
	394	Alici sotto sale del Golfo di Gaeta*	
	395	Anguilla del lago di Bolsena	
	396	Calamita del lago di Fondi	
	397	Coregone (del lago di Bolsena, del lago di Bracciano)	
	398	Lattarino del lago di Bracciano	
	399	Tellina del litorale romano	
	400	Trota reatina	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	401	Burrell' (Scamorza con burro all'interno)	
	402	Fiordilatte	
	403	Miele del Monte Rufeno	
	404	Miele di Santoreggia	
	405	Miele monoflora di eucalipto della pianura Pontina	
	406	Ricotta di bufala (affumicata, infornata, salata)*	
	407	Ricotta di pecora e di capra dei Monti Lepini	
	408	Ricotta secca*	
	409	Ricotta viterbese	

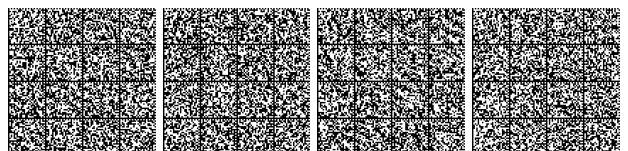
* Deroga alle norme igienico sanitarie



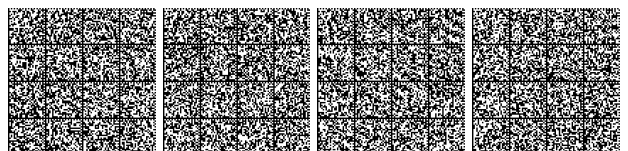
REGIONE LIGURIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Aceto di mele
	2	Amaretto
	3	Amaro
	4	Distillato di prugna
	5	Essenza di lavanda
	6	Vino di mele
	7	Vino di sambuco (Spumante dei poveri)
<i>Birre</i>	8	Birra di Savignone
<i>Carni (e frattaglie)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



REGIONE LIGURIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	63	Butiru (Bitiru, Burro)
	64	Olio extra vergine di oliva monovarietale di Colombaia, Colombara, Culombera
	65	Olio extravergine di oliva Arnasca
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	66	Aglio bianco (di Vessalico)
	67	Albicocca tigrato, Miscimin tigrato
	68	Albicocca valleggia
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	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
	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	



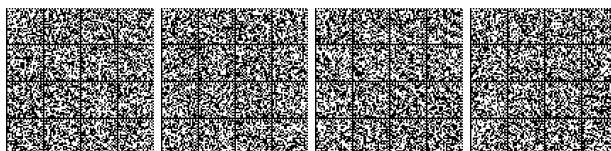
REGIONE LIGURIA		
<i>Tipologia</i>	N°	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	128	Olivo Mortina
	129	Olivo Pignola
	130	Olivo Razzola
	131	Olivo Rossese
	132	Olivo Taggiasca
	133	Patata cabannese, Sarvèga, Purchin-a, Matta
	134	Patata cannellina nera, Cannellina
	135	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
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	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
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	157
158		Violetta di Villanova di Albenga
159		Vitigno barbarossa
160		Vitigno crovin
161		Vitigno moscatello di Taggia
162		Vitigno scimiscià
163		Zucca di Rocchetta Cengio
164		Zucchino alberello di Sarzana
165		Zucchino genovese
166		Zucchino trombetta
167		Amaretti di Sassello
168		Amaretto di Gavenola
169		Amaretto di Rocchetta, Rocchetta
170		Baci della Riviera (Baci di Alassio)
171	Barbagiuai	
172	Biscette	
173	Biscotti del Lagaccio	
174	Biscotti di semola di Gavenola	
175	Biscotto di Taggia	
176	Buccellato	
177	Canestrelli (Canestrelletti, di Acquasanta, di S. Stefano d'Aveto)	
178	Canestrelli di Avosso	
179	Canestrelli di castagne	
180	Canestrello di Brugnato	



REGIONE LIGURIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	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	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	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	Ssciutte
	225	Spungata
	226	Strozzagatti
227	Taggioen	
228	Tiroto	
229	Torcetti	
230	Torrone, U Turu'n	



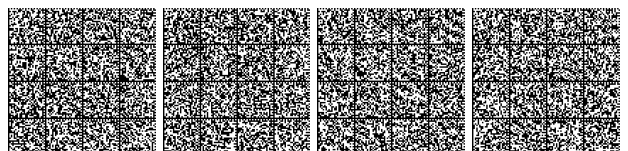
REGIONE LIGURIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	231	Torta crescente
	232	Torta di Chiavari (Torta de Ciävai)
	233	Torta di nocciole
	234	Torta di riso dolce
	235	Torta di Torriglia
	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
<i>Prodotti della gastronomia</i>	242	Baciocca
	243	Bagnùn d'acciughe
	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	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	280	Torta di zucca
	281	Torta pasqualina
	282	Ventre
	283	Zuppa di muscoli
	284	Acciuga, Acciuga di Monterosso
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	285	Cicierello di Noli
	286	Gamberetti
	287	Mitili (Muscoli, del Golfo di La Spezia)
	288	Mosciamme del Mar Ligure (Musciamme)
	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 Scrivia, della Val Graveglia)



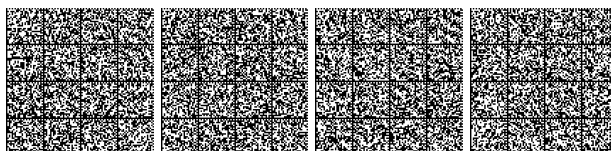
REGIONE LOMBARDIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Grappa riserva personale
<i>Birre</i>	2	Birra della Valganna
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	3	Agnello di razza Brianzola
	4	Bastardei
	5	Borzat
	6	Bresaola affumicata
	7	Bresaola di cavallo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



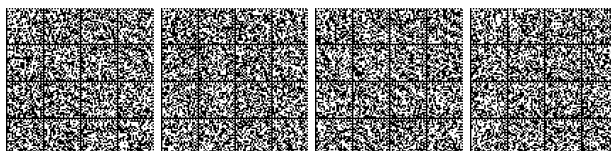
REGIONE LOMBARDIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Formaggi</i>	71	Agri di valtorta
	72	Bagoss
	73	Bernardo
	74	Branzi
	75	Cadolet di capra
	76	Caprino a coagulazione lattica
	77	Caprino a coagulazione presamica
	78	Caprino vaccino
	79	Casatta di Corteno Golgi
	80	Casolet
	81	Casoretta
	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
<i>Formaggi</i>	103	Granone Iodigiano
	104	Italice
	105	Lattecrudo di Tremosine
	106	Latteria
	107	Magnoca
	108	Magro
	109	Magro di Latteria
	110	Magro di Piatta
	111	Mascherpa d'Alpe
	112	Matusc
	113	Motelli
	114	Nisso
	115	Nostrano grasso
	116	Nostrano semigrasso
	117	Panerone
	118	Robiola bresciana
	119	Robiola della Valsassina
	120	Rosa camuna
	121	Semuda
	122	Sta'el
	123	Stracchino bronzone
	124	Stracchino della Valsassina
	125	Stracchino orobico
	126	Stracchino tipico
127	Strachet	
128	Tombea	
129	Torta orobica	
130	Valtellina scimudin	
131	Zincarin	
132	Zincarin de Vares	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	133	Burro
	134	Burro di montagna
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	135	Amarene d'Uschione
	136	Asparago di Cilavegna
	137	Asparago di Mezzago
	138	Castagne secche
	139	Cipolla di Brunate
	140	Cipolla di Sermide
	141	Cipolla dorata di Voghera



REGIONE LOMBARDIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	142	Cipolla rossa
	143	Conserva senapata
	144	Cotognata
	145	Fagiolo borlotto di Gambolò
	146	Farina di grano saraceno
	147	Farina per polenta della bergamasca
	148	Marroni di Santa Croce
	149	Mostarda di Cremona
	150	Mostarda di Mantova
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	151	Patata bianca di Oreno
	152	Patata comasca bianca
	153	Patate di Campodolcino
	154	Pesche allo sciroppo del Lago di Monate
	155	Pisello di Miradolo Terme
	156	Radici di Soncino
	157	Riso
	158	Rosmarino di Montevicchia
	159	Salvia di Montevicchia
	160	Sugolo
	161	Tartufo
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	162	Tartufo nero
	163	Zucca mantovana
	164	Amaretti di Gallarate
	165	Anello di Monaco
	166	Baci del signore
	167	Baci di Cremona
	168	Bertù
	169	Bisciola
	170	Biscotin de Prost
	171	Brasadella (dolce)
	172	Braschin
	173	Brutti e buoni
	174	Bunbunenn
	175	Buscel di fich
	176	Bussolano
	177	Bussolano di Soresina
	178	Capunsei
	179	Carcent
	180	Casoncelli della bergamasca
	181	Castagnaccio
	182	Caviadini
	183	Croccante
	184	Cupeta
	185	Dolce Varese
	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	Micccone
	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 bianchi della Valchiavenna	
210	Polenta e uccelli dolce	
211	Resta	
212	Ricciolino	



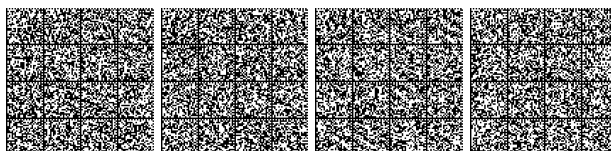
REGIONE LOMBARDIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	213	Sbrisolona
	214	Scarpinocc
	215	Schiacciatina
	216	Spongarda di Crema
	217	Tirot
	218	Torrone di Cremona
	219	Torta bertolina
	220	Torta del Donizetti
	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
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	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
<i>Prodotti della gastronomia</i>	237	Luccio in bianco alla rivaltese
	238	Luccio in salsa alla rivaltese
	239	Taroz
	240	Zuppa alla pavese
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	241	Alborelle essiccate in salamoia
	242	Coregone
	243	Missoltino
	244	Pigo
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	245	Mascarpin de la calza
	246	Mascarpone artigianale
	247	Miele
	248	Ricotta artigianale



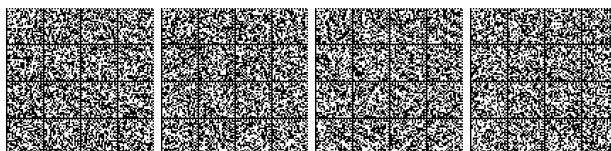
REGIONE MARCHE			
<i>Tipologia</i>	N°	<i>Prodotto</i>	
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Liquore al cumino	
	2	Moretta - Murèta - Moretta fanese - Moretta di Fano	
	3	Prunus di Valle Rea - Lacrima di spino nero	
	4	Sapa	
	5	Vino cotto - Vi'cotto - Vi'cuot	
	6	Vino di visciole	
	7	Visner	
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	8	Barbaglia - Goletta	
	9	Budellino di agnello o capretto crudo	
	10	Cappone rustico - Cappone nostrale	
	11	Carne del cavallo del Catria	
	12	Carne della razza Bovina Marchigiana	
	13	Carne di pecora Sopravvissana	
	14	Ciarimbolo - Ciaringolo - Buzzicco - Ciambudeo	
	15	Cicoli - Ciccioni - Sgrisciuli	
	16	Coppa di testa - Tortella	
	17	Fegatelli	
	18	Galantina	
	19	Gallo ruspante	
	20	Lardo del Montefeltro	
	21	Lonza - Capocollo - Scalmarita	
	22	Lonzino - Capolombo	
	23	Mazzafegato - Salsiccia matta	
	24	Miaccio - Miaggio - Migliaccio	
	25	Pancetta arrotolata	
	26	Porchetta	
	27	Prosciutto aromatizzato del Montefeltro	
	28	Prosciutto delle Marche	
	29	Salame di Fabriano	
	30	Salame di Frattula	
	31	Salame di pecora	
	32	Salame di soprassato o soppressato	
	33	Salame lardellato	
	34	Salsiccia	
	35	Salsiccia di fegato	
	36	Spalletta	
	37	Tacchino bronzato rustico o nostrano-galnacc-Dindo	
	<i>Condimenti</i>	38	Conserva di pomodori
		39	Pasta di tartufo bianco
		40	Salamora di Belvedere
		41	Salsa di olive
	<i>Formaggi</i>	42	Cacio in forma di limone
		43	Caciotta
		44	Caciotta vaccina al caglio vegetale
45		Caprino	
46		Caprino al lattice di fico	
47		Cascio pecorino lievito - Pecorino fresco "a latte crudo"	
48		Casecc	
49		Pecorino	
50		Pecorino in botte	
51		Ravaggiolo	
52		Slattato	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	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	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	60	Bacche di biancospino in sciroppo	
	61	Carciofo monteluponese o scarciofeno	
	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/di Treia	
	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 sciropati	



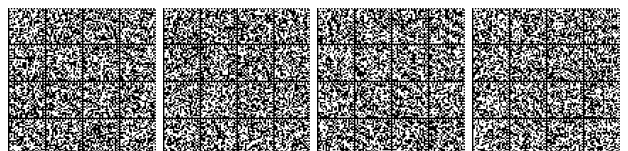
REGIONE MARCHE			
Tipologia	N°	Prodotto	
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	77	Marmellata di bacche di rosa canina	
	78	Marmellata di cotogne e radici di cicoria	
	79	Marmellata di fichi della signora	
	80	Marmellata di more	
	81	Marmellata di mosto e mele - mostarda	
	82	Marmellata di pomodori verdi	
	83	Marrone del Montefeltro	
	84	Marrone di Acquasanta Terme	
	85	Marrone di Roccafluvione	
	86	Mela rosa - Pianella - Rosetta - Durella - 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	
	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	102	Anicetti
		103	Biscotti di mosto
		104	Biscottini sciroppati - Biscutin'
		105	Bostrengo
		106	Calcione di Treia
		107	Calcioni di fave fritti
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 in'granagg	
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 - Frestinghe	
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		



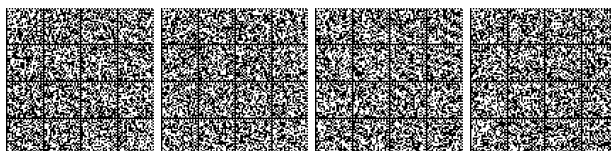
REGIONE MARCHE		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	147	Filetti di trota affumicati
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo)</i>	148	Miele del Montefeltro
	149	Miele delle Marche
	150	Ricotta
	151	Ricotta salata



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



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



REGIONE MOLISE		
Tipologia	N°	Prodotto
<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	Trigliette essiccate (Trejezole secche)
	158	Trota fario
	159	Vongola comune



REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Bicerin
	2	Garus susino
	3	Liquori di erbe alpine
	4	Nocciolino di Chivasso
	5	Olio essenziale di menta piperita Piemonte o Pancalieri Piemonte
	6	Ratafià
	7	Rosolio
	8	Vermut o Vermouth
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	Agnello biellese
	10	Agnello sambucano
	11	Bale d'aso
	12	Batsoà
	13	Bergna
	14	Bisecon (Bisecun)
	15	Bondiola
	16	Bovino piemontese
	17	Bresaola della Val d'Ossola
	18	Cappone di Monasterolo di Savigliano
	19	Cappone di Morozzo
	20	Cappone di San Damiano d'Asti
	21	Cappone di Vesime
	22	Capretto della Val Vigezzo
	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 dell'alta Val Susa
	49	Prosciutto crudo della Valle Gesso
	50	Prosciutto montano della Val Vigezzo
	51	Rane delle risaie piemontesi
	52	Salame cotto
	53	Salame d'asino
	54	Salame del cios
	55	Salame di capra o Susiccia 'd crava
	56	Salame di cavallo
	57	Salame di cinghiale
	58	Salame di giora
	59	Salame di patate
	60	Salame di testa o cupa
	61	Salame di trippa
	62	Salame di turgia
	63	Salame d'la doja
	64	Salame d'oca o con oca (Graton d'oca)
	65	Salame nobile del Giarolo
	66	Salamet o Salametto casalingo
	67	Salami aromatizzati del Piemonte
	68	Salamino di vacca o Sausiccia 'd vaca
	69	Salsiccia al formentino
	70	Salsiccia di Bra
	71	Salsiccia di cavolo o Sautissa 'd coi o Salam 'd coi
	72	Salsiccia di riso
	73	Sanguinacci
	74	Testa in cassetta
	75	Violino



REGIONE PIEMONTE		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Condimenti</i>	76	Bagna cauda
	77	Bagnet ros
	78	Bagnet verd
	79	Mostarda di mele
	80	Mostarda d'uva o Cognà
<i>Formaggi</i>	81	Beddo
	82	Bèggia
	83	Bettelmat
	84	Boves
	85	Caprino della Val Vigizzo
	86	Caprino lattico piemontese
	87	Caprino presamico piemontese
	88	Caprino valesiano 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	Pagliarina
	105	Robiola d'Alba
	106	Robiola di Coconato
	107	Seirass (Sairass) di latte o Ricotta piemontese
	108	Sola (Sora, Soera)
	109	Spres
	110	Toma ajgra
	111	Toma d'alpeggio
112	Toma biellese	
113	Toma del lait brusc o bianca alpina	
114	Toma della Valsesia	
115	Toma di Celle	
116	Toma di Lanzo	
117	Tometto o Tumet	
118	Tomino canavesano asciutto	
119	Tomino canavesano fresco	
120	Tomino del bot	
121	Tomino delle Valli Saluzzesi	
122	Tomino del Talucco	
123	Tomino di Rivalta	
124	Tomino di S. Giacomo di Boves	
125	Tomino di Saronella (Chivassotto)	
126	Tomino di Sordevolo	
127	Toumin dal mel	
128	Tuma 'd trausela	
129	Tuma di Bossolasco	
130	Tuma mola	
131	Vaciarin	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	132	Burro di montagna
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	133	Actinidia di Cuneo
	134	Aglio di Caraglio
	135	Aglio di Molino dei Torti
	136	Ajucche
	137	Albicocca tonda di Costigliole
	138	Amarena di Trofarello
	139	Antipasto piemontese
	140	Asparagi
	141	Asparago santenese
	142	Asparago saraceno di Vinchio
	143	Bietola a costa rossa astigiana
	144	Bietola rossa di Castellazzo Bormida
	145	Carciofo della Valtigione
	146	Cardo avorio di Isola d'Asti
	147	Cardo bianco avorio di Andezeno
	148	Cardo gobbo di Nizza Monferrato
	149	Carota di San Rocco Castagnaretta
	150	Castagne

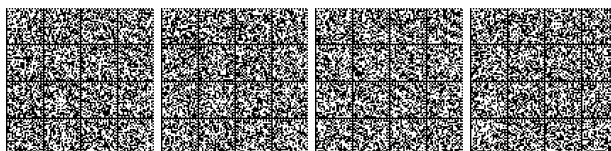


REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	N°	Prodotto
	151	Cavolfiore di Moncalieri
	152	Cavolo verza di Montalto Dora
	153	Cavolo verza di Settimo Torinese
	154	Cece
	155	Cicoria pan di zucchero casalese
	156	Ciliegia bella di Garbagna
	157	Ciliegie di Pecetto
	158	Ciliegia precoce di Rivarone
	159	Cipolla bionda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



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

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



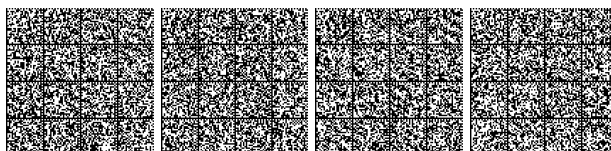
REGIONE PIEMONTE			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	303	Rustica	
	304	Sangiorgini di Piossasco	
	305	Savoardi	
	306	Tajarin	
	307	Timballa o Timballo di pere	
	308	Tirà	
	309	Tirulen	
	310	Torcetti	
	311	Torrone di nocciole	
	312	Torta amara della Vallera	
	313	Torta del buscajet	
	314	Torta 'd ravisce	
	315	Torta di castagne	
	316	Torta di nocciole	
	317	Torta di pane	
	318	Torta matsafam	
	319	Torta Monferrina	
	320	Torta palpiton	
	321	Tupunin	
	322	Violette candite	
	323	Zabaione	
	324	Zest di Carignano	
	<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	325	Lampré (Lampreda)
		326	Prodotti ittici in carpione
327		Trota salmonata affumicata	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	328	Brus	
	329	Brus da ricotta	
	330	Frachet	
	331	Mascarpa o Mascherpa	
	332	Mörtrett o Murtret	
	333	Salagnun	
	334	Salignun o Salgnun	
	335	Mieli del Piemonte	
	336	Seirass del fen o Saras del fen	
	337	Seirass di siero di pecora	
	338	Seirass stagionato	



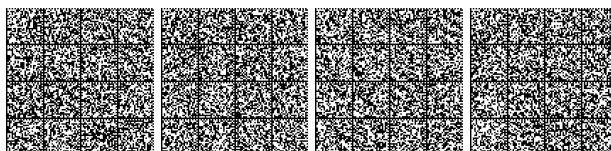
REGIONE PUGLIA		
<i>Tipologia</i>	N°	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Amaro del Gargano
	2	Amaro di San Domenico, Gran liquore di San Domenico
	3	Ambrosia di arance
	4	Ambrosia di limone
	5	Arancino
	6	Latte di mandorla
	7	Limoncello
	8	Liquore di alloro
	9	Liquore di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



REGIONE PUGLIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	75	Carota giallo - Viola di Tiggiano, Pastanaca ti santu pati
	76	Caruselle sott'aceto, Infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, Caruselle allu citu, Finucchiu riestu
	77	Cavolo riccio
	78	Cece di Nardò
	79	Cece nero
	80	Cetriolo mezzo lungo di Polignano
	81	Cicerchia, Fasul a gheng, Cicercola, Cece nero, Ingrassamanzo, Dente di vecchia, Pisello quadrato
	82	Cicoria di Galatina
	83	Cicoria all'acqua, Cicoria otrantina
	84	Cicoria "puntarelle" molfetese
	85	Cicoria riccia, Cecora rizza
	86	Ciliegie di Puglia, Cerase
	87	Cima di cola
	88	Cima di rapa
	89	Cipolla di Acquaviva delle Fonti
	90	Cipolla di Zapponeta
	91	Concentrato secco di pomodoro
	92	Conserva piccante di peperoni
	93	Cotognata
	94	Cotto di fico
	95	Fagiolino dall'occhio
	96	Fagiolo dei Monti Dauni meridionali, Fasul
	97	Farinella
	98	Fava di Zollino, Cuccia
	99	Fave fresche
	100	Fave fresche cotte in pignatta
	101	Fichi secchi
	102	Fico secco mandorlato (di San Michele Salentino)
	103	Finocchio marino sott'aceto, Ripili, Critimi, Salippici, Erba di mare
	104	Fiorone di Torre Canne, Culumbr
	105	Foglie miste
	106	Funghi spontanei secchi al sole
	107	Funghi spontanei sott'olio
	108	Fungo cardoncello, Cardoncello (Carduncidd), Fungo ferula (Fong ferv)
	109	Lampascioni sott'olio
	110	Lenticchia di Altamura, Lenticchia gialla di Altamura, Gigante di Altamura
	111	Mandorla di Toritto, Aminue
	112	Marasciuli
	113	Marmellata di arancio e limone
	114	Marmellata di fichi
	115	Mela limoncella dei Monti Dauni meridionali, Limoncella
	116	Melanzane secche al sole
	117	melanzane sott'olio
	118	Meloncella, Spiueddhra, Minunceddhra, Cucumbarazzu, Cummarazzu
	119	Melone d'inverno
	120	Mostarda
121	Mostarda di uva e Mele cotogne	
122	Mùgnuli, Spuriàtu, Spuntature, Càulu, Pòeru	
123	Oliva da mensa, Mele di Bitetto, Ualie dolci	
124	Olive cazzate o Schiacciate	
125	Olive celline di Nardò in concia tradizionale - Olive in concia, Ciline alla capàsa - Volie alla capàsa	
126	Olive in salamoia	
127	Olive verdi	
128	Patata di Zapponeta	
129	Patata zuccherina di Calimera	
130	Peperoni secchi al sole	
131	Peperoni sott'olio	
132	Peranzana da mensa di Torremaggiore, Provenzale	
133	Piattello	
134	Pisello nano di Zollino	
135	Pisello riccio di Sannicola	
136	Pisello secco di Vitigliano, "Piseddhu quarantinu o Piseddhu cuculu"	
137	Pomodori secchi al sole	
138	Pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio	
139	Pomodorino di manduria, Pomodorino mandurese, Pummitoru paisano	
140	Pomodoro da serbo giallo, Pummitoro te 'mpisa giallu,	
141	Pomodoro di Mola	
142	Pomodoro di Morciano, Pummadoru de Murcianu	
143	Pomodoro regina	
144	Ruchetta	
145	Salicornia sott'olio	
146	Salsa di pomodoro	



REGIONE PUGLIA			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	147	Semi di lino Altamura	
	148	Senape o Cimamarelle	
	149	Sponzali	
	150	Succiamele delle fave-sporchia	
	151	Tortarello	
	152	Uva baresana, doraca, uva drech, imperatore, lattuarìa, lattuario, roscio, sacra, sagrone, turca, turchiesca, uva di cera, uva rosa	
	153	Uva da tavola	
	154	Vicia faba major ecotipo "Fava di carpino"	
	155	Vincotto	
	156	Zucchine secche al sole	
	157	Zucchine sott'olio	
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	158	Africani
		159	Biscotto di Ceglie Messapico
		160	Bocca di dama
		161	Buccunottu gallipolino
		162	Calzoncelli
		163	Calzone di Ischitella
164		Cartellate	
165		Cavatelli	
166		Cazzateddhra di Nardò, cazzateddhra cu lu pepe	
167		Cazzateddhra di Surbo	
168		Cuddhura, Cuddhura cu l'oe, Palomba, Palummeddhra, Panareddhra, Puddhica cu l'oe	
169		Cupeta, Cupeta tosta	
170		Cuturusciu	
171		Dita d'apostoli, Oi a nuvola, Oi a nnèula, Oi a nèmula, Oi ncannulati	
172		Dolcetto della sposa, Dolcetto bianco	
173		Dolci di pasta di mandorle (Pasta reale)	
174		Farrata di Manfredonia, A farréte	
175		Focaccia a libro di Sammichele di Bari, Fecazze a livre	
176		Focaccia barese	
177		Focaccia di San Giuseppe di Gravina	
178		Friselle di orzo e di grano	
179		Fruttone, Barchiglia	
180		Fusilli	
181		Grano dei morti	
182		Intorchiate	
183		Lagane	
184		Lasagne arrotolate	
185		Marzapane, Biscotto tipico, Pasta secca	
186		Maccaruni	
187		Mafalda	
188		Mandoria riccia di Francavilla Fontana, Cunfietti rizzi, Mennuli rizze	
189		Mandorlaccio	
190		Mandorle atterrate	
191		Mostaccioli	
192		'Mpilla	
193		Mustazzueli 'nnasprati, Mustazzòli 'nnasparati, Mustazzueli 'nnasprati, Scagliòzzi, Castagnole	
194		Orecchiette	
195		Ostie ripiene	
196		Pane di Ascoli Satriano	
197		Pane di grano duro	
198		Pane di Laterza	
199		Pane di Monte Sant'Angelo, Pane di Monte Sant'Angelo "li panett"	
200		Pane di Santeramo in Colle	
201		Panzerotto fritto	
202		Paposcia (Pizza a vamp) di Vico del Gargano, Pizza schett, Pizza a vamp, Paposcia	
203		Passulate di Nardò, Pucce con li pàssule, Passuliate	
204		Pasta di grano bruciato	
205	Pasticciotto		
206	Pesce e agnello di pasta di mandorla		
207	Pettole		
208	Piscialetta, Piscialetta		
209	Pistofatru		
210	Pitilla, Pirilla, Simeddhra, Brocula, Frizzulu		
211	Pitteddhre		
212	Pizza di grano d'india		
213	Pizza sette sfoglie di Cerignola		
214	Pizza sfoglia e scannatedda		
215	Pizzelle		
216	Pucce, Uliate, Pane di semola, Pane di orzo		
217	Purceddhruzzi, Purciddhuzzi, Purceddhi		
218	Ravioli con ricotta		
219	Rustico leccese		
220	Sasanello gravinese		



REGIONE PUGLIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	221	Scaldatelli
	222	Scarcelle
	223	Scèblasti, Ascèplasti
	224	Semola battuta
	225	Sospiro di Bisceglie, U' sospèrè d Vescègghie
	226	Spumone salentino
	227	Susumelli, Susumierre
	228	Taralli
	229	Taralli neri con vincotto
	230	Tarallo all'uovo
	231	Tarallo al vino
	232	Tarallo dell'Immacolata
	233	Tenerelli (Confetti "tenerelli"), Chembitte
	234	Troccoli
	235	Zèppula salentina, Zèppula, Zeppola
<i>Prodotti della gastronomia</i>	236	Agnello al forno con patate alla leccese, Auniceddhu allu furnu
	237	Agnello alla gravinese (Agnello in umido alla gravinese)
	238	Calzone
	239	Calzoni di ricotta dolce
	240	Capriata
	241	Carciofi fritti
	242	Carciofi ripieni
	243	Cialda
	244	Cime di rapa stufate
	245	Ciciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cicici, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri
	246	Fave bianche e cicorie, Fae e fogghe, Fae janche e cicore, Fae nette e foje, Favi e fogghe, 'Ncapriata
	247	Galletto di Sant'Oronzo, laddhruzzu te Santu Ronzu
	248	Grano stumpato, Ranu stumpatu
	249	Insalata grika
	250	Marro
	251	Melanzanata di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu
	252	Millaflanti in brodo, Mille fanti, Triddhi
	253	Minestra verde
	254	Orecchiette con le cime di rapa
	255	Pancotto
	256	Paparine 'nfucate, Paparine ffucate, Paparine cruffulate, Paaprine fritte
	257	Piselli a cecamariti, Pisieddhri cu li muersi, Muersi e pisieddhri
	258	Sgaglioze
	259	Sopratavola
	260	Spaghetti alla Sangiovanello
	261	Spezzatu, Spezzatieddhu, Spizzatiellu, Spazzatu
262	Teglia al forno con patate riso e cozze	
263	Zucchine alla poverella	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	264	Alici marinate
	265	Cozze piccine allu riènu, Cuzzeddhre allu riènu
	266	Cozza tarantina, Cozza gnure
	267	Monacelle, Munaceddhre'mpannate, Munaceddhri'mpannati, Monaceddhi 'mpannati, Uddratieddhri, Cozze munaceddhre alla ginuvese
	268	Polpo alla pignatta, Purpu a pignatta
	269	Quatàra di porto cesareo, Quataru ti lu pescatore, Quatàra alla cisàrola
	270	Scapecce gallipolina
	271	Scapecce di Lesina
	272	Zuppa di pesce alla gallipotana, Suppa alla caddhripulina
	<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	273
274		Ricotta forte
275		Ricotta marzotica leccese
276		Ricotta salata o marzotica



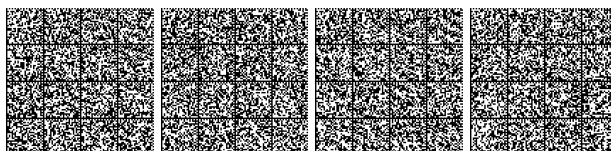
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Acquavite, Filu' e ferru, File e ferru	
	2	Bevanda di genziana	
	3	Liquore di cardo selvatico, Likori de gureu	
	4	Sapa di fico d'india, Saba de figu morisca	
	5	Villacidro murgia	
	6	Villacidro murgia bianco	
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	7	Capretto da latte, Crabbittu	
	8	Carne di razza Sardo-bruna, Carne bovina di razza Sardo bruna	
	9	Carne Sardo-Modicana, Carne bovina di razza Sardo-Modicana	
	10	Coccoi de fracca	
	11	Cordula, corda	
	12	Guanciaie	
	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		
<i>Condimenti</i>	22	Zafferano, Tsanfarànu, Zanfarànu, Tanforànu, Tafferànu tanfarànu, Tonfarànu, Tafferànu, Thaffarànu, Thamfarànu, Toffarànu	
<i>Formaggi</i>	23	Axridda	
	24	Bonassai	
	25	Casizolu di pecora - Prittas	
	26	Casizolu, Tittighedda, Figù	
	27	Casu axedu, Fruhe, Frughe, Frua merca, Fiscidu, Viscidu, Ischidu, Bischidu, Vischidàle, Préta, Piéta, Casàdu, Cagiadda, Casu agèru, Casu e fitta, Latte cazàdu, Latti callàu	
	28	Casu frazzigu, 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	
	<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	40	Olio di lentischio, Ollu de stincini
	<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	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		Cicerchia sarda	
46		Ciliegia furistera - Kariasa 'e ispiritu	
47		Ciliegio - Carrufale	
48		Cipolla rossa	
49		Cuppetta, Lattuga	
50		Fagiolo bianco di Terraseo	
51		Fagiolo tianese	
52		Fassobeddu corantinu	
53		Finocchietto selvatico	
54		grano cotto, trigu cotto	
55		Grano duro varietà Senatore Cappelli, Trigu Cappelli, su Senadori, Grano Cappelli	
56		Mandorle arubbia	
57		Mandorle cossu	
58		Mandorle olla	
59		Mandorle schina de porcu	
60		Mela appicadorza - Baccalana - Baccalarisca - Mela 'e ferru	
61		Melo - Melappia - Melappiu - Appio	
62		Melo - Noi unci	
63		Melo miali	
64		Melo trempa orrubia	
65		Melone de Jerru - Melone coltivato in asciutto (Melone d'inverno)	
66		Melone verde	
67		Olive a scabecciu	
68		Olive verdi in salamoia	
69		Pera bianca di Bonarcado - Pira bianca	
70		Pera Camusina	
71		Pero brutta e bona, Bugiarda	
72		Pero de su duca, Cento doppie - Del duca	
73		Pesca di San Sperate	



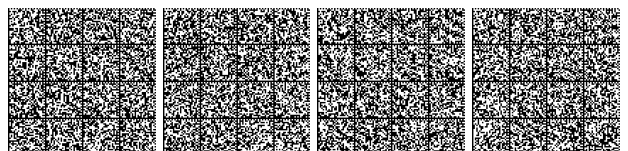
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA			
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	74	Pianta del mirto, Mulsta, Multa, Murta, Murtin, Murtizzu, Muta, Murtauccia, Murtaurci, Murtaucci	
	75	Pira de bau	
	76	Pira limoi, Pera limone	
	77	Piru ruspu - Pero	
	78	Pomodoro secco, Tamata siccada, Tomata siccada, Pilarda di pomodori, Pibarba, Pibadra	
	79	Pompia	
	80	Prezzemolo, Perdusemini	
	81	Ravanello lungo, Arreiga e sestu, Arreiga	
	82	Riso prodotto e lavorato in Sardegna	
	83	Sindria call'e boi	
	84	Tamatiga de appasibis, Pomino, Tamatiga de appiccai	
	85	Tomata Maresa	
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	86	Amaretto, Amarettos de mendula
		87	Anicini, Anicinus, Anicinus sorresus
		88	Aranzada
89		Bianchittos, Bianchini, Marigosos, Suspiros, Bianchinus, Biancheddus	
90		Biscotto di Fonni	
91		Brugnolusu de arrescottu, Brugnoli di ricotta, Orrobioloso	
92		Bucconettes	
93		Candelaus, Candelaus prenu	
94		Caombasa, Colombelle	
95		Carapigna - Karapigna - Astròre	
96		Caschettas - Tiliccas	
97		Catalufas Tzacaramanu	
98		Civraxiu, Civràxu, Civràzu	
99		Coccoi a pitzus - Su scetti - Pasta dura - Coccoi de is sposus	
100		Coccoietto con l'uovo, Anguglia, Coccoi de pasca, Coccoi de ou	
101		Copuletas - Copuletta	
102		Crogoristasa, Creste di gallo e di gallina	
103		Cruxioneddus de mindua, Culungioneddos de mendula, Raviolletti dolci alle mandorle	
104		Culurgiones - Culingionis	
105		Fainè	
106		Filindeu	
107		Focacce di ricotta - Cozzulas de regottu - Pane e regottu	
108		Focaccia portoscusese	
109		Fregola, Fregula	
110		Frisjoli longhi - Frittelle lunghe - Frisjolas	
111		Gallettinis - Pistoccheddus grussus - Gallettine	
112		Gateau	
113		Gnocchetti, Maccarones, Cravoas, Cigiones, Cigioni	
114		Gueffus, Guelfos, Guelfus	
115		Is Angules	
116		Is Coccoisi de casu	
117		Li Chiusoni - Ciusoni	
118		Lorighittas	
119		Malloreddus	
120		Mandagadas - Mendegadas - Trizzas - Acciuleddhi	
121		Michitus nieddus	
122		Moddizzosu	
123		Morettus	
124		Mostaccioli, Mustazzolos	
125		Orilletas	
126		Panada - Empanada	
127		Panada Assaminese	
128		Pane ammodigadu, Pane tundu, Tintura	
129		Pane carasau, Pane carasatu, Carta da musica	
130		Pane cicci, Pane di Desulo	
131		Pane con gerda - Pani cun edra - Pani cun erda	
132		Pane con il pomodoro - Pani cun tamatica - Fogazza cun tamatica	
133		Pane d'orzo - Pane 'e oxiu - Pane 'e oxru	
134		Pane 'e cariga - Pane 'e mendula	
135		Pane guttiau	
136		Pani e saba, Pani e sapa	
137		Papassinos	
138		Pardulas, Casadinas	
139		Pastine di mandorle, Pastissus	
140		Picchirittusu	
141		Pirikitos - Piricchittos	
142		Pistiddu	
143		Pistoccheddus de cappa, Pistoccus incappausu	
144		Pistoccu	
145		Pistoccu de Nuxi	
146		Pompia intréa	
147		Ravioli dolci - Puligioni - Bruglioni - Pulicioni - Buldzoni	
148		Ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - S'azza de casu - Coccias de casu	



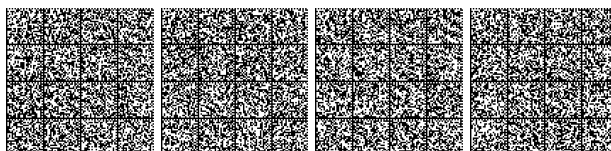
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	149	Raviolini dolci ripieni di melacotogna - Culingioneddus de melairanni
	150	Sebadas, Seadas, Sebada
	151	Sos pinos
	152	Sospiri di Ozieri
	153	Spianada - Spianata - Cozzula - Panedda
	154	Tallaniusu, Pasta po brodu, Tallaniusu cun casu, Pasta po su lori, Tallarinus
	155	Tallutzas, Orecchiette
	156	Torrone di mandorle - Su Turrone
	157	Tunda
	158	Uciatini - Utzatini - Coccu 'e jelda - Cozzula 'e belda
159	Zichi	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	160	Simbua frita cun satitzu
<i>Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	161	Bottarga di muggine, Bottariga di muggine
	162	Belu, Trippa di tonno
	163	Bottarga di tonno, Bottariga di tonno, Buttariga de tonnu, Buttarga de tonnu, Buttarla de scampirru
	164	Burrida alla casteddaia, Burrida alla cagliaritana
	165	Cuore, Cuore di tonno
	166	Figatello, Lattume
	167	Merca di muggine
	168	Molluschi bivalvi vivi del Golfo di Oristano
	169	Musciami di tonno - Filetto di tonno
	170	Riccio
	171	Spinella
	172	Tonno affumicato
	173	Tonno sott'olio
	174	Tunninia
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)</i>	175	Abbamele
	176	Caglio di capretto, Caggiu de crabitu
	177	Casada
	178	Gioddu, Miciuratu, Mezzoraddu, Latte ischidu
	179	Latte di capra alimentare, Latti de craba, Latti e'craba
	180	Lumache
	181	Miele di asfodelo, Cadilloni
	182	Miele di cardo, Cardu pintu
	183	Miele di castagno
	184	Miele di corbezzolo, Melalidone olione
	185	Miele di eucalipto
	186	Miele di rosmarino
	187	Ricotta di colostro ovino
	188	Ricotta di pecora o di capra lavorata - Arrescottu spongiu
	189	Ricotta fresca ovina, Ricotta gentile
	190	Ricotta moliterna, Ricottone
	191	Ricotta mustia
	192	Ricotta testa di morto, Ricotta greca, Testa di moro, Ricottone
	193	Ricotta toscanelle, 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 sauzizza	
	8	Salsiccia pasqualora	
	9	Salsiccioncino	
Grassi (burro, margarina, oli)	10	Olio extravergine di oliva	
Condimenti	11	Eliocentrato	
	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	
	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	39	Aglio rosso di Nubia, Aglio di Paceco, Aglio di Trapani
		40	Albicocco di Scillato
41		Alloro	
42		Anguria di Siracusa	
43		Arancia biondo di Scillato	
44		Bastarduna di Calatafimi	
45		Capperi	
46		Capperi e cucunci	
47		Carciofo spinoso di Palermo o Menfi	
48		Carciofo violetto catanese	
49		Cavolfiore violetto "natalino"	
50		Cavolo broccolo o "sparacello" palermitano	
51		Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci"	
52		Cavolo rapa selvatico, Cavuliceddri, Sciriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi, Qualuddru, Qualeddra	
53		Cece	
54		Ciliegia mastrantoni	
55		Cipolla di Giarratana	
56		Clementine di Monforte San Giorgio	
57		Cotognata	
58		Fagiolo di Polizzi	
59		Fava di Leonforte	
60		Fichi secchi	
61		Fichidindia	
62		Fico d'india della Valle del Belice	
63		Ficodindia della Valle del Torto, Ficudinia	
64		Fragola e fragolina di Maletto	
65		Fragolina di Ribera	
66		Fragolina di Sciacca	
67		Grano duro	
68		Kaki di Misilmeri	
69		Lenticchia di Ustica	
70		Lenticchia di Villalba	
71		Limone in seccagno di Pettineo	
72		Limone verdello	
73		Mandarino tardivo di Ciaculli	
74		Mandorla di Avola	
75		Mandorle	



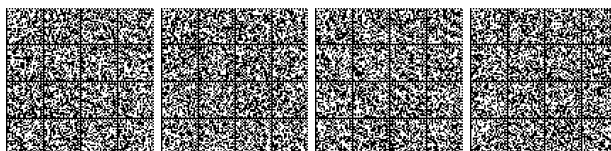
REGIONE SICILIANA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	76	Manna
	77	Marmellata di arance
	78	Marmellata di mele cotogne
	79	Marmellata di pere spinelli, Pira spinieddi
	80	Mele cola
	81	Mele gelate cola
	82	Melone invernale giallo "cartucciaru" verde "purceddu"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



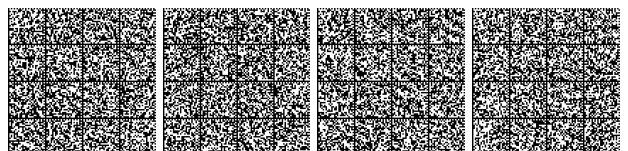
REGIONE SICILIANA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	151	Mastazzola
	152	Minna di Virgini
	153	Nfasciatieddi
	154	Nfasciatieddi di Agira
	155	Nfasciatieddi di Troina
	156	Nfrigghiulata
	157	Nucàtuli
	158	Ossa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



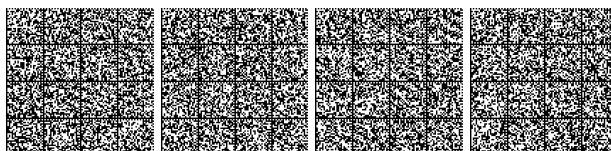
REGIONE SICILIANA			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Preparazione di pesci, molluschi e crostacei</i>	221	Alice sotto sale, Acciuga sotto sale, Anciòva sutta sali	
	222	Bottarga, Uovo di tonno	
	223	Bottarga, Uovo di tonno di Capo San Vito, Uovo di tonno santovitaro	
	224	Gambero rosso, àmmaru rùssu, ammarùni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



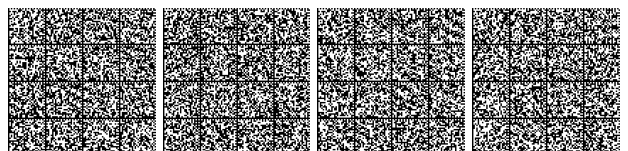
REGIONE TOSCANA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Alkermes, Alkermes di Firenze
	2	Amaro clementi elixir di Fivizzano, Amaro di Fivizzano, China Clementi di Fivizzano
	3	Aspretto di more
	4	Biadina
	5	China Massagli
	6	Elisir di china di Pieve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



REGIONE TOSCANA		
Tipologia	N°	Prodotto
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	75	Soppressata toscana, Capofreddo, Capaccia, Soprassata
	76	Spalla chiantigiana
	77	Spalla cotta di Filattiera, Spalla cotta della Lunigiana
	78	Spalla di maiale pisana
	79	Spalla di Sorano
	80	Spuma di gota di maiale di San Miniato
	81	Tarese Valdarno
	82	Testa in cassetta, Sopressata
	83	Tizzone di Giustagnana
	84	Tonno del Chianti, Finto tonno toscano
	85	Trippa e Lampredotto
	86	Vergazzata, Pancetta stesa
	87	Zampone chiantigiano
	88	Zia di Maremma
Condimenti	89	Agresto di San Miniato, Aceto d'agresto sanminiatese
	90	Sugo di Scottiglia alla pescinaia, Scottiglia di Pescina
Formaggi	91	Caciotta della Lunigiana, Formaggio bovino della Lunigiana
	92	Caciotta di pecora
	93	Caciotta dolce, Vacchino dolce
	94	Caciotta stagionata, Mucchino, Vacchino
	95	Formaggi caprini della Maremma, Caprini freschi o aromatizzati
	96	Formaggi di latte di capra dell'Isola di Capraia
	97	Formaggio caprino dell'Alto Mugello
	98	Formaggio caprino delle Apuane
	99	Il Fossa del Greppo, Pecorino di Fossa del Greppo, Formaggio pecorino di Fossa del Greppo
	100	Il grande vecchio di Montefollonico
	101	Marzolino di Lucardo, Pecorino di Lucardo
	102	Pastorella del cerreto di Sorano
	103	Pecorino a crosta fiorita, Pecorino buccia di rospo
	104	Pecorino a latte crudo abbucciato
	105	Pecorino a latte crudo della Montagna Pistoiese, Pecorino di Pistoia
	106	Pecorino a latte crudo della Provincia di Siena
	107	Pecorino alle erbe aromatiche, Pecorino fresco verde
	108	Pecorino del Casentino
	109	Pecorino del Parco di Migliarino-San Rossore
	110	Pecorino della Costa Apuana, Pecorino massese
	111	Pecorino della Garfagnana e delle Colline Lucchesi, Pecorino baccellone
	112	Pecorino della Lunigiana
	113	Pecorino delle cantine di Roccalbegna
	114	Pecorino delle Colline senesi
	115	Pecorino di Pienza stagionato in barriques
	116	Pecorino stagionato in foglie di noce
	117	Pratolina, Formaggio caprino
	118	Ravaggiolo di latte vaccino del Mugello, Ravaggiolo del Mugello, Ravaggiolo
	119	Ravaggiolo di pecora pistoiese, Ravaggiolo, Raveggiolo
	120	Ravaggiolo di pecora senese, Ravaggiolo, Raveggiolo
	121	Ricotta di pecora grossettana
	122	Ricotta di pecora massese
	123	Ricotta di pecora pistoiese
	124	Stracchino, Crescenza
Grassi (burro, margarina, oli)	125	Olio di madremignola
	126	Olio di olivastra scarlinese
	127	Olio di olivo quercetano, Olio di quercetana
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	128	Aglio massese
	129	Aglio rosso maremmano
	130	Aglione della Valdichiana
	131	Arancio massese
	132	Asparago d'argenteuil toscano, Asparago nostrale
	133	Barba massese, Barba di prete, Scorza nera
	134	Basilico gigante, Basilico a foglia di lattuga
	135	Bietola a coste sottili
	136	Carciofini sott'olio
	137	Carciofo del litorale livornese
	138	Carciofo di Chiusure
	139	Carciofo di Pian di Rocca
	140	Carciofo di San Miniato, Carciofo sanminiatese, Mamma sanminiatese
	141	Carciofo empolese
	142	Cardo della Val di Cornia, Gobbo della Val di Cornia
	143	Cardo massese, Cardone o gobbo
	144	Castagna d'Antona, Carpinese, Carrarese
	145	Castagna mondigiana del Pratomagno, Mondistollo
	146	Castagna perella del Pratomagno
	147	Castagna pistolesa, Bianchina
	148	Castagne (fresche) della Toscana
	149	Cavolfiore fiorentino tardivo, Cavolfiore con il cappuccio, con il cartoccio o incartocciato

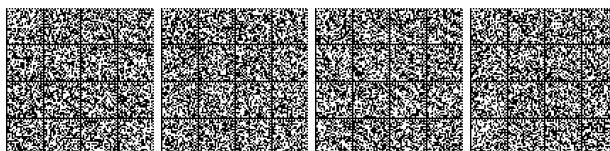


REGIONE TOSCANA		
<i>Tipologia</i>	N°	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	150	Cavolfiore precoce toscano, Cavolfiore fiorentino col cartoccio precoce
	151	Cavolo nero riccio di Toscana
	152	Cavolo riccio nero di Lucca, Braschetta
	153	Cece di Grosseto
	154	Cece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

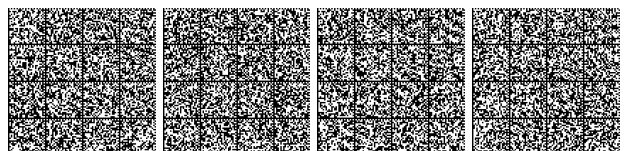


REGIONE TOSCANA		
<i>Tipologia</i>	N°	<i>Prodotto</i>
	221	Grano saraceno, Fagopiro, Grano nero
	222	Granoturco bianco massese, Mais bianco
	223	Granturco formenton ottofile della Garfagnana, Formentone magnese, Granturco da polenta garfagnino
	224	Granturco nano di Luco, Granturco nano di Grezzano
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

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati



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

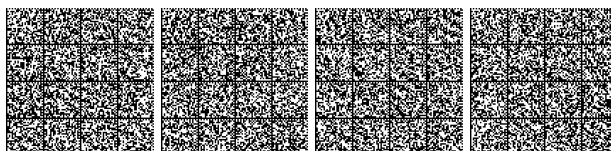


REGIONE TOSCANA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	368	Marocca di Casola
	369	Marzapane
	370	Migliaccia di Pitigliano, Ciaffagone di Manciano
	371	Migliaccio senese
	372	Mignecci di formentone di Galliciano
	373	Miniatensi
	374	Neccio toscano, Bollento, Gaccio, Cian
	375	Pan dei Santi, Pan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

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



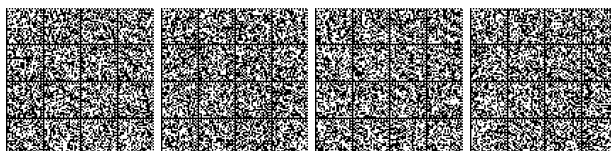
REGIONE TOSCANA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi</i>	441	Anguilla scavecciata, Anguilla marinata
	442	Anguilla sfumata
	443	Bottarga di cefalo di Orbetello, Bottarga di muggine
	444	Femminelle di Orbetello o Burano
	445	Fiche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



REGIONE 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)
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	19	Ravaggiolo
	20	Broccoletti del lago
	21	Cicerchia
	22	Cipolla di Cannara
	23	Fagiolina del lago
	24	Fagiolo di Cave - Varietà di verdino di Cave e giallo di Cave
	25	Lenticchie
	26	Marrone
	27	Sedano nero di Trevi
	28	Tartufo bianco pregiato
	29	Tartufo nero pregiato
	30	Zafferano di Cascia
	31	Zafferano di Città della Pieve
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	32	Attorta
	33	Bringoli
	34	Brustengolo
	35	Castagnole
	36	Ciaramicola
	37	Cirirole
	38	Cresciole di ciccioli
	39	Crescionda
	40	Fave dei morti
	41	Mostaccioli
	42	Nociata
	43	Pammelati
	44	Pampepato
	45	Pan mostato
	46	Pan nociato
	47	Pane di Strettura
	48	Passatelli
	49	Pici
	50	Pinoccate
	51	Pinolate
	52	Rocciata
53	Schiacciata al formaggio	
54	Stinchetti	
55	Strangozzi	
56	Strufoli	
57	Torciglione	
58	Torcolo di San Costanzo	
59	Torta al formaggio o di Pasqua	
60	Torta al testo	
61	Tozzetti	
62	Umbricelli	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	63	Anguilla del Trasimeno
	64	Carpa del Trasimeno
	65	Latterino del Trasimeno
	66	Luccio del Trasimeno
	67	Persico reale del Trasimeno
68	Tinca del Trasimeno	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	69	Ricotta salata



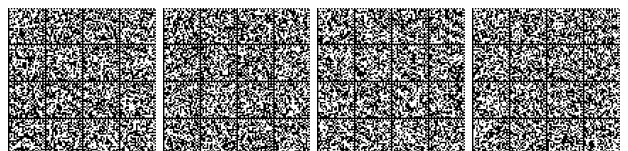
REGIONE AUTONOMA VALLE d'AOSTA			
Tipologia	N°	Prodotto	
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Grappa	
	2	Ratafià	
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	3	Boudin	
	4	Mocetta	
	5	Motsetta - Motzetta (Mocetta di carne valdostana)	
	6	Prosciutto alla brace Saint- Oyen (Jambon à la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



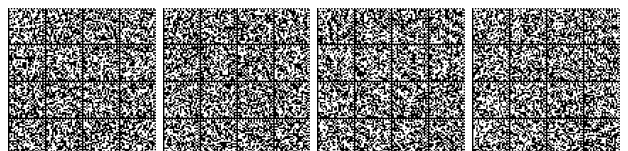
REGIONE VENETO		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Acqua di melissa
	2	Liquore all'uovo
	3	Liquore barancino
	4	Liquore del cansiglio
	5	Liquore fragolino
	6	Maraschino
	7	Prugna
	8	Sangue morlacco
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	9	Anatra 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 lèngua 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 Rovigo
	43	Gallina padovana
	44	Gallina polverera
	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
	55	Luganeghe de tripan
	56	Luganeghe della Val Leogra
	57	Morette o barbusti della Val Leogra
	58	Mortandéle
	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	Pastin
	70	Pecora Alpagota
	71	Pendole
	72	Pollo combattente di corte padovana
	73	Pollo rustichello della pedemontana
	74	Porchetta trevigiana
	75	Prosciutto della Val Lione dolce e affumicato
	76	Salado co l'ajo del basso vicentino



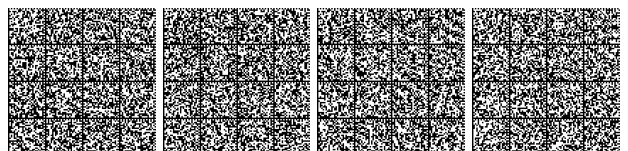
REGIONE VENETO		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	77	Salado della pedemontana trevigiana
	78	Salado fresco del basso vicentino
	79	Salado fresco trevigiano
	80	Salame bellunese
	81	Salame da taglio di Trecenta
	82	Salame di asino
	83	Salame di cavallo
	84	Salame di Verona
	85	Salame nostrano padovano
	86	Salamelle di cavallo
	87	Salsiccia con le rape
	88	Salsiccia equina
	89	Salsiccia tipica polesana
	90	Schenal
	91	Senkilam – Speck di Sappada
	92	Sfilacci di equino
	93	Sfilacci di manzo
	94	Soprèssa di Verona
	95	Soprèssa trevigiana
	96	Soprèssa co l'ossocòlo del basso vicentino
	97	Soprèssa co la brazòla del basso vicentino
98	Soprèssa col tòco del basso vicentino	
99	Soprèssa di cavallo	
100	Soprèssa investida	
101	Soprèssa nostrana padovana	
102	Speck di Cadore	
103	Speck di cavallo	
104	Spiedo - Spèò - Spiedo d'alta marca	
105	Tacchino comune bronzato	
106	Tacchino ermellinato di Rovigo	
107	Torresani di Torreglia	
108	Torresano di Breganze	
109	Vitellone ai cereali	
110	Vitellone padano	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	111	Burro al latte crudo di malga*
<i>Formaggi</i>	112	Caciocapra*
	113	Caciotta misto pecora*
	114	Fior delle Dolomiti*
	115	Formaggio acidino*
	116	Formaggio agordino di malga*
	117	Formaggio al latte crudo di Posina*
	118	Formaggio bastardo del Grappa*
	119	Formaggio busche*
	120	Formaggio caciotta di Asiago*
	121	Formaggio casato del Garda*
	122	Formaggio casel bellunese*
	123	Formaggio Cesio*
	124	Formaggio Comelico*
	125	Formaggio Contrin*
	126	Formaggio Dolomiti*
	127	Formaggio Fodom*
	128	Formaggio inbriago*
	129	Formaggio latteria di Sappada*
	130	Formaggio malga dell'altopiano dei sette comuni*
	131	Formaggio malga bellunese*
	132	Formaggio misto pecora fresco dei Berici*
	133	Formaggio Moesin di Fregona*
	134	Formaggio Montemagro*
	135	Formaggio morlacco*
	136	Formaggio Nevegàl*
	137	Formaggio nostrano veronese*
	138	Formaggio pecorino dei Berici*
139	Formaggio pecorino fresco di malga*	
140	Formaggio renàz*	
141	Formaggio schiz*	
142	Formaggio stracon*	
143	Formaggio tosella*	
144	Formaggio valmorel*	
145	Formaggio zigher*	
146	Formaggio zumelle*	
147	Furmai nustran*	



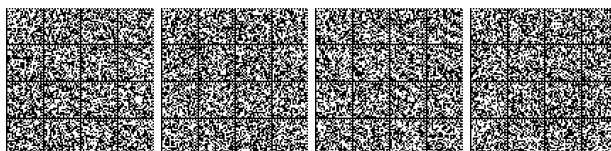
REGIONE VENETO		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	148	Aglione del medio Adige
	149	Antiche pesche di Mogliano Veneto
	150	Asparago bianco del Sile
	151	Asparago bianco di Bibione
	152	Asparago di Arcole
	153	Asparago di Giare
	154	Asparago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



REGIONE VENETO			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	221	Melone del Delta Polesano	
	222	Melone montagnanese	
	223	Melone precoce veronese	
	224	Mostarda vicentina	
	225	Nettarina di Verona	
	226	Noce dei grandi fiumi	
	227	Noce di Feltre	
	228	Orzo Agordino	
	229	Patata americana di Anquillara e Stroppare	
	230	Patata americana di Zero Branco	
	231	Patata cornetta	
	232	Patata del Montello	
	233	Patata del Quartier del Piave	
	234	Patata di Bolca	
	235	Patata di Cesiomaggiore	
	236	Patata di Chioggia	
	237	Patata di Montagnana	
	238	Patata di Posina	
	239	Patata dorata dei terreni rossi del Guà	
	240	Patate di Rotzo	
	241	Peperone di Zero Branco	
	242	Pera del medio Adige	
	243	Pere del veneziano	
	244	Pere del veronese	
	245	Pesca bianca di Venezia	
	246	Pesca di Povegliano	
	247	Pisello di Borso del Grappa	
	248	Pisello verdone nano di Colognola ai Colli	
	249	Pòm prussian	
	250	Pomodoro del Cavallino	
	251	Radicchio bianco fior di Maserà	
	252	Radicchio bianco o variegato di Lusia	
	253	Radicchio variegato bianco di Bassano	
	254	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	
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	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	
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 smalzao	
296		Gnocco di Verona	



REGIONE VENETO		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	297	Il Riccio
	298	Lasagne da fornèl
	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'ùa
	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	Pinza alla munara
	317	Rofioi di Sanguinetto
	318	Rufiolo di Costeggiola
	319	Sagagiardi
	320	San Martino
	321	Savoardi di Verona
	322	Schizzotto
	323	Sfogliatine di Villafranca
	324	Smegiassa
	325	Subioti all'ortica
	326	Tajadele al tardivo
	327	Torrone di S. Martino di Lupari
	328	Torta ciosota
	329	Torta figassa
	330	Torta fregolotta
331	Torta nicolotta	
332	Torta ortigara	
333	Torta pazientina	
334	Torta pinza - Putana	
335	Torta sgriesolona	
336	Torta zonclada	
337	Tortellini di Valeggio sul Mincio	
338	Treccia d'oro di Thiene	
339	Zaletto di giuggiole	
340	Zaletti	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	341	Anguilla del Delta del Po
	342	Anguilla del Livenza
	343	Anguilla marinata del Delta del Po
	344	Anguilla delle valli da pesca venete
	345	Bacalà alla vicentina
	346	Branzino delle valli da pesca venete
	347	Caparosolo de ciosa o vongola verace di Chioggia
	348	Cefali delle valli da pesca venete
	349	Cefalo del Polesine
	350	Gambero di fiume della Venezia Orientale
	351	Latterini marinati del Delta del Po
	352	Moeche e Masanete
	353	Moscardino di Caorle
	354	Pesce azzurro del Delta del Po
	355	Sardine e alici marinate del Delta del Po
	356	Seppia bianca di Chioggia, Sepe de ciosa, Seppioline di Chioggia
	357	Schia della laguna di Venezia
358	Trota Fario valli vicentine	
359	Trota iridea del Sile	
360	Trota iridea della Valle del Chiampo	
361	Vongola verace del Polesine	



REGIONE VENETO		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	362	Miele dei Colli Euganei
	363	Miele del Delta del Po
	364	Miele del Grappa
	365	Miele del Montello
	366	Miele della collina e pianura veronese
	367	Miele della montagna veronese
	368	Miele di barena
	369	Mieli dell'Altopiano di Asiago
	370	Ricotta affumicata*
	371	Ricotta affumicata della Val Leogra*
	372	Ricotta da sachetto della Val Leogra*
	373	Ricotta fioreta delle vallate vicentine*
	374	Ricotta pecorina dei Berici*
	375	Ricotta pecorina stufata dei Berici*
	376	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 mirtilli)
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	6	Bauernschinken (Prosciutto contadino)
	7	Blutwurst (Sanguinaccio)*
	8	Fleischkäse (Salame cotto al forno)
	9	Gamswurst (Salsiccia di camoscio)
	10	Geräuchertes gamsfleisch (Carne di camoscio affumicato)*
	11	Geräuchertes hirschfleisch (Carne di cervo affumicato)*
	12	Geräuchertes lammfleisch (Carne di agnello affumicato)*
	13	Geräuchertes rindfleisch (Manzo affumicato)*
	14	Gesurtes schweineres (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	Ribisirup (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
56		Apfelkiechl (Frittelle di mele)
57		Breatl (Pagnotta)*
58		Dorf Tiroler (Pagnotta del paese "Tirol")
59		Faschingskrapfen (Bomboloni di carnevale)
60		Fastenbrezel (Brezel di quaresima)
61		Fela struzn (Pane a forma di ferro di cavallo)
62		Fochas (Focaccia)
63		Germzopf (Treccia lievitata)
64		Hirtenbrot (Pane del pastore)*
65		Holermulla (Gelatina di sambuco)
66		Kaisersemmel (Rosetta imperiale)
67		Kiechl (Ciambella dolce)
68		Knoedel (Canederli)
69		Krapfen
70		Milzschnitten (Crostoni di milza)
71		Mohnmingilan (Frittella di papavero)
72		Nocken (Gnocchi)
73		Paarl (Coppia di pagnotte)*

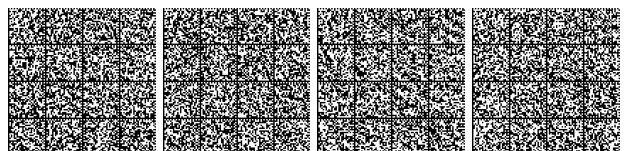


PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	74	Palabirabrot (Pane alle pere)*
	75	Pindl (Pane di segale a tre coppie)*
	76	Polsterzipfel (Frittella alla marmellata)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

* Deroga alle norme igienico sanitarie



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



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

17A05134

ADELE VERDE, *redattore*DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2017-SON-041) Roma, 2017 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

