

ALLEGATO I

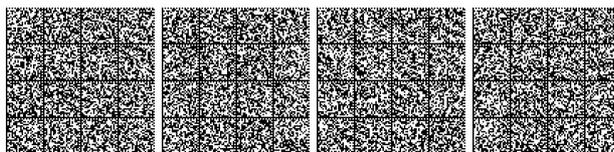
(di cui all'art. 1 comma 1)

Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238

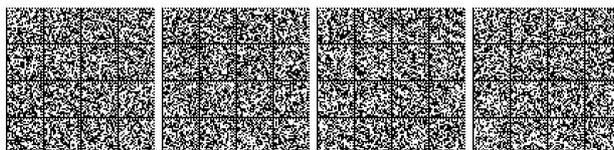
REGIONE ABRUZZO			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Centerba o Cianterba	
	2	Liquore a base di gentiana lutea l., Amaro di gentiana, Digestivo di gentiana	
	3	Liquore allo zafferano	
	4	Mosto cotto	
	5	Ponce, Punce, Punk	
	6	Ratafia - Ratafia	
	7	Vino cotto - Vin cuott - Vin cott	
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	8	Annoia	
	9	Arrosticini	
	10	Capra alla neretese	
	11	Coppa di testa, La Coppa	
	12	Guanciale amatriciano	
	13	Lonza, Capelomme	
	14	Micischia, Vilischia, Vicicchia, Mucischia	
	15	Mortadella di Campotosto, Coglioni di mulo	
	16	Nnuje teramane	
	17	Porchetta abruzzese	
	18	Prosciuttello	
	19	Salame abruzzese, Salame nostrano, Salame artigianale, Salame tradizionale, Salame tipico	
	20	Salame Aquila	
	21	Salamelle di fegato al vino cotto	
	22	Salsiccia di fegato	
	23	Salsiccia di fegato con miele	
	24	Salsiccia di maiale sott'olio	
	25	Salsicciotto di Pennapedimonte	
	26	Salsicciotto frentano, Salsicciotto, Saiggicciott, 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	Caciopiere aquilano
		36	Caciotta vaccina frentana, Formaggio di vacca, Casce d'vacc
37		Caprino abruzzese, Formaggi caprini abruzzesi	
38		Formaggi e Ricotta di stazzo	
39		Giuncata vaccina abruzzese, Sprisciocca	
40		Giuncatella abruzzese	
41		Incanestrato di Castel del Monte	
42		Pecorino d'Abruzzo	
43		Pecorino di Atri	
44		Pecorino di Farindola	
45		Pecorino marcello, Cacio marcello	
46		Scamorza abruzzese	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	47	Olio agrumato, Olio agli agrumi, Agrumolio	
	48	Olio extra vergine di oliva delle Valli aquilane	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	49	Aglio rosso di Sulmona	
	50	Agrumi della costa dei trabocchi	
	51	Carciofo del vastese	
	52	Castagna roscetta Valle Roveto	
	53	Cece	
	54	Ciliegie di Raiano e di Giuliano Teatino	
	55	Cipolla bianca di Fara Filiorum Petri	
	56	Conserva 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, Sclucchiata	
	65	Marrone di Valle Castellana	
	66	Mela della Valle del Giovenco	
	67	Olive intosso, Olive n'dosse, Olive in salamola	
	68	Patata di montagna del Medio Sangro, Patana muntagnola	
	69	Patata turchesa, Turca, Turchesca, Viola	
	70	Patate degli altipiani d'Abruzzo	
	71	Peperoncino secco piccante, Diavoleto, Diavolicchio, Lazzaretto, Lu Piccant, l'Amaro	
	72	Peperone rosso di Altino	
	73	Peperone secco dolce, Saracone, Bastardone, Farfullone	



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



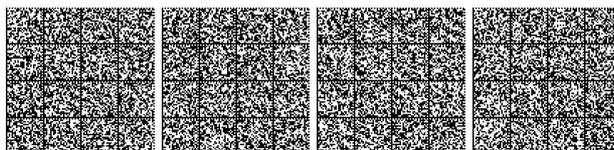
REGIONE ABRUZZO		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	145	Scapece
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	146	Lattacciolo, Latteruolo, Latteruola
	147	Miele d'Abruzzo, millefiori, sulla, lupinelle, girasole, santoreggia, acacia
	148	Ricotta stagionata di pecora, Ricotta salata abruzzese



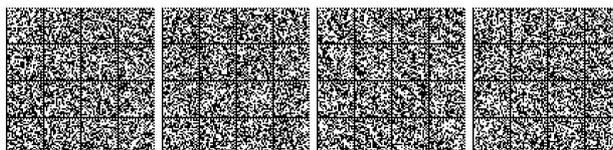
REGIONE BASILICATA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Liquore al sambuco di Chiaromonte
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	2	Agnello delle Dolomiti Lucane
	3	Capocollo
	4	Carne Podolica lucana
	5	Gelatina di maiale
	6	Involtni di cotenna
	7	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
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



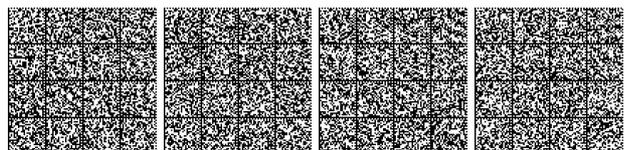
REGIONE BASILICATA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	65	Anginetto di Lauria
	66	Biscotto a otto di Latronico
	67	Biscotto al coriandolo di Carbone
	68	Biscotti glassati
	69	Calzoni di ceci
	70	Cannarricoli 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 castellucese
	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	Moscatello
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	12	Bucularu
	13	Carne caprina calabrese
	14	Carne di maiale nero calabrese
	15	Carne di maiale salata
	16	Carne ovina calabrese
	17	Carne Podolica calabrese
	18	Ciccioi
	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	Sazizzunu
	38	Soppressata affumicata, Supprizzata 'ffumicata
	39	Soppressata di Decollatura
	<i>Formaggi</i>	40
41		Butirro
42		Caciocavallo di Ciminà
43		Caciocavallo podolico
44		Cacioricotta
45		Caciotto di Cirella di Plati
46		Canestrato
47		Caprino dell'Aspromonte
48		Farci-provola
49		Felciata
50		Formaggio caprino della Limina
51		Giuncata
52		Mozzarella silana
53		Musulupu dell'Aspromonte
54		Pecorino del Monte Poro
55		Pecorino del Pollino
56		Pecorino della Locride
57		Pecorino della Vallata "Stilaro Allaro"
58		Pecorino misto
59		Pecorino primo sale
60		Provola
61		Rasco
62		Strazzatella silana
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>		63
	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, Vruscita sott'olio	
	103	Insalatata di arance, 'Nzalata i purtualli	
	104	Involcini 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 misì affucati, Amareddi affucati	
	116	Olive alla calce	
	117	Olive in salamoia	
	118	Olive nella giara	
	119	Olive nere infornate	
	120	Olive schiacciate	
	121	Olive sotto sale	
	122	Origano selvatico della Calabria	
	123	Pallone di fichi	
	124	Panicilli	
	125	Peperoncini piccanti ripieni	
	126	Peperoncini sott'olio	
	127	Peperoncino di Spilinga	
	128	Peperoncino piccante calabrese	
	129	Peperone roggianese	
	130	Pistilli	
	131	Pomodori secchi	
	132	Pomodori secchi ripieni	
	133	Pomodori secchi sott'olio	
	134	Pomodori verdi conservati	
	135	Pomodoro di Belmonte	
	136	Trecce di fichi	
	137	Tritato di peperoncino	
	138	Zucchini sott'olio	
	<i>Condimenti</i>	139	Salmoriglio, sarmurighiu
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	140	'Nzullini
		141	Anicini
		142	Biscotti alle mandorle e al miele
		143	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

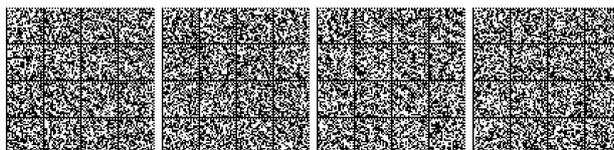


REGIONE CALABRIA		
Tipologia	N°	Prodotto
	152	Cudduraci, 'Nguti
	153	Cupeta
	154	Cuzzupa
	155	Dita d'apostolo
	156	Fichi ricoperti al cioccolato
	157	Frese bianche
	158	Frese integrali
	159	Frise al peperoncino
	160	Ginetti
	161	Granita, Scirobetta
	162	Lestopitta
	163	Liquirizia
	164	Liquirizia alla 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 riggitana
	195	Pizza di maggio, Pitta di maju
	196	Pizzi ccu niebiti
	197	Pizziccul'ova
	198	Rafoli
	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

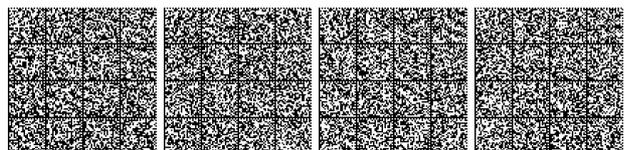
*Paste fresche e prodotti
della panetteria, della
biscotteria, della pasticceria
e della confetteria*



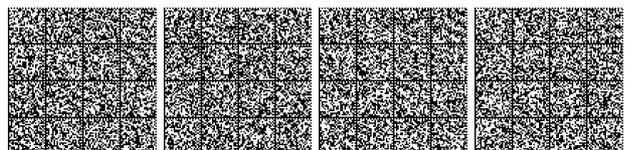
REGIONE CALABRIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti della gastronomia</i>	225	Frittata pasquale
	226	Frittele di fiori di zucca, Sciuриди
	227	Maccheroni con il sugo di capra, Maccaruni i casa cu sugu i capra
	228	Melanzane ripiene, Mulingiani chini
	229	Pancotto, Brodo pieno, Panicuottu
	230	Parmigiana
	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	Acciughe marinate
	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, Pisci spada a gghiotta
	249	Pesce spada arrosto con il sarmoriglio, Pisci spada rustutu c'u sarmurrighiu
	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



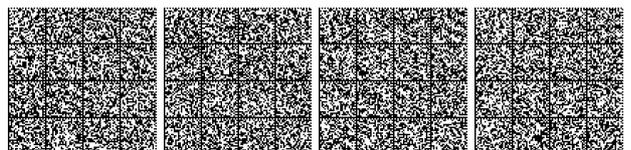
REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Cioccolato al limoncello
	2	Fragolino
	3	Liquore al tartufo nero
	4	Liquore concerto
	5	Liquore crema di limone
	6	Liquore di amarene
	7	Liquore di gelse rosse
	8	Liquore di madarino dei Campi Flegrei
	9	Liquore 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



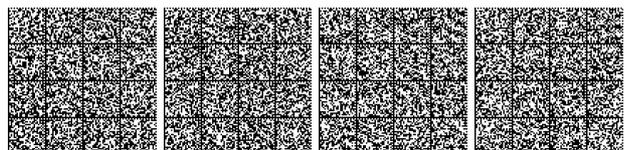
REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Formaggi</i>	76	Caciocavallo di grotta del Cervati e delle Gole di Pertosa*
	77	Caciocavallo di Castelfranco*
	78	Caciocavallo irpino di grotta*
	79	Caciocavallo podolico*
	80	Caciocchiato
	81	Cacioricotta caprino del Cilento
	82	Caciotta di capra dei Monti 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	Casuforte di Statigliano, 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	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	123	Burro di bufala
	124	Olio extravergine di oliva Sannio Caudino Telesino
	125	Olio extravergine di oliva Sannio Colline Beneventane
	126	Aglio dell'Ufita
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	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



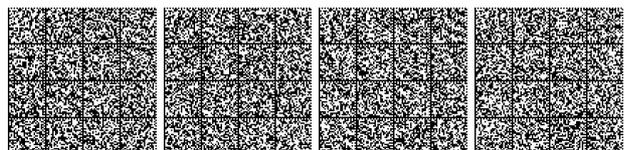
REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	151	Castagna di Serino
	152	Castagna di Trevico
	153	Castagna jonna di Civitella Licinio
	154	Castagna paccuta
	155	Castagna tempesta del vulcano di Roccamonfina
	156	Castagna vofarella
	157	Castagne infornate, 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 Piemonte
	171	Ciliegia di Siano
	172	Ciliegia maiatica
	173	Ciliegia meella
	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, Fraulella	
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
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	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 capodiciuccio
	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 masciatica
	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 ricciana 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	



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'Ufita
	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	Virni
	346	Zucca lunga di Napoli, Cocuzza zucarina
347	Zucca napoletana	
348	Zucchini san pasquale	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	349	Amaretto di Caposele
	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	



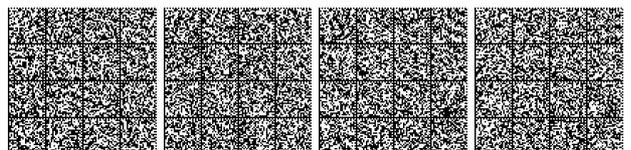
REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
	376	Marsigliese
	377	Matasse di Caposele
	378	Migliaccio
	379	Monachina
	380	Muffetto di Caposele
	381	Mustaccioli
	382	'Ndunderi
	383	'Nfrennula
	384	Pagnotta di Santa Chiara
	385	Palme di confetti
	386	Pane dei Camaldoli
	387	Pane di Baiano
	388	Pane di Calitri
	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 Villaricca
	396	Panesillo di Ponte
	397	Paniedd' r' sirino
	398	Panino 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 bacoiese, Pizza gialla, 'A Zellöse
	411	Pizza di scarola
	412	Pizza figliata, Serpentone
	413	Pizza migliazza cu li frittule
	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	Sciusciello, ò Sciuscello
	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 ll'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	Torroncino 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		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<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	Trilli
	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 Cucchiareda, 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*
	497	Marzellina*
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	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 oviceprina*
	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

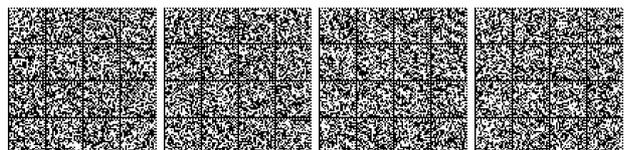
* Deroga alle norme igienico sanitarie



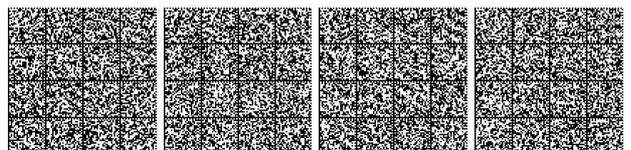
REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Acqua d'orcio o d'orzo, L'Acqua d'orz o d'orss
	2	Anicione, Andson
	3	Anisetta, Aniseta
	4	Macerato di pere in grappa
	5	Liquore di prugnoli, Bargnolino, Bargnulein
	6	Liquore zabaglione all'uovo
	7	Maraschino, Maraschëin
	8	Marenata
	9	Nocino, Nosen, Nozèn
	10	Sorbolo, Liquore nobile di sorbole, Liquor ed sorbi, Sorbolino, Sorbolen
	11	Sassolino
	12	Vin brûlè, Vino brulè, Brulè
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	13	Agnello da latte, Agnel, delle razze: Sarda e Massese
	14	Bel e cot, Belecot
	15	Bondiola*
	16	Cappello del prete, Cappel da pret*
	17	Carne bovina di razza Romagnola, Vidlò, Tor, Burela, Vaca Rumagnola
	18	Carne della razza bovina Marchigiana
	19	Castrato di Romagna, Castrè, Castròn
	20	Ciccioli (o cicciolata), Grassei (o suprasè), Ciccioli sbricioloni, Grassei sbrison, Cicoli, Sgrisciuli*
	21	Coppa arrosto, Cupa arrost
	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 fiorentino*
	47	Salame gentile, Salam gentil, Salâm zintil*
	48	Salsiccia
	49	Salsiccia gialla fina, Sulzezza zala bouna e fina
	50	Salsiccia matta, ciavar, 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, Sâl
<i>Formaggi</i>	62	Caciotta*
	63	Caciotta vaccina al caglio vegetale*
	64	Caprino*
	65	Cascio pecorino lievito, Pecorino fresco a latte crudo*
	66	Casecc*
	67	Formaggetta fresca, Furmain*
	68	Pecorino*
	69	Pecorino del pastore*
	70	Pecorino dell'Appennino Reggiano*



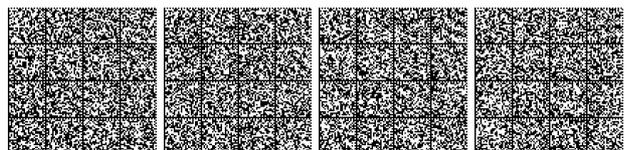
REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
Formaggi	71	Ravaggiolo*
	72	Ribiola della bettola, ill Ribiol*
	73	Robiola, Ribiola, Furmai nis
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	74	Aglio bianco piacentino
	75	Albicocca Val Santerno di Imola
	76	Antica varietà di fichi piacentini della 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 drestiga
	79	Antica varietà di olivo piacentino della cultivar: Lugagnano, Mazzoni
	80	Antica varietà di patata piacentina della cultivar Quarantina, Quaanti-na
	81	Antiche varietà di castagne piacentine: Domestica di Gusano, Vezzolacca
	82	Antiche varietà di ciliegia piacentina: Flamengo, Pavesi, Mora o Mora piacentina, Mori, Marasca di Villanova, Prima, 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	Cuciaroli, 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, Liscaro
	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, Raonzal, Raonzolo, Raonzo
	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, Stredoul, Strigli, Strigul, Stridual, Stridul, Strivul, Strigval
	121	Sugali, Sugal
	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, Burtléina
	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	Croccante, 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, Meltajé, Maltajéd	
198	Mandorlini del ponte, Mandurlin dal pont	
199	Miacetto, Miacet	
200	Migliaccio di Romagna, Sanguinaccio, Berleng, Migliaccio, e Miazz	
201	Minestra di castagne	
202	Minestra imbottita, Spoja lorda	
203	Mistocchine, Mistuchina, Mistuchen, Mistòk, Mistocchi ed fareina ed castagn, Al Mistuchini, 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 d'ülz 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, Patacóc, Patacùc
	225	Pattona, Castagnaccio, Torta di castagne
	226	Pesche finte ripiene
	227	Piada coi ciccioli
	228	Piadina della Madonna del Fuoco
	229	Piadina frita, 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	Savoardi
	235	Savoardi di Persiceto, Ciabattine di S. Antonio, Savuèrd
	236	Sbricciolina, Sbrisulina
	237	Scarpasot
	238	Sfoglia dell'Emilia-Romagna, Spója, 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, Stracadèint, 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	

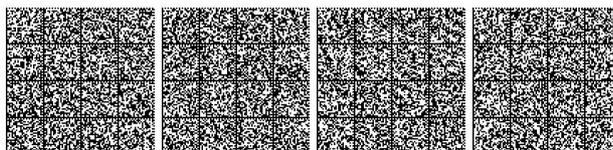


REGIONE EMILIA-ROMAGNA			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	273	Torta di uva Termarina	
	274	Torta ricciolina o torta di tagliatelle, Taiadela	
	275	Tortellacci, Tortelloni, Turtlacc	
	276	Tortellacci di carnevale	
	277	Tortelli alla lastra	
	278	Tortelli con le ortiche	
	279	Tortelli d'erbetta, Torde d'erbeta	
	280	Tortelli di carnevale, Frittelle ripiene, Turtliitt	
	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, Tortei 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, Soppinglesa, Sòpa inglisa, Zòppa inglèisa, Soppinglesa	
	<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, Calzagàt, Paparucci, 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 carpìon	
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	

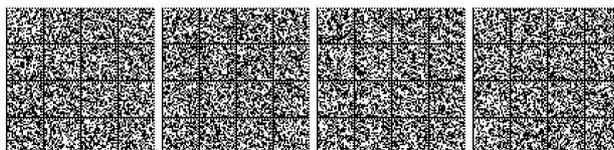


REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti della gastronomia</i>	343	Polenta e patate, Puleinta e pomdaterra
	344	Polenta pasticciata
	345	Pollo alla cacciatora, Pol ala cazadôra
	346	Polpettone di tacchino alla reggiana
	347	Punta di petto di vitella ripiena, Picaja
	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 rumagnöla
	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 bobbiense, 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, Süppa ad sisar	
374	Zuppa di pesci, Süppa 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, Sôpa 'd pavaraz

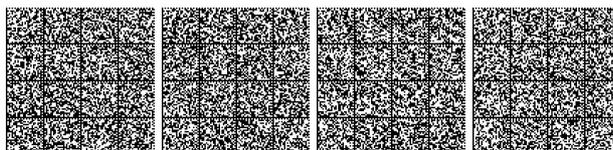
* Deroga alle norme igienico sanitarie



REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA		
<i>Tipologia</i>	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Distillato di pere
	2	Most
	3	Sciropo di olivello spinoso
	4	Sciropo di piccoli frutti
	5	Sciropo di sambuco
	6	Sciropo di tarassaco
	7	Succo di mela
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	8	Agnello istriano
	9	Argjel
	10	Bondiola
	11	Brusaula
	12	Cappone friulano
	13	Cicines
	14	Coppa di testa
	15	Cotto d'oca
	16	Crafus
	17	Filon
	18	Insaccati affumicati
	19	Lardo
	20	Lingua cotta di Carnia
	21	Linguâl
	22	Lujànie
	23	Marcundela
	24	Musetto
	25	Ossocollo e culatello affumicati
	26	Pancetta arrotolata dolce e affumicata
	27	Pancetta arrotolata manicata
	28	Pancetta con lonza
	29	Pancetta stesa, lardo, guanciale
	30	Pestadice
	31	Pestat
	32	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

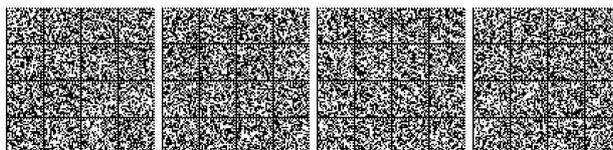


REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	71	Olio dei Colli Orientali
	72	Olio del Carso
	73	Önt (burro fuso di malga)*
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	74	Aglio di Resia
	75	Asparago bianco
	76	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 borloto 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
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

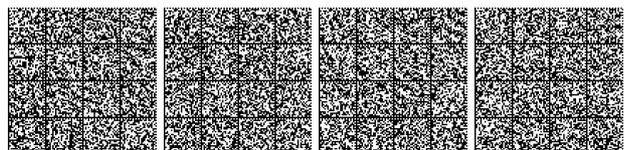


REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi</i>	140	Calamaro di Saccaleva
	141	Canocia de nassa
	142	Dondolo
	143	Matàn
	144	Mormora di Miramare
	145	Mussolo de scoio
	146	Passera 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	Miele di acacia del Carso
	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		
<i>Tipologia</i>	N°	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Cioccolata a squajo
	2	Liquore di genziana
	3	Liquore fragolino
	4	Liquore nocino
	5	Mistrà
	6	Raffafia ciociara
	7	Sambuca romana
	8	Sambuca vecchia della Ciociaria
	9	Sambuca viterbese
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni</i>	10	Bracirole sott'olio
	11	Bresaola di bufala
	12	Buddellucci o Viarelli*
	13	Capocollo o Lonza*
	14	Carne di bovino maremmano
	15	Carne di bufala Pontina
	16	Carne di coniglio leprino viterbese
	17	Carne di pecora secca
	18	Carpaccio di bufala
	19	Coppa (viterbese, reatina)*
	20	Coppiette affumicate di bufala
	21	Coppiette (di cavallo, suino, bovino)*
	22	Filetto di Leonessa*
	23	Guanciale*
	24	Guanciale amatriciano*
	25	Guanciale dei Monti Lepini al maiale nero*
	26	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 Guarmino, 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

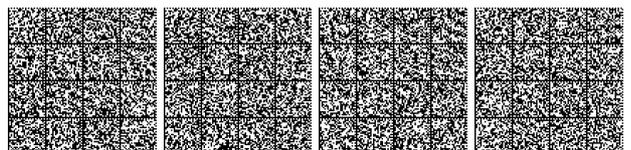


REGIONE LAZIO		
Tipologia	N°	Prodotto
Formaggi	72	Burrata di bufala*
	73	Cacio di Genazzano*
	74	Cacio fiore*
	75	Cacio magno (semplice e alle erbe)*
	76	Caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)*
	77	Caciocavallo di Supino*
	78	Caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)*
	79	Cacioricotta di bufala*
	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*
	Grassi (burro, margarina, oli)	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
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati		121
	122	Aglio rosso di Castelliri
	123	Aglio rosso di Proceno
	124	Arancio biondo di Fondi
	125	Asparago verde di Canino e Montalto di Castro
	126	Broccoletti sezzezi "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
	147	Fagiolo a suricchio

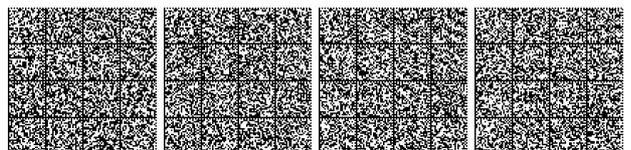


REGIONE LAZIO		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	148	Fagiolo borbontino
	149	Fagiolo cappelletta di Vallepietra
	150	Fagiolo ciavattone piccolo
	151	Fagiolo cioncone
	152	Fagiolo del purgatorio di Gradoli
	153	Fagiolo di Sutri
	154	Fagiolo gentile di Labro
	155	Fagiolo giallo
	156	Fagiolo 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 Antrodacano
	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

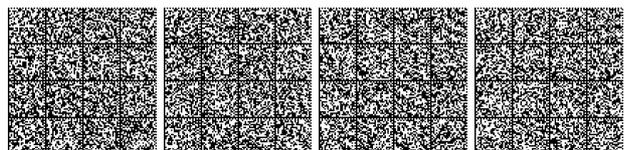
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati



REGIONE LAZIO		
<i>Tipologia</i>	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>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	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	Maccaruni 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 fritta	
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	Salavatici di Roviano	
351	Sciuscella	
352	Serpentone alle mandorle di Sant'Anatolia	



REGIONE LAZIO		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<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	Frascatogli ciocciari
	390	Pane ammollo
	391	Padellaccia
	392	Zuppa di cavoletti e baccalà di Velletri
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	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

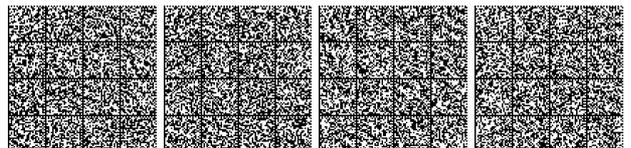
* Deroga alle norme igienico sanitarie



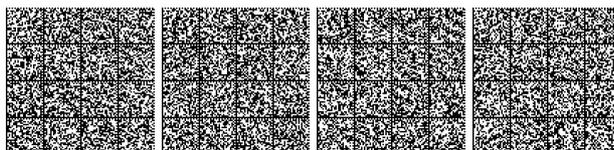
REGIONE LIGURIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Aceto di mele
	2	Amaretto
	3	Amaro
	4	Distillato di prugna
	5	Essenza di lavanda
	6	Vino di mele
	7	Vino di sambuco (Spumante dei poveri)
<i>Birre</i>	8	Birra di Savignone
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	9	Comune argentata ligure, Comune argentata
	10	Comune dorata ligure, Comune dorata
	11	Coppa
	12	Frizze (Grive)
	13	Gambetto di maiale, Gambetto
	14	Gigante nera d'Italia (Pollo della Val di Vara)
	15	Mostardella
	16	Pancetta
	17	Paté di lardo
	18	Pecora brigasca
	19	Prosciutta
	20	Prosciutto cotto
	21	Salame (con i lardelli), (Salamme cui lardelli)
	22	Salame cotto
	23	Salame crudo
	24	Salame genovese di Sant'Olcese, di Orero
	25	Salsiccia
	26	Salsiccia di Brugnato
	27	Salsiccia di Ceriana, Salsiccia
	28	Salsiccia di Pignone
	29	Sanguinaccio
	30	Sopressata
	31	Stecchi
32	Testa in cassetta (Sopressata)	
33	Tomaselle	
34	Vacca cabannina	
35	Zeraria (Zraria)	
<i>Condimenti</i>	36	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	Sola (Tumma, Sola delle Alpi Marittime)	
62	Toma di Mendatica (dell'alta Valle Arroscia)	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	63	Butiru (Bitiru, Burro)
	64	Olio extra vergine di oliva monovarietale di Colombaia, Colombara, Culombera
	65	Olio extravergine di oliva Arnasca
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	66	Aglio bianco (di Vessalico)
	67	Albicocca tigrato, Miscimin tigrato
	68	Albicocca valleggia
	69	Arancio pernambucco (Portugallo)
	70	Asparago violetto (Violetto di Albenga)
	71	Carciofo di Provenza, Violetto 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 gaggera
	80	Chinotto di Savona



REGIONE LIGURIA		
<i>Tipologia</i>	N°	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	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
	128	Olivo Mortina
	129	Olivo Pignola
130	Olivo Razzola	
131	Olivo Rossese	
132	Olivo Taggiasca	
133	Patata cabannese, Sarvèga, Purchin-a, Matta	
134	Patata cannellina nera, Cannellina	
135	Patata di Pignone	
136	Patata morella, Muella, Muellin-a	
137	Patata quarantina bianca, Quarantina genovese, Quarantina, Bianca di Montoggio, di Reppia, di Rovegno, di Torriglia	
138	Patata quarantina gialla, Giana riunda, Giana de masùn, Franseize, Franseize de servàesa	
139	Patata quarantina prugnona, Prugnona, Quarantina vera, Quarantina rossa, Brignùn-a	
140	Patata salamina, Calice al comoviglio	
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	



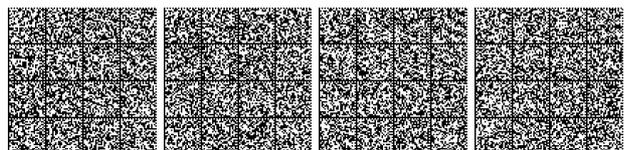
REGIONE LIGURIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	150	Sciroppo di rose
	151	Sciroppo di viole
	152	Scorzonerà
	153	Susine "balle d'ase"
	154	Susine, fiaschette "da u cu amau" di Levanto
	155	Susino collo storto
	156	Susino massina
	157	Tartufo
	158	Violetta di Villanova di Albenga
	159	Vitigno barbarossa
	160	Vitigno crovin
	161	Vitigno moscatello di Taggia
	162	Vitigno scimiscià
	163	Zucca di Rocchetta Cengio
	164	Zucchini alberello di Sarzana
	165	Zucchini genovese
166	Zucchini trombetta	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	167	Amaretti di Sassello
	168	Amaretto di Gavenola
	169	Amaretto di Rocchetta, Rocchetta
	170	Baci della Riviera (Baci di Alassio)
	171	Barbagiuai
	172	Biscette
	173	Biscotti del Lagaccio
	174	Biscotti di semola di Gavenola
	175	Biscotto di Taggia
	176	Buccellato
	177	Canestrelli (Canestrelletti, di Acquasanta, di S. Stefano d'Aveto)
	178	Canestrelli di Avosso
	179	Canestrelli di castagne
	180	Canestrello di Brugnato
	181	Canestrello di Taggia
	182	Castagnole
	183	Cavagnetto di Brugnato
	184	Chinotto candito (di Savona)
	185	Ciappe
	186	Corsetti avvantaggiati
	187	Corsetti del Levante Ligure
	188	Corsetti della Val Polcevera
	189	Cubàite
	190	Farinata (ligure, di ceci)
	191	Farinata (savonese, bianca)
	192	Focaccia
	193	Focaccia con pellette d'oliva di Albisola
	194	Focaccia dolce sarzanese
	195	Frittelle della Val Bormida
	196	Gattafin
	197	Gobelletti
	198	Le ripiene dell'antico forno, Le ripiene
	199	Michetta
	200	Millesimini
	201	Ossa dei morti
	202	Pan dei morti
	203	Pandolce (genovese)
	204	Pane a lievitazione naturale (Pane crescente)
	205	Pane casereccio (della Val Bormida)
	206	Pane di patate di Pignone (Pan de 'patate)
	207	Pane di Triora
	208	Pane d'orzo
	209	Pane rustico di Gavenola (Pane rustico di Gavenola; Pane rustico integrale di Gavenola)
210	Panèra	
211	Panettone con farina di castagne	
212	Pansarola	
213	Pasta sciancà	
214	Pinolata	
215	Poncrè	
216	Quadrello di castagna, Quadrello di Rovegno "alta Val Trebbia"	
217	Quaresimali	
218	Ravioli di patate rosse	
219	Raviolo alle erbe	
220	Raviolo ligure	
221	Raviolo magro	
222	Rotelle	
223	Schiumette	
224	Ssciuette	
225	Spungata	
226	Strozzagatti	
227	Taggioen	
228	Tirotto	
229	Torcetti	
230	Torrone, U Turu'n	



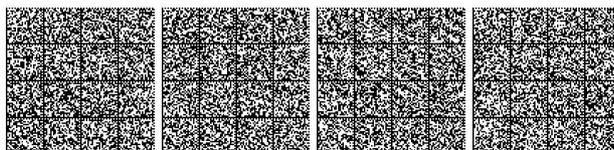
REGIONE LIGURIA		
Tipologia	N°	Prodotto
	231	Torta crescente
	232	Torta di Chiavari (Torta de Ciàvai)
	233	Torta di nocciole
	234	Torta di riso dolce
	235	Torta di Torriglia
	236	Torta d'riso doza di Vezzano, Torta d'riso d' V'zan
	237	Torta panarello (Panarella)
	238	Torta sacripantina
	239	Torta scema
	240	Torta stroscia
	241	Trofie
<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-ciuà
	264	Micotti
	265	Pan martin
	266	Panella
	267	Panissa
	268	Pissalandrea
	269	Polenta bianca
	270	Preboggion
	271	Sbira
272	Scarpazza	
273	Scherpada	
274	Sgabeì	
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
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	284	Acciuga, Acciuga di Monterosso
	285	Cicierello di Noli
	286	Gamberetti
	287	Mitili (Muscoli, del Golfo di La Spezia)
	288	Mosciamme del Mar Ligure (Musciàmme)
	289	Tonnidi del Golfo Paradiso
	290	Zerlo di Noli
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	291	Latte Fresco della Valle Stura
	292	Latte fresco di Marinella
	293	Miele della Liguria
	294	Ricotta (Recottu, Ricotta della Val Stura, della Val d'Aveto, della Valle Scrivia, della Val Graveglia)



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



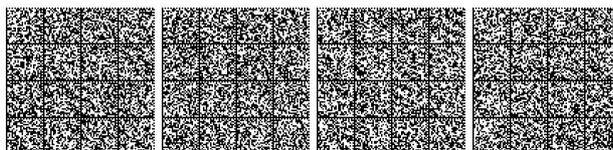
REGIONE LOMBARDIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Formaggi</i>	75	Cadolet di capra
	76	Caprino a coagulazione lattica
	77	Caprino a coagulazione presamica
	78	Caprino vaccino
	79	Casatta di Corteno Golgi
	80	Casolet
	81	Casoretta
	82	Crescenza
	83	Fatuli'
	84	Fiorone della Valsassina
	85	Fiuri o Fiurit
	86	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 Cunglia
	101	Furmag de Segia
	102	Garda Tremosine
	103	Granone lodigiano
	104	Italico
	105	Lattecrudo di Tremosine
	106	Latteria
	107	Magnoca
	108	Magro
	109	Magro di Latteria
	110	Magro di Piatta
	111	Mascherpa d'Alpe
	112	Matusc
	113	Moteli
	114	Nisso
	115	Nostrano grasso
	116	Nostrano semigrasso
117	Panerone	
118	Robiola bresciana	
119	Robiola della Valsassina	
120	Rosa camuna	
121	Semuda	
122	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	Zincarlin	
132	Zincarlin 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
<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



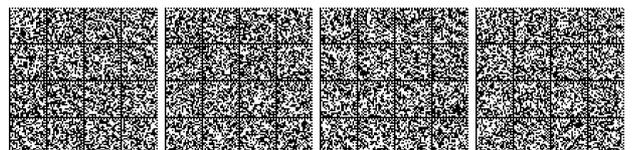
REGIONE LOMBARDIA		
Tipologia	N°	Prodotto
	150	Mostarda di Mantova
	151	Patata bianca di Oreno
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	152	Patata comasca bianca
	153	Patate di Campodolcino
	154	Pesche allo sciroppo del Lago di Monate
	155	Pisello di Miradolo Terme
	156	Radici di Soncino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



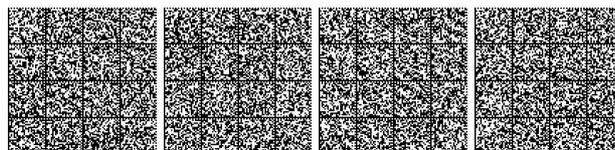
REGIONE LOMBARDIA		
Tipologia	N°	Prodotto
	225	Torta di mandorle
	226	Torta di S. Biagio
	227	Torta di tagliatelle
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	228	Torta mantovana
	229	Torta sbrisolona
	230	Tortelli cremaschi
	231	Tortelli 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>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Liquore al cumino
	2	Moretta - Murèta - Moretta fanese - Moretta di Fano
	3	Prunus di Valle Rea - Lacrima di spino nero
	4	Sapa
	5	Vino cotto - Vi'cotto - Vi'cuot
	6	Vino di visciole
	7	Visner
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	8	Barbaglia - Goletta
	9	Budellino di agnello o capretto crudo
	10	Cappone rustico - Cappone nostrale
	11	Carne del cavallo del Catria
	12	Carne della razza Bovina Marchigiana
	13	Carne di pecora Sopravvissana
	14	Ciarimbolo - Ciaringolo - Buzzicco - Ciambudeo
	15	Cicoli - Ciccioli - Sgrisciuli
	16	Coppa di testa - Tortella
	17	Fegatelli
	18	Galantina
	19	Gallo ruspante
	20	Lardo del Montefeltro
	21	Lonza - Capocollo - Scalmarita
	22	Lonzino - Capolombo
	23	Mazzafegato - Salsiccia matta
	24	Miaccio - Miaggio - Migliaccio
	25	Pancetta arrotolata
	26	Porchetta
	27	Prosciutto aromatizzato del Montefeltro
	28	Prosciutto delle Marche
	29	Salame di Fabriano
	30	Salame di Frattula
	31	Salame di pecora
	32	Salame di soprassato o 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

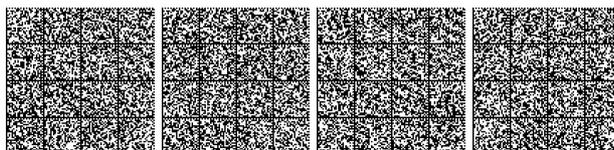


REGIONE MARCHE			
Tipologia	N°	Prodotto	
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	76	Lamponi sciropati	
	77	Marmellata di bacche di rosa canina	
	78	Marmellata di cotogne e radici di cicoria	
	79	Marmellata di fichi della signora	
	80	Marmellata di more	
	81	Marmellata di mosto e mele - mostarda	
	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 sciropati - 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 i'ngranagg	
118		Crescia fagliata - 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 Chiasema	
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 - Erbatà	
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		

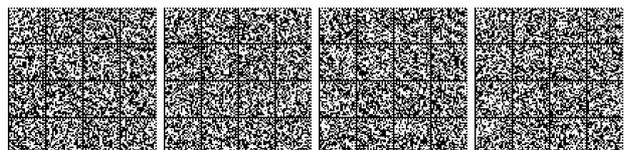


REGIONE MARCHE		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	147	Filetti di trota affumicati

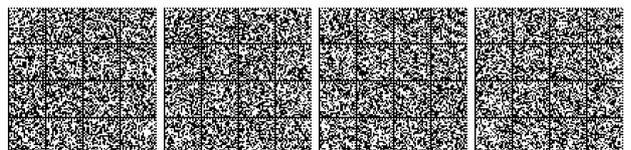
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo)</i>	148	Miele del Montefeltro
	149	Miele delle Marche
	150	Ricotta
	151	Ricotta salata



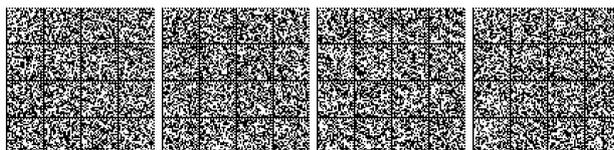
REGIONE MOLISE			
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>	
<i>Bevande analcoliche, distillati liquori</i>	1	Amaro molisano	
	2	Liquore al latte	
	3	Nocino	
	4	Poncio al caffè	
	5	Poncio	
<i>Carni e frattaglie fresche e loro preparazione</i>	6	Capocollo	
	7	Ciccioli (Cigoli)	
	8	Coppa (Capofreddo)	
	9	Cotechino	
	10	Filetto	
	11	Gelatina	
	12	Guanciale (Vruccolare, Vrucculeare)	
	13	Involtini di agnello (Abbuot' di agnello)	
	14	La Pezzata	
	15	La Signora	
	16	Lardo	
	17	Magliatelle	
	18	Mappatelle	
	19	Mischia (Muscisca)	
	20	Mischia di Guardialfiera	
	21	Nodi di trippa	
	22	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 Isemia	
	54	Cipollotto	
	55	Composta (A Cumposta)	
	56	Fagioli di Riccia	
	57	Fagiolo bianco	
	58	Fagiolo scuro	
	59	Farro dicocco Molise	
	60	Fichi secchi	
	61	Fungo d'abete	
	62	Gallinaccio	
	63	Lenticchia	
	64	Lessata	
	65	Mais lesso	
	66	Mela limoncella	
	67	Mela zitella	
	68	Live curate, Olive all'acqua e sale	
	69	Origano	
	70	Patata lunga di S. Biase	
	71	Peperone rosso	
	72	Peperoni sottaceto (Paparolesse)	
	73	Pere sottaceto	
	74	Pezzènde	
	75	Pomodori gialli invernali	



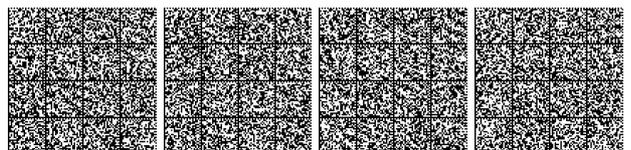
REGIONE MOLISE		
<i>Tipologia</i>	N°	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	76	Porcino
	77	Prataiolo
	78	Scorzone
	79	Tartufo bianco
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	80	Abbotta pezziende
	81	Agrodolce
	82	Amaretti
	83	Biscotti con le uova
	84	Biscotti con seme di anice
	85	Caciatelli (Casciaielli)
	86	Calzoni
	87	Campana
	88	Caragnoli
	89	Cavatelli o Cecatelli (Cavatielli)
	90	Cazatelli (Cazzarieglie)
	91	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 (ciccoli) 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	Savoiardì	
136	Scarpelle (Scrppell, Scarpell, Pizzell)	
137	Scattono (Tassa, Ru Scattono)	
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	



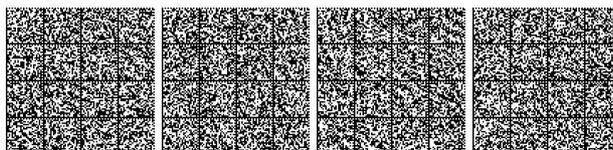
REGIONE MOLISE		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	149	Miele
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	150	Baccalà e cavolfiore arracanato
	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



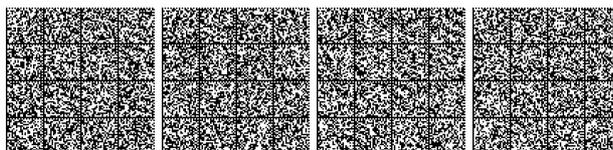
REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Bicerin
	2	Garus susino
	3	Liquori di erbe alpine
	4	Nocciolino di Chivasso
	5	Olio essenziale di menta piperita Piemonte o Pancalieri Piemonte
	6	Ratafià
	7	Rosolio
	8	Vermut o Vermouth
carni (e frattaglie) fresche 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 Vigizzo
	23	Carn seca
	24	Castrato biellese
	25	Coniglio grigio di Carmagnola
	26	Coppa cotta bieleisa
	27	Cotechino
	28	Fidighin o Fideghina (Mortadella di fegato cruda)
	29	Filetto baciato di Ponzone o Salame filetto baciato
	30	Frisse (Fresse) o Grive
	31	Galantina
	32	Gallina bianca di Saluzzo
	33	Gallina bionda piemontese
	34	L'mlon
	35	Lardo
	36	Lingua di bovino cotta
	37	Lumache di Cherasco (Lumache di pianura)
	38	Lumache di montagna (Chioccioline di Borgo San Dalmazzo)
	39	Mica
	40	Mocetta
	41	Mortadella di fegato cotta (Mortadella d'Orta)
	42	Mortadella ossolana
	43	Mustardela
	44	Paletta
	45	Pancetta con cotenna
	46	Preti (Preivi o Preive o Quajette)
	47	Prosciutto cotto
	48	Prosciutto crudo dell'alta Val Susa
	49	Prosciutto crudo della Valle Gesso
	50	Prosciutto montano della Val Vigizzo
	51	Rane delle risaie piemontesi
	52	Salame cotto
	53	Salame d'asino
	54	Salame del cios
	55	Salame di 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



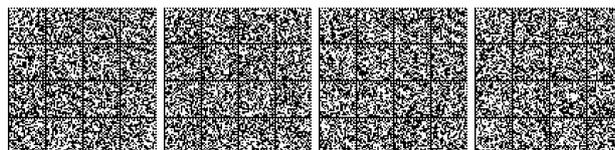
REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	N°	Prodotto
Condimenti	76	Bagna cauda
	77	Bagnet ros
	78	Bagnet verd
	79	Mostarda di mele
	80	Mostarda d'uva o Cognà
Formaggi	81	Beddo
	82	Bèggia
	83	Bettelmat
	84	Boves
	85	Caprino della Val Vigizzo
	86	Caprino lattico piemontese
	87	Caprino presamico piemontese
	88	Caprino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



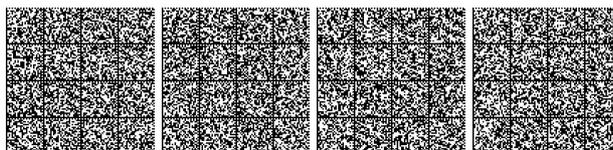
REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	N°	Prodotto
	150	Cavolfiore di Moncalieri
	151	Cavolo verza di Montalto Dora
	152	Cavolo verza di Settimo Torinese
	153	Cece
	154	Cicoria pan di zucchero casalese
	155	Ciliegia bella di Garbagna
	156	Ciliegie di Pecetto
	157	Ciliegia precoce di Rivarone
	158	Cipolla bionda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



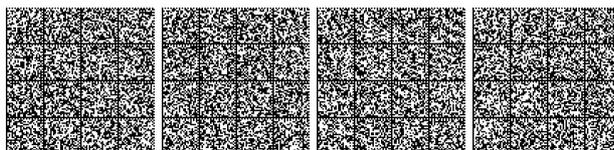
REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	225	Zucchini di Borgo d'Ale
	226	Acsesti
	227	Agnolotti
	228	Amaretti
	229	Antico dolce della cattedrale
	230	Asianot
	231	Baci di dama di Tortona
	232	Beatine di Ghemme
	233	Bicciolani
	234	Biova
	235	Biscotti della salute
	236	Biscottini di Novara
	237	Biscotto della duchessa
	238	Biscotto Giolitti
	239	Bonet
	240	Brut e bon
	241	Bugie o chiacchiere
	242	Campagnola buschese
	243	Canestrelli
	244	Canestrelli biellesi
	245	Canestrelli novesi
	246	Caramelle classiche dure
	247	Cariton
	248	Castagnaccio
	249	Ciciu 'd capdan
	250	Ciocolatini torinesi
	251	Còpeta o Coppette di S. Antonio
	252	Coppi di Langa
	253	Crasanzin o Crescianzin
	254	Crema gianduja
	255	Farinata di ceci
	256	Fiaca'
	257	Finocchini
	258	Focaccia di Susa
	259	Focaccia novese
	260	Frittelle di carnevale
	261	Fugascina di Mergozzo
	262	Fugassa 'd la befana
	263	Giandujotto
	264	Gramolino
	265	Grissino stirato
	266	Krumiri
	267	Margheritine di Stresa
	268	Marron glacé di Cuneo
	269	Miacce, Miasse o Miasce e Amiasc
	270	Miche di Cuneo
	271	Mustaccioli
	272	Nocciolini di Chivasso
	273	Ossa da mordere
274	Pan barbarà	
275	Pan della marchesa	
276	Pan dolce di Cannobio	
277	Pane di Chianocco	
278	Pane di mais di Novara	
279	Pane di riso di Novara	
280	Pane di San Gaudenzio	
281	Pane di segale	
282	Pane dolce di meliga e mele	
283	Pan d'Oropa	
284	Pan robi	
285	Pane nero di Coimo	
286	Panettone basso glassato piemontese	
287	Panna cotta	
288	Paste di meliga	
289	Pasticceria mignon della tradizione torinese	
290	Pastiglie di zucchero	
291	Pesche ripiene	
292	Plin	
293	Pnon di Levaldigi	
294	Polenta dolce biellese o polenta d'lvrea	
295	Polentina astigiana	
296	Praline al rhum	
297	Praline cri cri	
298	Quaquare di Genola	
299	Rabaton	



REGIONE PIEMONTE		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	300	Ravioles della Val Varaita
	301	Rubatà
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	302	Rustica
	303	Sangiorgini di Piosasco
	304	Savoardi
	305	Tajarin
	306	Timballa o Timballo di pere
	307	Tirà
	308	Tirulen
	309	Torcetti
	310	Torrone di nocciole
	311	Torta amara della Vallera
	312	Torta del buscajet
	313	Torta 'd ravisce
	314	Torta di castagne
	315	Torta di nocciole
	316	Torta di pane
	317	Torta matsafam
	318	Torta Monferrina
319	Torta palpiton	
320	Tupunin	
321	Violette candite	
322	Zabaione	
323	Zest di Carignano	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	324	Lampré (Lampreda)
	325	Prodotti ittici in carpione
	326	Trota salmonata affumicata
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	327	Brus
	328	Brus da ricotta
	329	Frchet
	330	Mascarpa o Mascherpa
	331	Mörtrett o Murtret
	332	Salagnun
	333	Salignun o Salgnun
	334	Mieli del Piemonte
	335	Seirass del fen o Saras del fen
	336	Seirass di siero di pecora
	337	Seirass stagionato



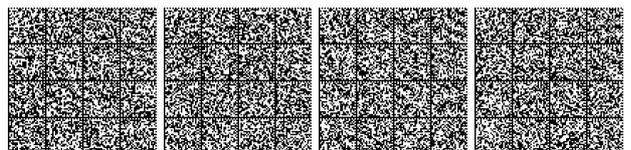
REGIONE PUGLIA		
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Amaro del Gargano
	2	Amaro di San Domenico, Gran liquore di San Domenico
	3	Ambrosia di arance
	4	Ambrosia di limone
	5	Arancino
	6	Latte di mandorla
	7	Limoncello
	8	Liquore di alloro
	9	Liquore di fico d'india
	10	Liquore di melograno
	11	Liquore di mirto
	12	Mirinello di Torremaggiore
	13	Padre peppe elixir di noce
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	14	Capocollo di Martina Franca
	15	Carne al fornello di Locorotondo, Carn o furnid du Curdun
	16	Carne arrosto di Laterza
	17	Carne di capra, primaticcio, corvesco, mulattio
	18	Carne podolica, Bovino pugliese
	19	Cervellata
	20	Involentino bianco di trippa di Locorotondo, Gnumerèdde suffuchète du Curdùne
	21	Fegatini di Laterza
	22	Lardo di Faeto, Rèj de Faite
	23	Matriata, 'ntrama fina
	24	Muschiska
	25	Pancetta di Martina Franca, A Ventrèsche arrutulète
	26	Prosciutto di Faeto
	27	Pzzntell
	28	Salsiccia a punta di coltello dell'alta Murgia
	29	Salsiccia alla salentina, Sardizza, Sarsizza, Satizza
	30	Salsiccia dell'Appennino Dauno
	31	Salsicciotti di Laterza
	32	Sanguinaccio leccese, Sangugnazzu
	33	Soppressata dell'Appennino Dauno
34	Soppressata di Martina Franca, A sebbursète	
35	Tocchetto	
36	Turcinelli	
37	Zampina di Sammichele di Bari	
Condimenti	38	Sugo alla zia Vittoria
Formaggi	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
	Grassi (burro, margarina, oli)	56
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	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



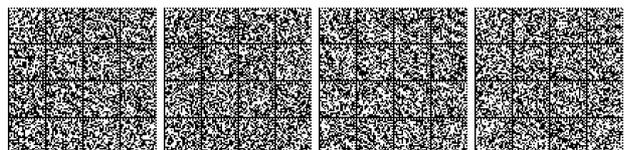
REGIONE PUGLIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	74	Carota di Zapponeta
	75	Carota giallo - Viola di Tiggiano, Pastanaca ti santu pati
	76	Caruselle sott'aceto, Infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, Caruselle allu citu, Finucchiu riestu
	77	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" molfettese
	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 (Carduncjdd), 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, Spiuleddhra, 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, "Piseddhru quarantinu o Piseddhru 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	



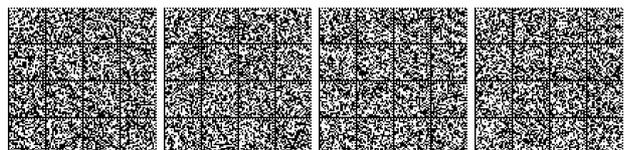
REGIONE PUGLIA			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	146	Salsa di pomodoro	
	147	Semi di lino Altamura	
	148	Senape o Cimamarelle	
	149	Sponzali	
	150	Succiamele delle fave-sporchia	
	151	Tortarello	
	152	Uva baresana, doraca, uva drech, imperatore, lattuarina, 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		Mandorla riccia di Francavilla Fontana, Cunfietti rizzi, Mennuli rize	
189		Mandorlaccio	
190		Mandorle atterrate	
191		Mostaccioli	
192		'Mpilla	
193		Mustazzueli 'nnaprati, Mustazzòli 'nnaparati, Mustazzùeli 'nnaprati, 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, Piscialletta	
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		



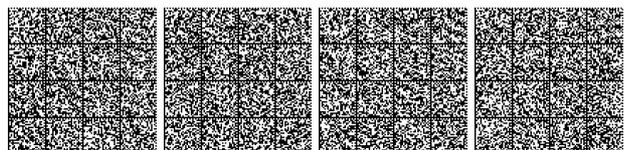
REGIONE PUGLIA		
Tipologia	N°	Prodotto
	219	Rustico leccese
	220	Sasanello gravinese
	221	Scaldatelli
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	222	Scarcelle
	223	Scèblasti, Ascèplasti
	224	Semola battuta
	225	Sospìro di Bisceglie, U' sospère 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, Auniceddhru 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	Cìciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cìcici, Làcana e cìcieri, Massa, Massa e cìciri
	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, Iaddhruzzu 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	Millaffanti 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, Pisieddhi cu li muersi, Muersi e pisieddhi
	258	Sgagliozze
	259	Sopratavola
	260	Spaghetti alla Sangiovanella
	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 piccinne allu riènu, Cuzzeddhre allu riènu
	266	Cozza tarantina, Cozza gnure
	267	Monacelle, Munaceddhre'mpannate, Munaceddhri'mpannati, Monaceddhi 'mpannati, Uddratieddhi, Cozze munaceddhre alla ginuvese
	268	Polpo alla pignatta, Purpu a pignatta
	269	Quatàra di porto cesareo, Quataru ti lu pescatore, Quatàra alla cisàrola
	270	Scapece gallipolina
	271	Scapece di Lesina
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	272	Zuppa di pesce alla gallipotana, Suppa alla caddhripulina
	273	Ricotta
	274	Ricotta forte
	275	Ricotta marzotica leccese
	276	Ricotta salata o marzotica



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



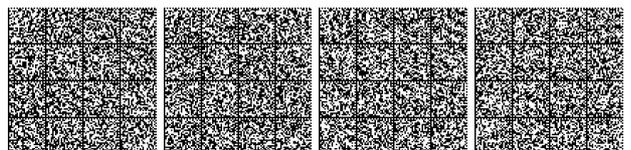
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	77	Pianta del mirto, Mulsta, Multa, Murta, Murtin, Murtizzu, Muta, Murtauccia, Murtaurci, Murtaucci
	78	Pira de bau
	79	Pira limoi, Pera limone
	80	Piru ruspu - Pero
	81	Pomodoro secco, Tamata siccada, Tomata siccada, Pilarda di pomodori, Pibarba, Pibadra
	82	Pompia
	83	Prezzemolo, Perdusemini
	84	Ravanello lungo, Arreiga e sestu, Arreiga
	85	Riso prodotto e lavorato in Sardegna
	86	Sapa di arancia
	87	Sindria call'e boi
	88	Tardivo di San Vito
89	Tamatiga de appasibis, Pomino, Tamatiga de appiccai	
90	Tomata Maresa	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	91	Amaretto, Amaretto de mendula
	92	Anicini, Anicinus, Anicinus sorresus
	93	Aranzada
	94	Bianchittos, Bianchini, Marigosos, Suspiros, Bianchinus, Biancheddus
	95	Biscotto di Fonni
	96	Brugnolusu de arrescottu, Brugnoli di ricotta, Orrobioloso
	97	Bucconettes
	98	Candelaus, Candelaus prenu
	99	Caombasa, Colombelle
	100	Carapigna - Karapigna - Astròre
	101	Caschettas - Tiliccas
	102	Catalufas Tzacarramanu
	103	Civraxiu, Civràxu, Civràrzu
	104	Cocci a pitzus - Su scetti - Pasta dura - Cocci de is sposus
	105	Cocciotto con l'uovo, Anguglia, Cocci de pasca, Cocci de ou
	106	Copuletas - Copuletta
	107	Crogoristasa, Creste di gallo e di gallina
	108	Cruxioneddus de mindua, Culungioneddus de mendula, Raviolletti dolci alle mandorle
	109	Culurgiones - Culingionis
	110	Fainè
	111	Filindeu
	112	Focacce di ricotta - Cozzulas de regottu - Pane e regottu
	113	Focaccia portoscusese
	114	Fregola, Fregula
	115	Frisjoli longhi - Frittelle lunghe - Frisjolas
	116	Gallettinis - Pistoccheddus grussus - Gallettine
	117	Gateau
	118	Gnocchetti, Maccarones, Cravoas, Cigiones, Cigioni
	119	Gueffus, Guelfos, Guelfus
	120	Is Angules
	121	Is Coccoisi de casu
	122	Li Chiusoni - Ciusoni
	123	Lorighittas
	124	Malloreddus
	125	Mandagadas - Mendegadas - Trizzas - Acciuleddhi
	126	Michitus nieddus
	127	Moddizzosu
	128	Morettus
	129	Mostaccioli, Mustazzolos
	130	Orilletas
	131	Panada - Empanada
	132	Panada Assaminese
	133	Pane ammodigadu, Pane tundu, Tintura
134	Pane carasau, Pane carasatu, Carta da musica	
135	Pane cicci, Pane di Desulo	
136	Pane con gerda - Pani cun edra - Pani cun erda	
137	Pane con il pomodoro - Pani cun tamatica - Fogazza cun tamatica	
138	Pane d'orzo - Pane 'e oxiu - Pane 'e oxru	
139	Pane 'e cariga - Pane 'e mendula	
140	Pane guttiau	
141	Pani e saba, Pani e sapa	
142	Papassinos	
143	Pardulas, Casadinas	
144	Pastine di mandorle, Pastissus	
145	Picchirittusu	
146	Pirikitos - Piricchittos	
147	Pistiddu	
148	Pistoccheddus de cappa, Pistoccu incappausu	
149	Pistoccu	
150	Pistoccu de Nuxi	
151	Pompia intréa	
152	Ravioli dolci - Puligioni - Brugioni - Pulicioni - Buldzoni	
153	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>	154	Raviolini dolci ripieni di melacotogna - Culingioneddus de melairanni
	155	Sebadas, Seadas, Sebada
	156	Sos pinos
	157	Sospiri di Ozieri
	158	Spianada - Spianata - Cozzula - Panedda
	159	Tallaniusu, Pasta po brodu, Tallaniusu cun casu, Pasta po su lori, Tallarinus
	160	Tallutzas, Orecchiette
	161	Torrone di mandorle - Su Turrone
	162	Tunda
	163	Uciatini - Utzatini - Coccu 'e jelda - Cozzula 'e belda
164	Zichi	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	165	Simbua frita cun satitzu
<i>Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	166	Bottarga di muggine, Bottariga di muggine
	167	Belu, Trippa di tonno
	168	Bottarga di tonno, Bottariga di tonno, Buttariga de tonnu, Buttarga de tonnu, Buttariga de scampirru
	169	Burrida alla casteddaia, Burrida alla cagliaritana
	170	Cuore, Cuore di tonno
	171	Figatello, Lattume
	172	Merca di muggine
	173	Molluschi bivalvi vivi del Golfo di Oristano
	174	Musciami di tonno - Filetto di tonno
	175	Riccio
	176	Spinella
	177	Tonno affumicato
	178	Tonno sott'olio
179	Tunninia	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)</i>	180	Abbamele
	181	Caglio di capretto, Caggiu de crabbitu
	182	Casada
	183	Gioddu, Miciuratu, Mezzoraddu, Latte ischidu
	184	Latte di capra alimentare, Latti de craba, Latti e'craba
	185	Lumache
	186	Miele di asfodelo, Cadilloni
	187	Miele di cardo, Cardu pintu
	188	Miele di castagno
	189	Miele di corbezzolo, Melalidone olione
	190	Miele di eucalipto
	191	Miele di rosmarino
	192	Ricotta di colostro ovino
	193	Ricotta di pecora o di capra lavorata - Arrescottu spongiu
	194	Ricotta fresca ovina, Ricotta gentile
	195	Ricotta moliterna, Ricottone
	196	Ricotta mustia
	197	Ricotta testa di morto, Ricotta greca, Testa di moro, Ricottone
	198	Ricotta toscanelle, Ricottone



REGIONE SICILIANA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Amarena
	2	Acquavite di vino
	3	Liquore al mandarino
	4	Liquore fuoco dell'Etna
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	5	Carne fresca di vacca, di pecora, di capra e di maiale
	6	Gelatina di maiale, a Liatina
	7	Salsiccia di maiale fresca, secca e affumicata, a sausizza
	8	Salsiccia pasqualora
	9	Salsiccione
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	10	Olio extravergine di oliva
<i>Condimenti</i>	11	Eliocentrato
	12	Sale marino naturale
<i>Formaggi</i>	13	Ainuzzi
	14	Belicino
	15	Caci figurati
	16	Caciocavallo palermitano
	17	Caciotta degli Elimi
	18	Canestrato
	19	Canestrato vacchino
	20	Cofanetto
	21	Cosacavaddu ibleo
	22	Ericino
	23	Formaggio di capra "padduni"
	24	Formaggio di capra siciliana
	25	Formaggio di S. Stefano di Quisquina
	26	Maiorchino
	27	Maiorchino di Novara di Sicilia
	28	Mozzarella
	29	Pecorino rosso
	30	Picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato
	31	Piddiato
	32	Provola
	33	Provola dei Monti Sicani, Caciotta
	34	Provola delle Madonie
	35	Provola di Nebrodi
	36	Provola siciliana
	37	Tumazzu di vacca
	38	Vastedda palermitana
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	39	Aglio rosso di Nubia, Aglio di Paceco, Aglio di Trapani
	40	Albicocco di Scillato
	41	Alloro
	42	Anguria di Siracusa
	43	Arancia biondo di Scillato
	44	Bastarduna di Calatafimi
	45	Capperi
	46	Capperi e cucunci
	47	Carciofo spinoso di Palermo o Menfi
	48	Carciofo violetto catanese
	49	Cavolfiore violetto "natalino"
	50	Cavolo broccolo o "sparacello" palermitano
	51	Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci"
	52	Cavolo rapa selvatico, Cavuliceddri, Scuriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi, Qualudru, Qualessdra
	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



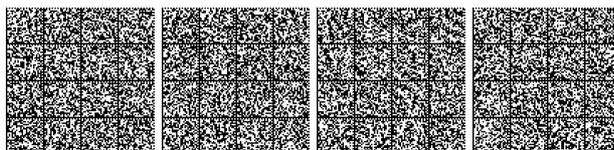
REGIONE SICILIANA			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	76	Manna	
	77	Marmellata di arance	
	78	Marmellata di mele cotogne	
	79	Marmellata di pere spinelli, Pira spinieddi	
	80	Mele cola	
	81	Mele gelate cola	
	82	Melone invernale giallo "cartucciaru" verde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



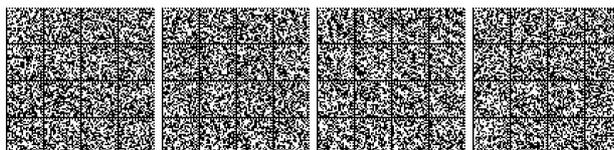
REGIONE SICILIANA			
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	152	Mastazzola	
	153	Minna di Virgini	
	154	Nfasciatieddi	
	155	Nfasciatieddi di Agira	
	156	Nfasciatieddi di Troina	
	157	Nfrigghiulata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



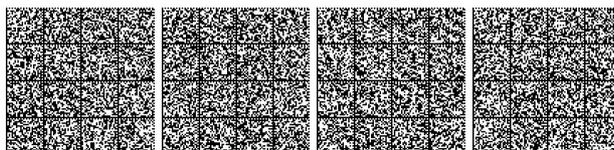
REGIONE SICILIANA			
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>	
<i>Preparazione di pesci, molluschi e crostacei</i>	222	Alice sotto sale, Acciuga sotto sale, Anciovà sutta sali	
	223	Bottarga, Uovo di tonno	
	224	Bottarga, Uovo di tonno di Capo San Vito, Uovo di tonno santovitaro	
	225	Gambero rosso,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



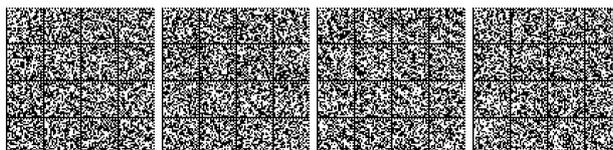
REGIONE TOSCANA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Alkermes, Alkermes di Firenze
	2	Amaro clementi elixir di Fivizzano, Amaro di Fivizzano, China Clementi di Fivizzano
	3	Aspretto di more
	4	Biadina
	5	China Massagli
	6	Elisir di china di Pieve 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 Zeri, Agnello zerasco
	13	Ammazzafegato
	14	Barbina, Guanciale
	15	Bardiccio
	16	Biroldo della Garfagnana
	17	Biroldo delle Apuane
	18	Biroldo di Lucca, Biroldo della Versilia
	19	Biscotto di salsiccia di Sorano
	20	Boccone al fungo porcino di Coreglia, Salamino al fungo, Bocconcino
	21	Bonzola
	22	Budelluzzo di Grosseto, Busicchio
	23	Buristo, Mallegato pisano, Mallegato livornese, Sanguinaccio, Burischio
	24	Capocollo tipico senese, Finocchiata
	25	Capretto delle Apuane
	26	Carne di cavallo di Comano, Carne di puledro di Comano
	27	Carne di mucca pisana del Parco di Migliarino-San Rossore, mucco pisano
	28	Carne di razza Calvana
	29	Carne di razza maremmana
	30	Carne salata, Carne nel bigoncio
	31	Costolaccio
	32	Fasciata, Pancetta arrotolata
	33	Fegatelli sott'olio (o sotto strutto) toscani
	34	Fegatello di maiale macinato pisano
	35	Filetto della Lunigiana
	36	Gallina livornese, Pollo italiano, Leghorn
	37	Gallina Mugellese, Gallina mugginese
	38	Guanciale, Gota
	39	Lardo vergine di maiale
	40	Lombo senese, Lombo, Lonzino, Arista stagionata
	41	Lonzino, Lombo di maiale salato
	42	Manzo di Pozza della Garfagnana, Carne garfagnina, Carpaccio garfagnino
	43	Mezzone, Bastardo
	44	Mocetta carrarina
	45	Mortadella della Lunigiana, Mondiola della Garfagnana
	46	Mortadella delle Apuane
	47	Mortadella di maiale di 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, Ammazafegato aretino
	73	Soppressata di cinghiale
	74	Soppressata di sangue
	75	Soppressata toscana, Capofreddo, Capaccia, Soprassata
	76	Spalla chiantigiana
	77	Spalla cotta di Filattiera, Spalla cotta della Lunigiana
	78	Spalla di maiale pisana



REGIONE TOSCANA			
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>	
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	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	
<i>Condimenti</i>	88	Zia di Maremma	
	89	Agresto di San Miniato, Aceto d'agresto sanminiatese	
<i>Formaggi</i>	90	Sugo di Scottiglia alla pescinaia, Scottiglia di Pescina	
	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	
	<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	125	Olio di madremignola
		126	Olio di olivastra scarlinese
		127	Olio di olivo quercetano, Olio di quercetana
	<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	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	
150		Cavolfiore precoce toscano, Cavolfiore fiorentino col cartoccio precoce	
151		Cavolo nero riccio di Toscana	
152		Cavolo riccio nero di Lucca, Braschetta	
153		Cece di Grosseto	
154		Cece piccolo del Valdarno, Cece piccolo del Chianti, Cece nostrale piccolo, Cece piccolo, Cece nostrale	
155		Ciliegia di Lari	
156		Cipolla di Bassone	



REGIONE TOSCANA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	157	Cipolla di Certaldo
	158	Cipolla di Ripola
	159	Cipolla di Terceretoli
	160	Cipolla di Treschietto, Cigola
	161	Cipolla lucchese
	162	Cipolla massese
	163	Cipolla rossa toscana
	164	Cipolla savonese, Cipolla "sagonese"
	165	Cipolla vernina, Cipolla bastarda
	166	Cocomero della Val di Cornia
	167	Cocomero gigante, Gigante di Fontarronco, Cocomero della Val di Chiana
	168	Confettura di purnelle fiaschette
	169	Dormiente della montagna pistoiese, dormiglione, marzuolo
	170	Fagiola garfagnina, Fagiola casciana
	171	Fagiola schiacciona
	172	Fagiolo aquila, Fagiolo lupinaro, Fagiolo lupinajno
	173	Fagiolo borlottedo di Maremma
	174	Fagiolo borlottedo nano di Sorano
	175	Fagiolo borlottedo nostrale toscano
	176	Fagiolo burro toscano
	177	Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio
	178	Fagiolo cannellino di Sorano
	179	Fagiolo Cappone
	180	Fagiolo ciavattone di Sorano, Fagiolo burro di Sorano, Piattella di Grosseto
	181	Fagiolo coco nano, Fagiolo cocco
	182	Fagiolo dall'occhio del Valdarno, Fagiolo gentile, Fagiolo cornetto, Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dall'occhio nano, Dolico, Fagiolini, Cornetti, Tegoline, Fagiolo all'olio (Maremma)
	183	Fagiolo della montagna, Fagiolo bastardone, della nodola, dell'Amiata
	184	Fagiolo di Bigliolo
	185	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain dau scuside", Fagioline dette "fasgiulina"
	186	Fagiolo diecimino, Fagiolo scritto rampicante
	187	Fagiolo fico di Galliciano
	188	Fagiolo giallorino della Garfagnana, Fagiolo giallorino, Fagiolo nano da sgusciare
	189	Fagiolo malato, Malatino, Fagiolo verdone, Fagiolo giallino, Fagiolo di S. Giuseppe
	190	Fagiolo Marconi a seme nero, Fagiolo seme nero
	191	Fagiolo mascherino
	192	Fagiolo massese
	193	Fagiolo pievarino
	194	Fagiolo romano, Fagiolo romanello
	195	Fagiolo rosso di Lucca, Fagiolo rosso lucchese
	196	Fagiolo schiaccione
	197	Fagiolo scritto della Garfagnana
	198	Fagiolo scritto di Lucca
	199	Fagiolo serpente toscano, Stringa
	200	Fagiolo stortino di Lucca, Anellino giallo di Lucca
	201	Fagiolo stringa di Lucca, Fagiolo serpente
	202	Fagiolo turco di Castello
	203	Fagiolo zoffino
	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	
221	Grano saraceno, Fagopiro, Grano nero	
222	Granturco bianco massese, Mais bianco	
223	Granturco formenton ottofile della Garfagnana, Formentone maggese, Granturco da polenta garfagnino	
224	Granturco nano di Luco, Granturco nano di Grezzano	
225	Lattuga quattro stagioni, Lattuga vinata	
226	Limone massese	
227	Lupino dolce di Grosseto	
228	Mais quarantino	
229	Mais rustico per polenta aretino	
230	Marmellate e confetture della Toscana	
231	Marroni della Toscana	

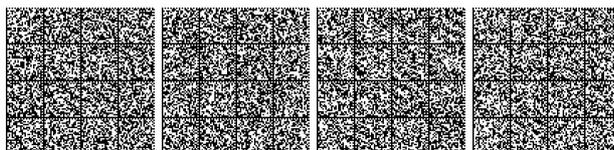


REGIONE TOSCANA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	232	Mascina di Montepulciano, Moscina di Montepulciano Susina di Montepulciano o Scoscia monaca di Montepulciano
	233	Mela binotto
	234	Mela Carla aretina, Finalina, Mela di Finale
	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 Lambertata	
270	Pesca limone, Cotogna tardiva	
271	Pesca maglia rosa	
272	Pesca Michelinì	
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	
295	Pomodoro stella, Pomodoro pesciatino o del Morianese	
296	Radicchia di Lucca	
297	Rapino di Bergiola Foscilino	
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 Moscina 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	

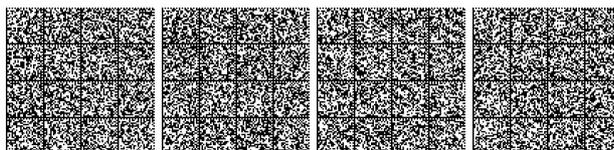
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati



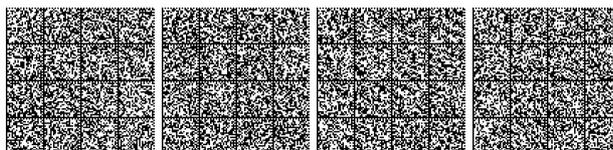
REGIONE TOSCANA			
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>	
	311	Zafferano aretino	
	312	Zafferano delle Colline Fiorentine, Zima di Firenze	
	313	Zafferano purissimo di Maremma	
	314	Zucca da semi toscana, Zucca da maiali	
	315	Zucca lardaia	
	316	Zucchini lunga fiorentina, Zucchini fiorentino rigato 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 Santacrocesese
		322	Anacino, Stinco di morto, Biscotti agli anaci, Biscotti lessi
		323	Befanini, Befanotti
		324	Berlingozzo
		325	Biscotti di Prato, Cantuccini di Prato
		326	Biscotto col riccio
		327	Biscotto con l'unto, Civitellino, Bucunto
		328	Biscotto di mezz'agosto
329		Biscotto salato di Roccalbegna, Biscotto lessato, Biscotto della sposa, Cornetto	
330		Bozza pratese, Pane di Prato	
331		Brecciotto di Roccalbegna	
332		Brigidino di Lamporecchio	
333		Brutti boni di Prato	
334		Brutto buono ai pinoli, Kinzica	
335		Buccellato di Lucca	
336		Cantucci di San Miniato, Cantuccini di San Miniato, Biscotti di San Miniato	
337		Carsenta della Lunigiana, Crescenta	
338		Castagnaccio toscano, Migliaccio, Migliaccio dolce, Baldino (aretino), Toppone o pattona (nel livornese), Ghiriglio (alcune zone della campagna fiorentina, Ghiriglio (nel pratese)	
339		Cavallucci di Siena, Morsetti	
340		Cecina, Calda calda, Farinata, Cinque e cinque	
341		Cenci, Stracci, Frappole	
342		Ciaccia di Pasqua	
343		Ciaccino	
344		Cialde di Montecatini	
345		Cialdino dei tuffi	
346		Ciaramito 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		Criscolette di Cascio	
353		Croccolato di Siena	
354		Cucchiarioli, Succiaroli, Anseri, Orecchioni	
355		Focaccette di Aulla	
356		Focaccia bastarda di Pitigliano	
357		Focaccia con i friccioli, Ciaccia con i friccioli	
358		Focaccia di nonno Pilade	
359		Focaccia di Pasqua salata di Pitigliano	
360		Focaccia leva di Galliciano	
361	Focaccia seravezzina		



REGIONE TOSCANA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	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
	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 Pomarance, Ricciarelli di Massa Marittima,
	399	Ricciolina
	400	Rustici di Montalcino
	401	Salviato di Villa Basilica
	402	Sassi della Calvana
	403	Scarsella orbetellana
	404	Schiacce grossetane, Schiacciate, Ciacce, Focacce
	405	Schiaccia alla campigliese
406	Schiaccia briaca dell'Elba	
407	Schiaccia pasquale con uccellini di San Piero	
408	Schiaccia pizzicata di Montiano	
409	Schiacciata alla fiorentina	
410	Schiacciata con l'uva	
411	Schiacciata di Nonna Rina	
412	Sfratto	
413	Spongata della Lunigiana	
414	Sportella	
415	Taglioli di Castell'Azzara, Melatelli	
416	Tartufi dolci della Calvana	
417	Testarolo della Lunigiana	
418	Topi di Castell'Azzara	
419	Torsetto con la bolla di Pitigliano	
420	Torta co' bischeri	
421	Torta cybea di Massa	
422	Torta d'erbe della Lunigiana	
423	Torta di farro della Garfagnana, Torta di farro	
424	Torta di frutta secca	
425	Torta di marroni di Marradi, "La Torta"	
426	Torta di riso di Massa e Carrara	
427	Torta di riso lunigianese	
428	Torta di verdure, Torta coi becchi lucchese	
429	Torta mantovana	
430	Torta salata di Villa Basilica	
431	Tortelli alla lastra di Corezzo	
432	Tortello del melo, Raviolo	
433	Tortello di patate	
434	Tortello dolce di Pitigliano	
435	Tortello maremmano con spinaci	
436	Tozzetto di Pitigliano	
437	Zuccherini del Mugello, Zuccherini al Paiolo	
438	Zuccherino di Maremma	
439	Zuccherino di Vernio	
440	Zuccotto massese	



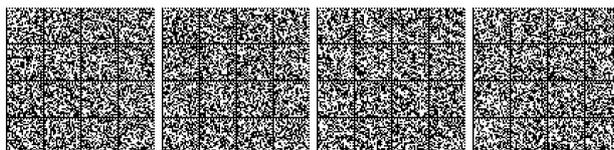
REGIONE TOSCANA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi</i>	441	Anguilla scavecciata, Anguilla marinata
	442	Anguilla sfumata
	443	Bottarga di cefalo di Orbetello, Bottarga di muggine
	444	Femminelle di Orbetello 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



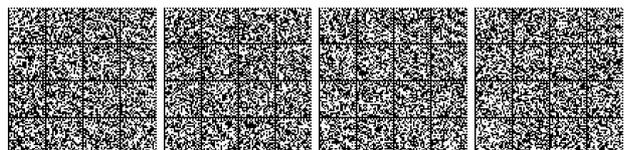
REGIONE UMBRIA		
<i>Tipologia</i>	N°	Prodotto
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	1	Capocollo
	2	Coglioni di mulo
	3	Coppa di testa
	4	Corallina o Salame umbro
	5	Guanciale o Barbozzo
	6	Lombetto
	7	Mazzafegati
	8	Porchetta
	9	Prosciutto nostrano
	10	Salami di Norcia
	11	Salsicce
	12	Sanguinaccio
	13	Ventresca
<i>Condimenti</i>	14	Pasta di olive
	15	Patè di interiora di pollo
<i>Formaggi</i>	16	Caciotta (Caciotta e Caciotta al tartufo)
	17	Formaggio (farcito e misto)
	18	Pecorino (di Norcia, di Norcia del pastore, Stagionato in fossa/grotta, Stagionato in botte, Umbro)
	19	Ravaggiolo
	20	Broccoletti del lago
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	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	Strufoi	
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
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	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
Formaggi	10	Brossa
	11	Formaggio di capra a pasta molle
	12	Formaggio di pecora o capra a pasta pressata
	13	Formaggio misto
	14	Reblec
	15	Reblec de crama
	16	Salignoùn
	17	Séras
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	18	Toma di Gressoney
	19	Golden Delicious della Valle d'Aosta
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	20	Renetta della Valle d'Aosta
	21	Crèichèn, Créchén
	22	Flantse e Flantsón
	23	Micóoula
	24	Mécoulén, Mécoula e Pan de Cogne
	25	Piata di Issogne
Grassi (burro, margarina, oli)	26	Pan ner, Pane nero
	27	Beuro (Burro di affioramento)
	28	Beuro coló
	29	Beuro de brossa
Prodotti della gastronomia	30	Burro centrifugato di siero
	31	Olio di noci, Huile de noix
Prodotti d'origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)	32	Seupa à la vapelentze
	33	Miele di castagno (Mi de tsatagni)
	34	Miele di rododendro (Mi de framiclo)
	35	Miele millefiori di montagna (Mi de fleur de montagne)
	36	Lasé



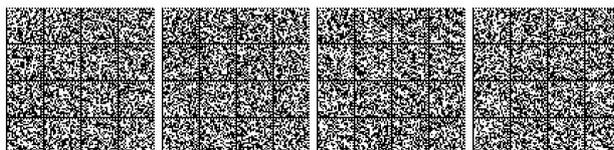
REGIONE VENETO		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Acqua di melissa
	2	Liquore all'uovo
	3	Liquore barancino
	4	Liquore del consiglio
	5	Liquore fragolino
	6	Maraschino
	7	Prugna
	8	Sangue morlacco
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	9	Anatra 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 lengua del basso vicentino*
	25	Coessin del basso vicentino*
	26	Coessin della Val Leogra*
	27	Coessin in onto 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 polverara
	45	Gallina robusta lionata
	46	Gallina robusta maculata
	47	Lardo del basso vicentino*
	48	Lardo in salamoia*
	49	Lardo steccato con le erbe*
	50	Lengual*
	51	Lingua salmistrata
	52	Luganega da riso*
	53	Luganega nostrana padovana*
	54	Luganega trevigiana*
	55	Luganeghe de tripan*
	56	Luganeghe della Val Leogra*
	57	Morette o barbusti della Val Leogra*
	58	Mortandèle*
	59	Muset trevigiano*
	60	Nervetti di bovino
	61	Oca del mondragon
	62	Oca di corte padovana
	63	Oca in onto padovana
	64	Oca 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 Liona dolce e affumicato*



REGIONE VENETO		
Tipologia	N°	Prodotto
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	76	Salado co l'ajo del basso vicentino*
	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 - Spèo - 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	
Grassi (burro, margarina, oli)	111	Burro al latte crudo di malga*
Formaggi	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*	



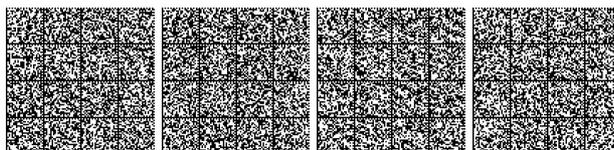
REGIONE VENETO		
<i>Tipologia</i>	N°	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	148	Aglio del medio Adige
	149	Antiche pesche di Mogliano Veneto
	150	Asparago bianco del Sile
	151	Asparago bianco di Bibione
	152	Asparago di Arcole
	153	Asparago di Giare
	154	Asparago di 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 fiolaro di Creazzo
	166	Carciofo violetto di S. Erasmo
	167	Carota di Chioggia
	168	Castagne del Baldo
	169	Castagne e marroni dei Colli Euganei
	170	Cavolo cappuccio di Vinigo di Cadore
	171	Cavolo dell'Adige
	172	Cicoria catalogna gigante di Chioggia
	173	Ciliegia della Val d'Alpone
	174	Ciliegia dei Colli Asolani
	175	Ciliegia delle Colline veronesi
	176	Ciliegie dei Colli Euganei
	177	Ciliegie durone di Cazzano
	178	Cipolla bianca di Chioggia
	179	Cipolla rosa di Bassano
	180	Composte delle Valli dell'Agno e del Chiampo
	181	Craut - Verde agre
	182	Crauti delle Bregonze
	183	Cren
	184	Culàti di Valdagno
	185	Durona del Chiampo
	186	Fagiolino meraviglia di Venezia
	187	Fagiolo bala rossa feltrina o Fasol balin feltrino
	188	Fagiolo 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 Altoolesana, 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		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<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	Amaretoni
	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



REGIONE VENETO		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	296	Gnocco di Verona
	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	

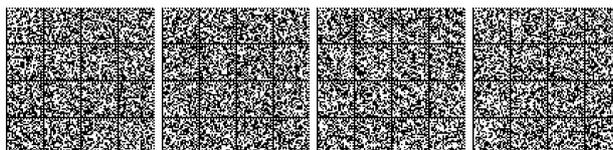


REGIONE VENETO		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	362	Miele dei Colli Euganei
	363	Miele del Delta del Po
	364	Miele del Grappa
	365	Miele del Montello
	366	Miele della collina e pianura veronese
	367	Miele della 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

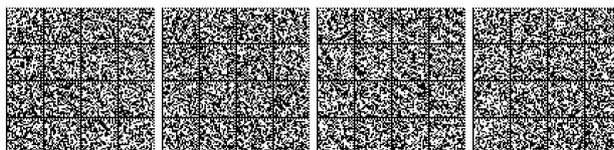


PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Altreier kaffee (Caffè di Anterivo) surrogato
	2	Kranewitter (Ginepro)
	3	Latschenschnaps (Liquore di mugo)
	4	Nusseler (Nocino)
	5	Schwarzbeerschnaps (Grappa di mirtilli)
<i>Carni (e frattaglie) 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 schweinernes (Carne di maiale salmistrata)*
	15	Hauswurst (Salsiccia fresca aromatizzata)
	16	Hirschwurst (Salsiccia di cervo)*
	17	Kalbskopf (Testina di vitello)
	18	Kaminwurzen (Salamino affumicato)*
	19	Leberwurst (Salsiccia di fegato)
	20	Meraner würstel (Wuerstel di Merano)
	21	Speck*
<i>Formaggi</i>	22	Algunder bauernkäse halbfett (Formaggio contadino semigrasso di Lagundo)
	23	Algunder butterkäse (Formaggio di Lagundo)
	24	Algunder ziegenkäse (Formaggio di capra di Lagundo)
	25	Alpkäse (Formaggio di alpeggio)*
	26	Aschbacher magerkäse (Formaggio aschbach magro)
	27	Graukäse (Formaggio grigio)*
	28	Hochpustertaler (Formaggio Alta Pusteria)
	29	Inticina (Formaggio "Inticina")
	30	Ortler (Formaggio Ortler)
	31	Pustertaler bergkäse (Formaggio di montagna della Val Pusteria)
	32	Raucherkäse (Formaggio affumicato)*
	33	Sextner almkäse (Formaggio di montagna di Sesto)*
	34	Toblacher stangenkäse (Formaggio originale Dobbiaco)
	35	Zieger (Formaggio fresco aromatizzato)*
<i>Grassi (burro, Margarina, oli)</i>	36	Alpbutter (Burro d'alpeggio)*
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	37	Apfelsaft (Succo di mele)
	38	Brotklee (Trigonella)
	39	Buchweizenmehl (Farina di grano saraceno)
	40	Fichtenhonigsirup (Sciroppo di abete)
	41	Himbeersirup (Sciroppo di lamponi)
	42	Holersirup (Sciroppo di sambuco)
	43	Kastanien von Südtirol (Castagne dell'Alto Adige)
	44	Kloazn (Pere essiccate)*
	45	Kren (Rafano)
	46	Löwenzahnhonigsirup (Sciroppo di tarasacco)
	47	Marille (Albicocca Val Venosta)
	48	Mohnsamen (Seme di papavero)
	49	Plentn (Polenta)
	50	Preiselbeermarmelade (Marmellata di mirtilli)
	51	Ribissirup (Sciroppo di ribes)
	52	Rübenkeime (Germogli di rape)
	53	Sauerkraut (Crauti)*
	54	Terlaner spargel (Asparago di Terlano)
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	55	Apfelbrot (Pane di mele)*
	56	Apfelkiechl (Frittelle di mele)
	57	Breatl (Pagnotta)*
	58	Dorf Tiroler (Pagnotta del paese "Tirolo")
	59	Faschingskrapfen (Bomboloni di carnevale)
	60	Fastenbrezel (Brezel di quaresima)
	61	Fela struzn (Pane a forma di ferro di cavallo)
	62	Fochas (Focaccia)
	63	Germzopf (Treccia lievitata)
	64	Hirtenbrot (Pane del pastore)*
	65	Holermulla (Gelatina di sambuco)
	66	Kaisersemmel (Rosetta imperiale)
	67	Kiechl (Ciambella dolce)
	68	Knoedel (Canederli)
	69	Krapfen
	70	Milzschnitten (Crostini di milza)
	71	Mohnmingilan (Frittella di papavero)
	72	Nocken (Gnocchi)
	73	Paarl (Coppia di pagnotte)*

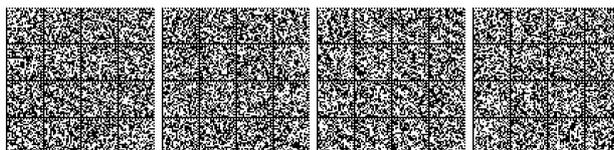


PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	74	Palabirabrot (Pane alle pere)*
	75	Pindl (Pane di segale a tre coppie)*
	76	Polsterzipfel (Frittella alla marmellata)
	77	Püces (Pane ladino)
	78	Schlutzkrapfen (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			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Amaro Valle di Ledro	
	2	Distillati di frutta trentina	
	3	Ginepro (Acquavite di ginepro) - Gin distillato	
	4	Imperatoria (Acquavite di Imperatoria)	
	5	Picco rosso	
	6	Sciroppo di lampone, Mirtillo nero, Ribes nero	
	7	Sciroppo di sambuco o Conserva de sambùc (Dulzen)	
	8	Stomatica foletto	
<i>Birre</i>	9	Birra di Fiemme	
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	10	Barbusto o "Moretto"	
	11	Brusti e/o Baldonazzi	
	12	Cacciatore nostrano all'aglio di Caderzone	
	13	Càren de pègora en salamoia (Carne di pecora in salamoia)	
	14	Carne "fumada" di Siror	
	15	Carne salada del trentino	
	16	Carne "salada" di capra o di pecora	
	17	Carne "salmistrada" della Valle di Cembra o Carne "fumada" se affumicata	
	18	Carne di cavallo affumicata	
	19	Ciuighe	
	20	Cotechino di maiale	
	21	Figadèt	
	22	Fritole o Sizole	
	23	Lardo e/o Lardo "fuma"	
	24	Lucanica di capra o pecora	
	25	Lucanica mochena di cavallo	
	26	Lucanica mochena piccante	
	27	Lucanica mochena stagionata	
	28	Luganega cauriota affumicata o Lucanica cauriota affumicata	
	29	Luganega del Trentino	
	30	Luganega secca della Valle di Cembra	
	31	Mortandela	
	32	Mortandela affumicata della Val di Non (Valli di Non e di Sole)	
	33	Pancetta affumicata	
	34	Pancetta arrotolata all'aglio o Panceta ligada all'ai della Val Rendena	
	35	Pancetta nostrana all'aglio di caderzone	
	36	Paste "de luganeghe" o Pasta di lucaniche	
	37	Pezate di agnelo o pezate	
	38	Probusto	
	39	Salame all'aglio di Caderzone	
	40	Salame all'aglio o Salame da l'ai della Val Rendena	
	41	Salamella fresca all'aglio di Caderzone	
	42	Salsiccia fresca o Luganegheta fresca o Salziza fresca	
	43	Scorzèta	
	44	Speck del Trentino	
	<i>Formaggi</i>	45	Canestrato
		46	Caprino
		47	Casàda
48		Casolet	
49		Dolomiti	
50		Fontal	
51		Misto capra	
52		Montagna	
53		Monte Baldo e Monte Baldo primo fiore	
54		Monteson	
55		Nostrano (Nostrano "de casel", Nostrano, Nostrano di malga, Nostrano di Primiero)	
56		Provola e caciotta a pasta filata	
57		Tosela	
58		Tre valli	
59		Vezzena	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	60	Burro, Burro di malga del Trentino	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	61	Asparago di Zambana	
	62	Broccolo di Torbole e S. Massenza	
	63	Carota della Val di Gresta	
	64	Vavoli cappucci della Val di Gresta	
	65	Crauti	
	66	Le Verde, O Verdòle	
	67	Mais "Spin, O Nostrano della Valsugana"	
	68	mais "nostrano di storo"	
	69	Marmellata di frutti di bosco o Conserva de impòmbore, Giasene, More	
	70	Marmellata di mirtilli rossi o Conserva de garnètòle	
	71	Marmellata di ribes o Conserva de 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 "fregoloti"	
99	Tortolèti coi puriòni	
100	Zelten, Celteno o Pane di frutta	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	101	Sisam
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	102	Miel di rasabèch (Rododendro)
	103	Miele trentino
	104	Ricotta di capra fresca, o Poina de caòra fresca e Ricotta di capra affumicata, o Poina fumàda
	105	Ricotta/Ricotta affumicata o Poina/Poina fumàda

18A01661

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

(WI-GU-2018-SON-009) Roma, 2018 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

