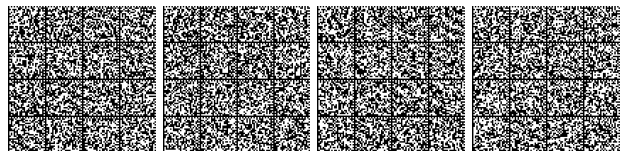
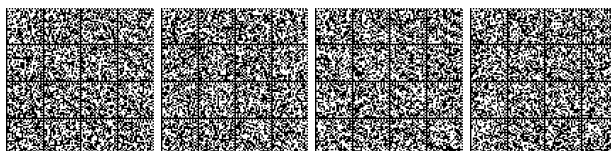


<b>REGIONE MARCHE</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Liquore al cumino
	2	Moretta - Murèta - Moretta fanese - Moretta di Fano
	3	Prunus di Valle Rea - Lacrima di spino nero
	4	Sapa
	5	Vino cotto - Vi'cotto - Vi'cuot
	6	Vino di visciole
	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 sopressato
	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	Formaggio in fossa - Formaggio stagionato in fossa*
	50	Pecorino
	51	Pecorino in botte
	52	Ravaggiolo
	53	Slattato
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	54	Olio extravergine di oliva monovarietale Coroncina
	55	Olio extravergine di oliva monovarietale Mignola
	56	Olio extravergine di oliva monovarietale Piantone di Falerone
	57	Olio extravergine di oliva monovarietale Piantone di Mogliano
	58	Olio extravergine di oliva monovarietale Raggia
	59	Olio extravergine di oliva monovarietale Raggiola
	60	Olio extravergine di oliva monovarietale Sargano di Fermo
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	61	Bacche di biancospino in sciroppo
	62	Carciofo monteluponese o scarciofeno
	63	Carciofo violetto precoce di Jesi
	64	Cavolfiore "precoce di Jesi"
	65	Cavolfiore "tardivo di Fano"
	66	Cicerchia
	67	Cipolla di Suasa
	68	Composta di Castagne
	69	Cotognata
	70	Farina di granturco quarantino nostrano del maceratese/di Treia
	71	Farro "triticum dicoccum"
	72	Germogli di pungitopo sott'olio
	73	Germogli di tamaro sott'olio
	74	Germogli di vitalba sott'olio
	75	Gobbo di Trodica - Cardo di Macerata
	76	Granita con pesche di Montelabbate - Grattamarianna
	77	Lamponi sciropati



<b>REGIONE MARCHE</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	78	Marmellata di bacche di rosa canina
	79	Marmellata di cotogne e radici di cicoria
	80	Marmellata di fichi della signora
	81	Marmellata di more
	82	Marmellata di mosto e mele - mostarda
	83	Marmellata di pomodori verdi
	84	Marrone del Montefeltro
	85	Marrone di Acquisanta Terme
	86	Marrone di Roccafluvione
	87	Mela rosa - Pianella - Rosetta - Durella - Appietta
	88	Mela rozza
	89	Misto di fine stagione
	90	Olive nere marinate - Olive nere strinate
	91	Orzo mondo tostato macinato
	92	Paccucce di Colmurano
	93	Pera Angelica
	94	Roveja - Rubiglio - Corbello
	95	Taccole
	96	Tartufo bianco ( <i>Tuber magnatum pico</i> )
	97	Tartufo nero estivo ( <i>Tuber aestivum vitt.</i> ) o Scorzone
	98	Tartufo nero pregiato ( <i>Tuber melanosporum vitt.</i> )
	99	Visciolata
100	Visciole e amarene di Cantiano	
101	Visciole essiccate	
102	Visciole sciolte al sole - Visciuoli a lu sole	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	103	Anicetti
	104	Biscotti di mosto
	105	Biscottini sciroppati - Biscutin'
	106	Bostrengo
	107	Calcione di Treia
	108	Calcioni di fave fritti
	109	Castagnole, Castagnoli
	110	Castagnolo al farro
	111	Cavallucci
	112	Chichiripieno o Chichi
	113	Ciambella frastagliata - Ciammella strozzosa
	114	Ciambelle all'anice o Anicini
	115	Ciambellone
	116	Cicerchiata
	117	Crescia - Crescia brusca - Spianata - Cacciannanzi
	118	Crescia d'la stacciola o Crescia sa l'ngnanagg
	119	Crescia fagliata - Crescia fojata - Lu Rocciu
	120	Crescia sotto la cenere - Torta coi ovi
	121	Cresciolina
	122	Crostata al torrone
	123	Crostoli del Montefeltro
	124	Fave dei morti
	125	Fristingo - Fristingu - Frestinghe
	126	Frittelle di polenta
	127	Frustenga
	128	Funghetto di Offida
	129	Lonza di fico - Lonzino di fico - Lonzetta di fico - Salame di fico
	130	Maiorchino - Marocchino
	131	Pan nociato
	132	Pane a lievitazione naturale
	133	Pane di Chiaserna
134	Pane di Pasqua di Borgopace	
135	Pizza con le noci	
136	Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua	
137	Pizza o Crescia di Pasqua al formaggio	
138	Quadrelli pelusi	
139	Rocciata - Erbata	
140	Scroccafusi	
141	Serpe	
142	Sfrappe - Fiocchetti	
143	Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti	
144	Tacconi - Tacon	
145	Torrone di fichi - Panetto di fichi	
146	Torta di granoturco in graticola	
147	Ungaracci - Ungarucci	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	148	Sugo col tonno e alici - Sugo con tonno alla mondolfese - Sug sal tonn e alic
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	149	Filetti di trota affumicati



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

\* Deroga alle norme igienico sanitarie

