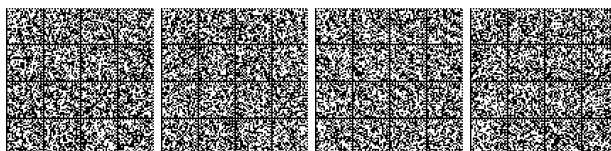
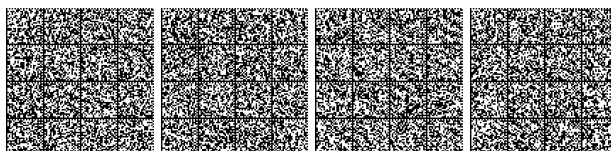


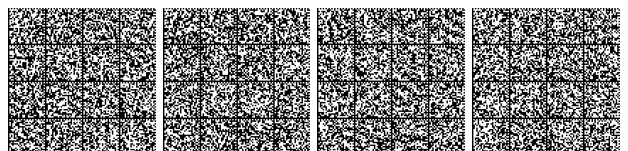
REGIONE SICILIANA			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Amarena	
	2	Acquavite di vino	
	3	Liquore al mandarino	
	4	Liquore fuoco dell'Etna	
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	5	Carne fresca di vacca, di pecora, di capra e di maiale	
	6	Gelatina 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	
	13	Ainuzzi	
<i>Formaggi</i>	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, Scieuriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi, Qualuddru, Qualeddra	
53		Cece	
54		Ciliegia mastrantoni	
55		Cipolla di Giarratana	
56		Clementine di Monforte San Giorgio	
57		Cotognata	
58		Fagiolo di Polizzi	
59		Fava di Leonforte	
60		Fichi secchi	
61		Fichidindia	
62		Fico d'india della Valle del Belice	
63		Ficodindia della Valle del Torto, Ficudinia	
64		Fragola e fragolina di Maletto	
65		Fragolina di Ribera	
66		Fragolina di Sciacca	
67		Grano duro	
68		Kaki di Misilmeri	
69		Lenticchia di Ustica	
70		Lenticchia di Villalba	
71		Limone in seccagno di Pettineo	
72		Limone verdello	
73		Mandarino tardivo di Ciaculli	
74		Mandoria 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 "cartucciarù" 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 biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	108
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		Bracciale
119		Buccellato
120		Cannillieri
121		Cannoli
122		Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano
123		Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannoli 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		Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti
131		Cosi di ficu, Cosi duci
132		Crespelle di riso
133		Cripelle, i Cripeddi
134		Cuccia
135		Cucciddata
136		Cucciddati di Calatafimi
137		Cucuzzata
138		Cuddrireddra
139		Cuddureddi
140		Cuffitelle
141		Facciuni di San Chiara
142		Fasciatelle
143		Frutti di Martorana
144		Gadduzzi
145		Gelo di melone
146		Granita di gelsi neri
147		Granita di mandorla
148		Guammelle
149		Guiuggiolena o Cubbiata
150		Mandorlato (Biscotto riccio)



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



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

