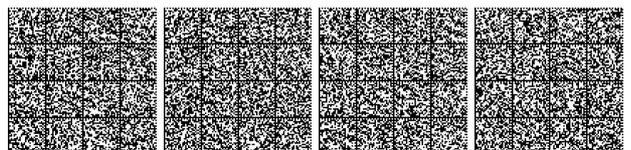
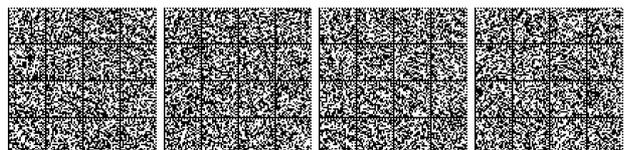


REGIONE SICILIANA			
Tipologia	N°	Prodotto	
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Amarena	
	2	Acquavite di vino	
	3	Liquore al mandarino	
	4	Liquore fuoco dell'Etna	
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	5	Carne fresca di vacca, di pecora, di capra e di maiale	
	6	Gelatina di maiale, a Liatina	
	7	Salsiccia di maiale fresca, secca e affumicata, a sausizza	
	8	Salsiccia pasqualora	
	9	Salsiccia pasqualora partinicese, sasizza pasqualora partinicese	
	10	Salsiccionne	
Grassi	11	Olio extravergine di oliva	
Condimenti	12	Eliocentrato	
	13	Sale marino naturale	
Formaggi	14	Ainuzzi	
	15	Belicino	
	16	Caci figurati	
	17	Caciocavallo palermitano	
	18	Caciotta degli Elimi	
	19	Canestrato	
	20	Canestrato vacchino	
	21	Cofanetto	
	22	Cosacavaddu ibleo	
	23	Ericino	
	24	Formaggio di capra "padduni"	
	25	Formaggio di capra siciliana	
	26	Formaggio di S. Stefano di Quisquina	
	27	Maiorchino	
	28	Maiorchino di Novara di Sicilia	
	29	Mozzarella	
	30	Pecorino rosso	
	31	Picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato	
	32	Piddiato	
	33	Provola	
	34	Provola dei Monti Sicani, Caciotta	
	35	Provola delle Madonie	
	36	Provola di Nebrodi	
	37	Provola siciliana	
	38	Tumazzu di vacca	
	39	Vastedda palermitana	
	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	40	Aglio rosso di Nubia, Aglio di Paceco, Aglio di Trapani
		41	Albicocco di Scillato
		42	Alloro
43		Anguria di Siracusa	
44		Arancia biondo di Scillato	
45		Bastarduna di Calatafimi	
46		Capperi	
47		Capperi e cucunci	
48		Carciofo spinoso di Palermo o Menfi	
49		Carciofo violetto catanese	
50		Cavolfiore violetto "natalino"	
51		Cavolo broccolo o "sparacello" palermitano	
52		Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci"	
53		Cavolo rapa selvatico, Cavuliceddri, Scieuriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi,	
54		Cece	
55		Ciliegia mastrantoni	
56		Cipolla di Giarratana	
57		Clementine di Monforte San Giorgio	
58		Cotognata	
59		Fagiolo di Polizzi	
60		Fava di Leonforte	
61		Favi liezzi di Buccheri	
62		Fichi secchi	
63		Fichindia	
64		Fico d'india della Valle del Belice	
65		Ficodindia della Valle del Torto, Ficudinia	
66		Fragola e fragolina di Maletto	
67		Fragolina di Ribera	
68		Fragolina di Sciacca	
69		Grano duro	
70		Kaki di Misilmeri	
71		Lenticchia di Ustica	
72		Lenticchia di Villalba	



REGIONE SICILIANA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	73	Limone in seccagno di Pettineo
	74	Limone verdello
	75	Mandarino tardivo di Ciaculli
	76	Mandorla di Avola
	77	Mandorle
	78	Manna
	79	Marmellata di arance
	80	Marmellata di mele cotogne
	81	Marmellata di pere spinelli, Pira spinieddi
	82	Mele cola
	83	Mele gelate cola
	84	Melone invernale giallo "cartucciaru" verde "purceddu"
	85	Melone giallo (cucumis melo var. inodorus), Melone giallo di Paceco, Melone d'inverno
	86	Mostarda
	87	Mostarda essiccata
	88	Nespola di Trabia
	89	Nocciole dei Nebrodi
	90	Noce di Motta, "Nuci da motta"
	91	Oliva a puddascedda di Buccheri
	92	Oliva Nebba
	93	Oliva nera di Buccheri
	94	Oliva nera passuluni
	95	Origano
	96	Ovaletto di Calatafimi
	97	Patata novella di Messina
	98	Patata novella di Siracusa
	99	Pere butirra d'estate
	100	Pere spinelli
	101	Pere ucciardona
	102	Pere virgola
	103	Pistacchio
	104	Pomodoro di Vittoria
	105	Pomodoro faino di Licata detto "buttichieddu"
	106	Pomodoro seccagno pizzutello di Paceco
107	Pomodoro secco (ciappa)	
108	Rosmarino	
109	Susina ariddu di core, aridri ri core, ariddicore	
110	Susina caleca, caleca, pruno caleca	
111	Susina della rosa, pruna a rosa, pruno rosa, Santa Rosa	
112	Susina lazzarino, lazzarino, rapparino di Monreale	
113	Susina pruno di Vruno, pruno ri Vruno, pruno vruno.	
114	Susina sanacore tardiva, sanacore tardiva, sanacore ca facciuzza rossa.	
115	Susino sanacore (u prunu ri murriali)	
116	Zucca virmiciddara, Cucuzza virmiciddara	
117	Zucchini di Misilmeri detta: "friscaredda"	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	118	Amaretti
	119	Biancomangiare
	120	Biscotti a "s"
	121	Biscotti al latte
	122	Biscotti bolliti, i Viscotta udduti
	123	Biscotti di Natale
	124	Biscotti duri
	125	Biscotto di Monreale (Viscotta ri Murriali)
	126	Biscotti glassati, i Viscotta cà liffia o mazziati
	127	Bocconetto
	128	Braccialette
	129	Buccellato
	130	Cannillieri
	131	Cannoli
	132	Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano
	133	Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Horès se
134	Cassata siciliana	
135	Cassateddi	
136	Cassateddi di Calatafimi	
137	Cassatella di Agira	
138	Cassatella di ceci, cassatedda di ciciri	
139	Ciambella	
140	Ciascuna, Mucatuli	
141	Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti	
142	Cosi di ficu, Così duci	
143	Crespelle di riso	



REGIONE SICILIANA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	144	Crispelle, i Crispeddi
	145	Cuccia
	146	Cucciddata
	147	Cucciddati di Calatafimi
	148	Cucuzzata
	149	Cuddrireddra
	150	Cuddriruni
	151	Cuddriruni duci
	152	Cuddureddi
	153	Cudduruni di Buccheri
	154	Cuffitelle
	155	Duci di tibbi
	156	Facciuni di San Chiara
	157	Fasciatelle
	158	Funciddi di Buccheri
	159	Frutti di Martorana
	160	Gadduzzi
	161	Gelo di melone
	162	Granita di gelsi neri
	163	Granita di mandorla
	164	Guammelle
	165	Guiuggiolena o Cubbiata
	166	Mandorlato (Biscotto riccio)
	167	Mastazzola
	168	Minna di Virgini
	169	Mmugliulati
	170	Nfasciatieddi
	171	Nfasciatieddi di Agira
	172	Nfasciatieddi di Troina
	173	Nfrigghiulata
	174	Nucàtuli
	175	Ossa di morto
	176	Pagnotta alla disgraziata
	177	Pane a lievitazione naturale (Pani cu cruscenti)
	178	Pane di casa, u Pani i casa
	179	Pane di Monreale (u Pani ri Murriali)
	180	Pane di S. Giuseppe
	181	Pane votivo, a Cuddura di s. paulu
	182	Panzerotti
	183	Papareddi
	184	Pasta alla crema di latte
	185	Pasta di mandorle
	186	Pasta di nocciola
	187	Pasta reale di Erice
	188	Petrafennulla
	189	Pignoccata
	190	Pignolata di Messina
191	Piparelle	
192	Pizzarruna	
193	Pupi cull'ova	
194	Pupi di zucchero	
195	Salame turco	
196	Savoiarde	
197	Scacciata	
198	Scursunera	
199	Sfinci di San Giuseppe	
200	Sfincione	
201	Sfoglio (sfogghiu)	
202	Squartucciatiu	
203	Taralli	
204	Testa di turco	
205	Torrone di Caltanissetta, Turruni	
206	Vastedda cu sammucu, vastedda nfigghiulata	
207	Vastedda fritta	
208	Vucciddati di mandorle	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	209	Arancini di riso
	210	Badduzzi di risu
	211	Busiati col pesto trapanese
	212	Caciù all'argintèra
	213	Caponata di melanzane
	214	Cardi in pastella
	215	Cavate



REGIONE SICILIANA		
Tipologia	N°	Prodotto
Prodotti della gastronomia	216	Coddra chi sardi
	217	Crespelle
	218	Crocchè di patate
	219	Cuscus di pesce
	220	Focaccia al sambuco
	221	Frascatula
	222	Iris
	223	Maccaruna
	224	Màccu di favi
	225	Maccu di grano
	226	Malateddi
	227	'Nfigghiulata
	228	Padducculi di carne
	229	Pane cotto
	230	Panelle
	231	Pani co pipi
	232	Pani frittu cu l'uovu
	233	Parmigiana di melanzane
	234	Pasta cà muddica
	235	Pasta che sàrdi
236	Pasta che vruoccoli arriminàti	
237	Sarde a beccaficu	
238	Stigghiola	
239	Vino cotto e mustazzoli	
240	Zuzzu	
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei	241	Alice sotto sale, Acciuga sotto sale, Anciòva sutta sali
	242	Bottarga, Uovo di tonno
	243	Bottarga, Uovo di tonno di Capo San Vito, Uovo di tonno santovitaro
	244	Gambero rosso, àmmaru rùssu, ammarùni
	245	Lattime di tonno salato, Lattime di tonno sotto sale, Lattùme di tünnu salàtu, Lattùme di tünnu sutta Sali
	246	Pesce azzurro sott'olio di Lampedusa
	247	Menola salata, Menole salate, Ritünnu salàtu, Ritünni salàti
	248	Salame di tonno, Ficazza di tünnu
	249	Sardina salata, Sardina sotto sale, Sarda salata, Sarda sutta sali
	250	Tonno di tonnara
	251	Vaccareddi (Lumache)
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	252	Miele delle Egadi
	253	Miele delle Madonie
	254	Miele di acacia, di timo, di carrubo
	255	Miele di timo, di agrumi, di cardo, di eucalyptus, di carrubo
	256	Miele di Trapani
	257	Miele ibleo
	258	Miele millefiori
	259	Miele della provincia di Agrigento
	260	Ricotta di pecora
	261	Ricotta di vacca
	262	Ricotta iblea
	263	Ricotta infornata
	264	Ricotta mista

