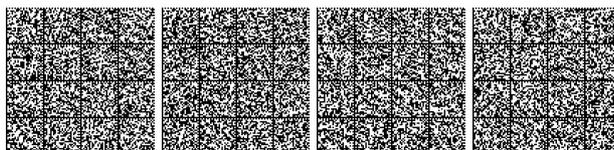


REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Distillato di pere
	2	Most
	3	Sciroppo di olivello spinoso
	4	Sciroppo di piccoli frutti
	5	Sciroppo di sambuco
	6	Sciroppo di tarassaco
	7	Succo di mela
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	8	Agnello istriano
	9	Argjel
	10	Bondiola
	11	Brusaula
	12	Cappone friulano
	13	Cicines
	14	Coppa di testa
	15	Cotto d'oca
	16	Crafus
	17	Filon
	18	Insaccati affumicati
	19	Lardo
	20	Lingua cotta di Carnia
	21	Linguâl
	22	Lujânie
	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	Petto d'oca affumicato
	33	Pindulis
	34	Polmonarie
	35	Porcaloca
	36	Prosciuttino crudo d'oca
	37	Prosciutto cotto Praga
	38	Prosciutto di Cormons*
	39	Prosciutto dolce o affumicato
	40	Salam di cueste
	41	Salame d'oca
42	Salame friulano	
43	Sanganel	
44	Sassaka	
45	Sbarbot	
46	Schulta fumat	
47	Sopressa	
48	Spalla cotta di Carnia affumicata	
49	Speck affumicato	
50	Speck d'oca	
51	Stinco di Carnia	
<i>Condimenti</i>	52	Aceto di mele
	53	Osiet
	54	Salsa balsamica



REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Formaggi</i>	55	Caciotta caprina
	56	Caprino stagionato
	57	Cuincir
	58	Formadi frant
	59	Formaggio asino*
	60	Formaggio caprino morbido
	61	Formaggio di malga*
	62	Formaggio fagagna
	63	Formaggio salato
	64	Formai del cit
	65	Frico
	66	Latteria
	67	Monte Re
68	Sot la trape	
69	Tabor	



REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	70	Olio dei Colli Orientali
	71	Olio del Carso
	72	Önt (burro fuso di malga)*
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	73	Aglio di Resia
	74	Asparago bianco
	75	Asparago verde in agrodolce
	76	Blave di Morteau
	77	Cavolo broccolo
	78	Castagna canalutta
	79	Castagna di Mezzomonte
	80	Castagna marrone di Vito d'Asio
	81	Castagna obiacco
	82	Cavolo cappuccio di Collina di Forni Avoltri
	83	Ciliegia duracina di Tarcento
	84	Cipolla rosa della Val Cosa
	85	Craut garp
	86	Fagiolo antico di San Quirino
	87	Fagioli borlotti di Carnia
	88	Fagiolo borlotto di Pesariis
	89	Fagiolo cesarins
	90	Fagiolo dal santisim
	91	Fagiolo dal voglut
	92	Fagiolo laurons
	93	Fagiolo militons
	94	Fagiolo rampicante fiorina
	95	Fave di Sauris
	96	Fico figo moro
	97	Lidric cul pòc
	98	Mais da polenta
	99	Mais bianco Perla friulano
	100	Mela zeuka
	101	Marrone striato del Landre
	102	Patata di Godia
	103	Patate di Rîbis
	104	Patatis cojonariis
	105	Pera Pêr 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	Râti
	115	Rosa di Gorizia
	116	Savors
	117	Susine di Castelnovo, Cespes
	118	Tartufo bianco pregiato di Muzzana del Turgnano
	119	Vellutata di asparago verde
	120	Zucchini giallo di Sacile
	121	Biscotto esse
122	Biscotto Pordenone	
123	Biscotto pevarins	



REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria</i>	124	Buiadnik
	125	Cjalcune
	126	Cjalzòns
	127	Colaz
	128	Favette triestine
	129	Gnochi de susini
	130	Grissino di Resiutta
	131	Gubana
	132	Marmellata di mirtilli, fragole, lamponi, mele, prugne, frutti di bosco, menta e mele*
	133	Marmellata di olivello spinoso e mele*
	134	Pan di sorc
	135	Pinza triestina
	136	Presnitz
	137	Putizza
	138	Strucchi
	139	Strucchi lessi
	140	Tiramisù



REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti della gastronomia</i>	141	Boreto, Boreto a la graisana
	142	Calandràca
	143	Frico
	144	Frittata con le erbe, Fartaecun lis jerbis
	145	Jota
	146	Salame all'aceto, Salamp cul asèt
	147	Stak
	148	Zuf di zucca, Zuf di côce, Polentina tenera di zucca*
<i>Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi</i>	149	Calamaro di Saccaleva
	150	Canocia de nassa
	151	Dondolo
	152	Matàn
	153	Mormora di Miramare
	154	Mussolo de scoio
	155	Passera coi ovi
	156	Pedocio de Trieste
	157	Pesce di valle
	158	Sardoni in savor
	159	Sardoni salati
	160	Sievoli soto sal
	161	Trota affumicata di San Daniele
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	162	Miele di acacia del Carso
	163	Miele di marasca del Carso
	164	Miele di melata di bosco del Carso
	165	Miele di tiglio del Carso
	166	Miele friulano di acacia
	167	Miele friulano di ailanto
	168	Miele friulano di amorfa
	169	Miele friulano di castagno
	170	Miele friulano di melata di abete
	171	Miele friulano di rododendro
	172	Miele friulano di tarassaco
	173	Miele friulano di tiglio
	174	Miele millefiori del Carso
	175	Miele millefiori della laguna friulana
	176	Miele millefiori della montagna friulana
	177	Miele millefiori della pianura friulana
	178	Ricotta affumicata di malga
	179	Ricotta di capra

* Deroga alle norme igienico sanitarie

