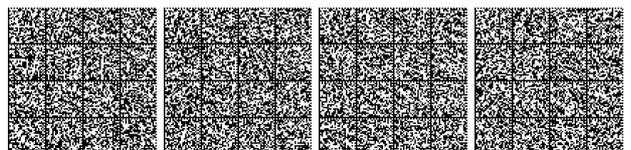


<b>PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
<i>bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Altreier kaffee (Caffè di Anterivo) surrogato
	2	Kranewitter (Ginepro)
	3	Latschenschnaps (Liquore di mugo)
	4	Nusseler (Nocino)
	5	Schwarzbeerschnaps (Grappa di mirtilli)
<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	Hartkäse Alta Badia (Formaggio duro Alta Badia)
	29	Hartkäse Gran Spicchio & Gran Dolomiti (Formaggio duro Gran Spicchio & Gran Dolomiti)
	30	Hochpustertaler (Formaggio Alta Pusteria)
	31	Hochpustertaler fettreduziert (Alta Pusteria semigrasso)
	32	Innichner (San Candido)
	33	Innichner bergkäse (Montagna San Candido)
	34	Innichner butterkäse (Caciottina Montanara)
	35	Ortler (Formaggio Ortler)
	36	Pustertaler bergkäse (Formaggio di montagna della Val Pusteria)
	37	Raucherkäse (Formaggio affumicato)*
	38	Schnittkäse Bela Badia (formaggio da taglio Bela Badia)
	39	Schnittkäse Dolomitenkönig (Formaggio da Taglio Dolomitenkönig)
	40	Schnittkäse Malga Gardena (Formaggio da taglio Malga Gardena)
	41	Schnittkäse Marienberger (Formaggio da taglio Monte Maria)
	42	Schnittkäse Pragser stange (formaggio da taglio Braies Stanga)
	43	Schnittkäse Pustertaler (Formaggio da taglio Pusteria)
	44	Schnittkäse Schlanderser leicht (Formaggio da taglio Silandro leggero)
	45	Schnittkäse Vinschger (Formaggio al taglio Venosta)
	46	Sextner almkäse (Formaggio di montagna di Sesto)*
	47	Toblacher stangenkäse (Formaggio originale Dobbiaco)
	48	Zieger (Formaggio fresco aromatizzato)*
	<i>Grassi (burro, Margarina, oli)</i>	49
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	50	Apfelsaft (Succo di mele)
	51	Brotklee (Trigonella)
	52	Buchweizenmehl (Farina di grano saraceno)
	53	Fichtenhonigsirup (Sciroppo di abete)
	54	Himbeersirup (Sciroppo di lamponi)
	55	Holersirup (Sciroppo di sambuco)
	56	Kastanien von Südtirol (Castagne dell'Alto Adige)
	57	Kloazn (Pere essiccate)*
	58	Kren (Rafano)
	59	Löwenzahnhonigsirup (Sciroppo di tarasacco)
	60	Marille (Albicocca Val Venosta)
	61	Mohnsamen (Seme di papavero)
	62	Plentn (Polenta)
	63	Preiselbeermarmelade (Marmellata di mirtilli)
	64	Ribissirup (Sciroppo di ribes)



PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	65	Rübenkeime (Germogli di rape)
	66	Sauerkraut (Crauti)*
	67	Terlaner spargel (Asparago di Terlano)
	68	Apfelbrot (Pane di mele)*
	69	Apfelkiechl (Frittelle di mele)
	70	Breatl (Pagnotta)*
	71	Dorf Tiroler (Pagnotta del paese "Tirolo")
	72	Faschingskrapfen (Bomboloni di carnevale)
	73	Fastenbrezel (Brezel di quaresima)
	74	Fela struzn (Pane a forma di ferro di cavallo)
	75	Fochas (Focaccia)
	76	Germzopf (Treccia lievitata)
	77	Hirtenbrot (Pane del pastore)*
	78	Holermulla (Gelatina di sambuco)
	79	Kaisersemmel (Rosetta imperiale)
	80	Kiechl (Ciambella dolce)
	81	Knoedel (Canederli)
	82	Krapfen
83	Milzschnitten (Crostini di milza)	
84	Mohnmingilan (Frittella di papavero)	
85	Nocken (Gnocchi)	
86	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>	87	Palabirabrot (Pane alle pere)*
	88	Pindl (Pane di segale a tre coppie)*
	89	Polsterzipfel (Frittella alla marmellata)
	90	Püces (Pane ladino)
	91	Schlutzkrapfen (Ravioloni ripieni)
	92	Schwarzer weggen (Filone integrale)
	93	Strauben (Frittella "strauben")
	94	Strudel
	95	Tirtlan (Frittelle tirtlan)
	96	Vinschgauer struzn (Pane della Val Venosta a forma di ferro di cavallo)
	97	Vollkornpaarl (Paarl integrale)*
	98	Vorschlag (Pagnotta di farine miste)*
	99	Vorschlag Paarl (Coppia di pagnotte di farine miste)*
100	Zelten (dolce natalizio a base di frutta secca)	
	101	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>	102	Buttermilch (Latticello)*

\* Deroga alle norme igienico sanitarie

