	REGIONE SICILIANA				
Tipologia	N°	Prodotto			
	1	Amarena			
Bevande analcoliche,	2	Acquavite di miele iblea, Spiritu re' fascitrari, Spiritu i meli, Spiritu a cira			
distillati e liquori	3	Acquavite di vino			
•	5	Liquore al mandarino Liquore fuoco dell'Etna			
	6	Carne fresca di vacca, di pecora, di capra e di maiale			
Corni (o frottoglio)	7	Gelatina di maiale, a Liatina			
Carni (e frattaglie)	8	Salsiccia di maiale fresca, secca e affumicata, a sausizza			
fresche e loro	9	Salsiccia pasqualora			
preparazione	10	Salsiccia pasqualora partinicese, sasizza pasqualora partinicese			
	11	Salsiccione			
Grassi	12	Olio extravergine di oliva			
Condimenti	13	Elioconcentrato Sale marino naturale			
	15	Ainuzzi			
	16	Belicino			
	17	Caci figurati			
	18	Caciocavallo palermitano			
	19	Caciotta degli Elimi			
	20	Canestrato			
	21	Canestrato vacchino			
	22	Cofanetto			
	23	Cosacavaddu ibleo			
	24	Ericino			
	25 26	Formaggio di capra "padduni" Formaggio di capra siciliana			
Formaggi	27	Formaggio di Capita Siciliana Formaggio di S. Stefano di Quisquina			
r omaggi	28	Maiorchino			
	29	Maiorchino di Novara di Sicilia			
	30	Mozzarella			
	31	Pecorino rosso			
	32	Picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato			
	33	Piddiato			
	34	Provola			
	35 36	Provola dei Monti Sicani, Caciotta Provola delle Madonie			
	37	Provola siciliana			
	38	Tumazzu di vacca			
	39	Vastedda palermitana			
	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 46	Bastarduna di Calatafimi			
	46	Capperi 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, Sciuriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi,			
	54	Cece			
	55	Ciliegia mastrantoni			
Prodotti vegetali allo	56 57	Cipolla di Giarratana Clementine di Monforte San Giorgio			
stato naturale o	58	Cotognata			
trasformati	59	Fagiolo di Polizzi			
	60	Fava di Leonforte			
	61	Favi liezzi di Buccheri			
	62	Fichi secchi			
	63	Fichidindia			
	64	Fico d'india della Valle del Belice			
	65	Ficodindia della Valle del Torto, Ficudinia			
	66	Fragola e fragolina di Maletto			

	REGIONE SICILIANA				
Tipologia	N°	Prodotto			
peregia	67	Fragolina di Ribera			
	68	Fragolina di Sciacca			
	69	Grano duro			
	70	Kaki di Misilmeri			
	71	Lenticchia di Ustica			
	72	Lenticchia di Villalba			
		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			
Donald History and Alice Ha	95	Origano Origano			
Prodotti vegetali allo	96	Ovaletto di Calatafimi			
stato naturale o	97	Patata novella di Messina			
trasformati	98	Patata novella di Siracusa			
		Pere butirra d'estate			
		Pere spinelli			
		Pere ucciardona			
		Pere virgola			
		Pistacchio			
		Pomodoro di Vittoria			
		Pomodoro faino di Licata detto "buttichieddu"			
		Pomodoro seccagno pizzutello di Paceco			
		Pomodoro secco (ciappa)			
		Rosmarino			
		Susina ariddu di core, ariddi ri core, ariddicore			
		Susina caleca, caleca, pruno caleca			
		Susina della rosa, pruna a rosa, pruno rosa, Santa Rosa			
		Susina lazzarino, lazzarino, rapparino di Monreale			
		Susina pruno di Vruno, pruno ri Vruno, pruno vruno.			
		Susina sanacore tardiva, sanacore tardiva, sanacore ca facciuzza rossa.			
		Susino sanacore (u prunu ri murriali)			
		Zucca virmiciddara, Cucuzza virmiciddara			
		Zucchina di Misilmeri detta: "friscaredda"			
l .		1			

REGIONE SICILIANA				
Tipologia	N°	Prodotto		
	118	Amaretti		
		Biancomangiare		
		Biscotti a "s"		
		Biscotti al latte		
	122	Biscotti bolliti, i Viscotta udduti		
	400	Discould di Martala		
		Biscotti di Natale Biscotti duri		
		Biscotto di Monreale (Viscottu ri Murriali)		
		Biscotti glassati, i Viscotta cà liffia o mazziati		
		Bocconetto		
		Braccialette		
		Buccellato		
		Cannillieri		
Paste fresche e prodotti	131	Cannoli		
della panetteria, della	132	Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano		
-	133	Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Horës se		
biscotteria, della	134	Cassata siciliana		
pasticceria e della	135	Cassateddi		
confetteria	136	Cassateddi di Calatafimi		
		Cassatella di Agira		
		Cassatella di ceci, cassatedda di ciciri		
		Ciambella		
		Ciascuna, Mucatuli		
		Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti		
		Cosi di ficu, Cosi duci		
		Crespelle di riso		
		Crispelle, i Crispeddi		
		Cuccia		
		Cucciddata		
		Cucciddati di Calatafimi		
		Cucuzzata Cuddrireddra		
		Cuddriredara		
		Cuddriruni duci		
		Cuddureddi		
		Cudduruni di Buccheri		
		Cuffitelle		
	155	Duci di tibbi		
	156	Facciuni di San Chiara		
	157	Fasciatelle		
	158	Funciddi di Buccheri		
	159	Frutti di Martorana		
		Gadduzzi		
		Gelo di melone		
		Granita di gelsi neri		
		Granita di mandorla		
		Guammelle		
		Guiuggiolena o Cubbiata		
		Mandorlato (Biscotto riccio)		
		Mastazzola		
		Minna di Virgini		
		Mmugliulati Nfasciatieddi		
		Nfasciatieddi di Agira		
		Nfasciatiaddi di Troina		
		Nfrigghiulata		
		Nucàtuli		
		Ossa di morto		
	_	Pagnotta alla disgraziata		
Paste fresche e prodotti		Pane a lievitazione naturale (Pani cu cruscenti)		
della panetteria, della		Pane di casa, u Pani i casa		
		Pane di Monreale (u Pani ri Murriali)		
biscotteria, della		Pane di S. Giuseppe		
pasticceria e della		Pane votivo, a Cuddura di s. paulu		
confetteria	182	Panzerotti		

REGIONE SICILIANA				
Tipologia N°	Prodotto			
183	Papareddi			
184	Pasta alla crema di latte			
	Pasta di mandorle			
186	Pasta di nocciola			
187	Pasta reale di Erice			
188	Petrafennula			
189	Pignoccata			
190	Pignolata di Messina			
	Piparelle			
	Pizzarruna			
	Pupi cull'ova			
194	Pupi di zucchero			
	Salame turco			
	Savoiarde			
	Scacciata			
	Scursunera			
	Sfinci di San Giuseppe			
	Sfincione			
	Sfoglio (sfogghiu)			
	Squartucciatu			
	Taralli			
	Testa di turco			
	Torrone di Caltanissetta, Turruni			
	Vastedda cu sammucu, vastedda nfigghiulata			
	Vastedda fritta			
	Vucciddati di mandorle			
	Arancini di riso			
	Badduzzi di risu			
	Busiati col pesto trapanese			
	Caciu all'argintèra			
	Caponata di melanzane Cardi in pastella			
	Cavate			
	Coddra chi sardi			
	Crespelle			
	Crocchè di patate			
	Cuscus di pesce			
	Focaccia al sambuco			
	Frascatula			
	Iris			
	Maccaruna			
	Màccu di favi			
225	Maccu di grano			
	Malateddi			
	'Nfigghiulata			
	Padducculi di carne			
	Pane cotto			
1 230	Panelle			
gastronomia 231	Pani co pipi			
232	Pani frittu cu l'uovu			
233	Parmigiana di melanzane			
	Pasta cà muddica			
235	Pasta che sàrdi			
	Pasta che vruoccoli arriminàti			
	Sarde a beccaficu			
	Stigghiola			
	Vino cotto e mustazzoli			
240	Zuzzu			

REGIONE SICILIANA				
Tipologia	N°	Prodotto		
	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		
		Lattime di tonno salato, Lattime di tonno sotto sale, Lattùme di tùnnu salàtu, Lattùme di tùnnu		
Preparazioni di pesci,	245	sutta Sali		
molluschi e crostacei		Pesce azzurro sott'olio di Lampedusa		
	247	Menola salata, Menole salate, Ritùnnu salàtu, Ritùnni salàti		
	248	Salame di tonno, Ficazza di tùnnu		
	249	Sardina salata, Sardina sotto sale, Sarda salata, Sarda sutta sali		
	250	Tonno di tonnara		
	251	Vaccareddi (Lumache)		
	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		
prodotti di origine animale	256	Miele di Trapani		
(miele, prodotti lattiero	257	Miele ibleo		
caseari di vario tipo	-	Miele millefiori		
· ·		Miele della provincia di Agrigento		
escluso il burro)		Ricotta di pecora		
		Ricotta di vacca		
		Ricotta iblea		
		Ricotta infornata		
	264	Ricotta mista		