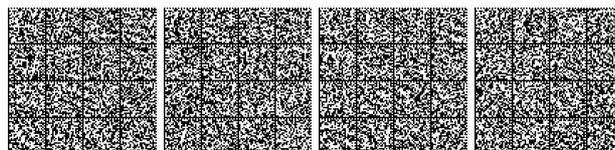
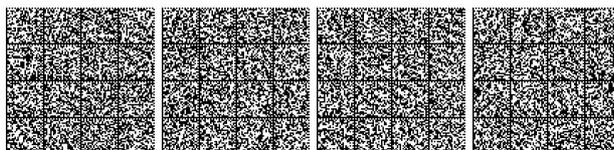


REGIONE TOSCANA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Alkermes, Alkermes di Firenze
	2	Amaro clementi elixir di Fivizzano, Amaro di Fivizzano, China Clementi di Fivizzano
	3	Aspretto di more
	4	Biadina
	5	China Massagli
	6	Elisir di china di Pieve Fosciana
	7	Gemma d'abeto
	8	Vermouth di vino bianco
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	9	Agnello del Parco di Migliarino-San Rossore
	10	Agnello di razza appenninica
	11	Agnello di razza massese
	12	Agnello di Zeri, Agnello zerasco
	13	Ammazzafegato
	14	Barbina, Guanciale
	15	Bardiccio
	16	Biroldo della Garfagnana
	17	Biroldo delle Apuane
	18	Biroldo di Lucca, Biroldo della Versilia
	19	Biscotto di salsiccia di Sorano
	20	Bistecca alla fiorentina
	21	Boccone al fungo porcino di Coreglia, Salamino al fungo, Bocconcino
	22	Bonzola
	23	Budelluzzo di Grosseto, Busicchio
	24	Buristo, Mallegato pisano, Mallegato livornese, Sanguinaccio, Burischio
	25	Capocollo tipico senese, Finocchiata
	26	Capretto delle Apuane
	27	Carne di cavallo di Comano, Carne di puledro di Comano
	28	Carne di mucca pisana del Parco di Migliarino-San Rossore, mucco pisano
	29	Carne di razza Calvana
	30	Carne di razza maremmana
	31	Carne salata, Carne nel bigoncio
	32	Costolaccio
	33	Fasciata, Pancetta arrotolata
	34	Fegatelli sott'olio (o sotto strutto) toscani
	35	Fegatello di maiale macinato pisano
	36	Filetto della Lunigiana
	37	Gallina livornese, Pollo italiano, Leghorn
	38	Gallina Mugellese, Gallina mugginese
	39	Guanciale, Gota
	40	Lardo vergine di maiale
	41	Lombo senese, Lombo, Lonzino, Arista stagionata
	42	Lonzino, Lombo di maiale salato
	43	Manzo di Pozza della Garfagnana, Carne garfagnina, Carpaccio garfagnino
	44	Mezzone, Bastardo
	45	Mocetta carrarina
	46	Mortadella della Lunigiana, Mondiola della Garfagnana
	47	Mortadella delle Apuane
	48	Mortadella di maiale di Camaiole, Sbriciolona
	49	Mortadella nostrale di Cardoso
	50	Nodino di Montopoli
	51	Pancetta apuana
	52	Pancetta e rigatino toscani, Ventresca, Legatino
	53	Pollo del Valdarno, Valdarnese bianca o Valdarno bianca
	54	Porchetta di Monte San Savino
	55	Prosciutto bazzone della Garfagnana e della Valle del Serchio, Bazzone, Prosciutto nostrato, Prosciutto contadino
	56	Prosciutto del Casentino
	57	Prosciutto di Sorano
	58	Rigatino arrotolato finocchiato
	59	Roventino, Migliaccio
	60	Salame al vino
	61	Salame chianino
	62	Salame chiantigiano
	63	Salame di cinghiale
	64	Salame di maiale e pecora
	65	Salame prosciuttato di Ghivizzano
	66	Salame toscano
	67	Salsiccia con cotenne



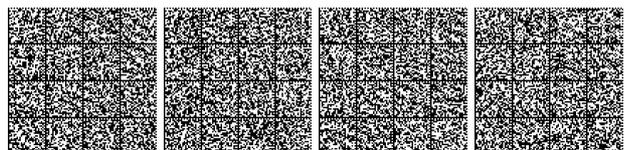
REGIONE TOSCANA		
Tipologia	N°	Prodotto
	68	Salsiccia con patate
	69	Salsiccia di cinghiale
	70	Salsiccia di cinghiale sott'olio
	71	Salsiccia di Montignoso, Bocconcini di prosciutto di Montignoso
	72	Salsiccia toscana, Sarciccia
	73	Sanbudello, Ammazzafelegato aretino
	74	Soppressata di cinghiale
	75	Soppressata di sangue
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	76	Soppressata toscana, Capofreddo, Capaccia, Soprassata
	77	Spalla chiantigiana
	78	Spalla cotta di Filattiera, Spalla cotta della Lunigiana
	79	Spalla di maiale pisana
	80	Spalla di Sorano
	81	Spuma di gota di maiale di San Miniato
	82	Tarese Valdarno
	83	Testa in cassetta, Sopressata
	84	Tizzone di Giustagnana
	85	Tonno del Chianti, Finto tonno toscano
	86	Trippa e Lampredotto
	87	Vergazzata, Pancetta stesa
	88	Zampone chiantigiano
	89	Zia di Maremma
<i>Condimenti</i>	90	Agresto di San Miniato, Aceto d'agresto sanminiatese
	91	Sugo di Scottiglia alla pescinaia, Scottiglia di Pescina
<i>Formaggi</i>	92	Caciotta della Lunigiana, Formaggio bovino della Lunigiana
	93	Caciotta di pecora
	94	Caciotta dolce, Vacchino dolce
	95	Caciotta stagionata, Mucchino, Vacchino
	96	Formaggi caprini della Maremma, Caprini freschi o aromatizzati
	97	Formaggi di latte di capra dell'Isola di Capraia
	98	Formaggio caprino dell'Alto Mugello
	99	Formaggio caprino delle Apuane
	100	Il Fossa del Greppo, Pecorino di Fossa del Greppo, Formaggio pecorino di Fossa del Greppo
	101	Il grande vecchio di Montefollonico
	102	Marzolino di Lucardo, Pecorino di Lucardo
	103	Pastorella del cerreto di Sorano
	104	Pecorino a crosta fiorita, Pecorino buccia di rospo
	105	Pecorino a latte crudo abbucciato
	106	Pecorino a latte crudo della Montagna Pistoiese, Pecorino di Pistoia
	107	Pecorino a latte crudo della Provincia di Siena
	108	Pecorino alle erbe aromatiche, Pecorino fresco verde
	109	Pecorino del Casentino
	110	Pecorino del Parco di Migliarino-San Rossore
	111	Pecorino della Costa Apuana, Pecorino massese
	112	Pecorino della Garfagnana e delle Colline Lucchesi, Pecorino baccellone
	113	Pecorino della Lunigiana
	114	Pecorino delle cantine di Roccalbegna
	115	Pecorino delle Colline senesi
	116	Pecorino di Pienza stagionato in barriques
	117	Pecorino stagionato in foglie di noce
	118	Pratolina, Formaggio caprino
	119	Raviggiolo di latte vaccino del Mugello, Raviggiolo del Mugello, Raviggiolo
	120	Raviggiolo di pecora pistoiese, Raviggiolo, Raveggiolo
	121	Raviggiolo di pecora senese, Raviggiolo, Raveggiolo
	122	Ricotta di pecora grossettana
	123	Ricotta di pecora massese
	124	Ricotta di pecora pistoiese
	125	Stracchino, Crescenza



REGIONE TOSCANA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	126	Olio di madremignola
	127	Olio di olivastra scarlinese
	128	Olio di olivo quercetano, Olio di quercetana
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	129	Aglione massese
	130	Aglione rosso maremmano
	131	Aglione della Valdichiana
	132	Arancio massese
	133	Asparago d'argenteuil toscano, Asparago nostrale
	134	Barba massese, Barba di prete, Scorza nera
	135	Basilico gigante, Basilico a foglia di lattuga
	136	Bietola a coste sottili
	137	Carciofini sott'olio
	138	Carciofo del litorale livornese
	139	Carciofo di Chiusure
	140	Carciofo di Pian di Rocca
	141	Carciofo di San Miniato, Carciofo sanminiatese, Mamma sanminiatese
	142	Carciofo empolese
	143	Cardo della Val di Cornia, Gobbo della Val di Cornia
	144	Cardo massese, Cardone o gobbo
	145	Castagna d'Antona, Carpinese, Carrarese
	146	Castagna mondigiana del Pratomagno, Mondistollo
	147	Castagna perella del Pratomagno
	148	Castagna pistolesa, Bianchina
	149	Castagne (fresche) della Toscana
	150	Cavolfiore fiorentino tardivo, Cavolfiore con il cappuccio, con il cartoccio o incartocciato
	151	Cavolfiore precoce toscano, Cavolfiore fiorentino col cartoccio precoce
	152	Cavolo nero riccio di Toscana
	153	Cavolo riccio nero di Lucca, Braschetta
	154	Cece di Grosseto
	155	Cece piccolo del Valdarno, Cece piccolo del Chianti, Cece nostrale piccolo, Cece piccolo, Cece nostrale
	156	Ciliegia di Lari
	157	Cipolla di Bassone
	158	Cipolla di Certaldo
	159	Cipolla di Ripola
	160	Cipolla di Terceretoli
	161	Cipolla di Treschietto, Cigola
	162	Cipolla lucchese
	163	Cipolla massese
	164	Cipolla rossa toscana
	165	Cipolla savonese, Cipolla "sagonese"
	166	Cipolla vernina, Cipolla bastarda
	167	Cocomero della Val di Cornia
	168	Cocomero gigante, Gigante di Fontarronco, Cocomero della Val di Chiana
	169	Confettura di purnelle fiaschette
	170	Dormiente della montagna pistoiese, dormiglione, marzuolo
	171	Fagiolo garfagnina, Fagiolo casciana
	172	Fagiolo schiacciona
	173	Fagiolo aquila, Fagiolo lupinaro, Fagiolo lupinajno
	174	Fagiolo borlotto di Maremma
	175	Fagiolo borlotto nano di Sorano
176	Fagiolo borlotto nostrale toscano	
177	Fagiolo burro toscano	
178	Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio	
179	Fagiolo cannellino di Sorano	
180	Fagiolo Cappone	
181	Fagiolo ciavattone di Sorano, Fagiolo burro di Sorano, Piattella di Grosseto	
182	Fagiolo coco nano, Fagiolo cocco	
183	Fagiolo dall'occhio del Valdarno, Fagiolo gentile, Fagiolo cornetto, Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dall'occhio nano, Dolico, Fagiolini, Cornetti, Tegoline, Fagiolo all'olio (Maremma)	
184	Fagiolo della montagna, Fagiolo bastardone, della nodola, dell'Amiata	
185	Fagiolo di Bigliolo	
186	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain dau scuside", Fagioline dette "fasgiulina"	
187	Fagiolo decimino, Fagiolo scritto rampicante	
188	Fagiolo fico di Galliano	
189	Fagiolo giallorino della Garfagnana, Fagiolo giallorino, Fagiolo nano da sgusciare	
190	Fagiolo malato, Malatino, Fagiolo verdone, Fagiolo giallino, Fagiolo di S. Giuseppe	



REGIONE TOSCANA		
Tipologia	N°	Prodotto
	191	Fagiolo Marconi a seme nero, Fagiolo seme nero
	192	Fagiolo mascherino
	193	Fagiolo massese
	194	Fagiolo pievarino
	195	Fagiolo romano, Fagiolo romanello
	196	Fagiolo rosso di Lucca, Fagiolo rosso lucchese
	197	Fagiolo schiaccione
	198	Fagiolo scritto della Garfagnana
	199	Fagiolo scritto di Lucca
	200	Fagiolo serpente toscano, Stringa
	201	Fagiolo stortino di Lucca, Anellino giallo di Lucca
	202	Fagiolo stringa di Lucca, Fagiolo serpente
	203	Fagiolo turco di Castello
	204	Fagiolo zolfino
	205	Farina di castagne carpinese
	206	Farina di castagne dell'Amiata
	207	Farina di castagne d'Antona, Farina dolce
	208	Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce
	209	Farina di castagne di Prato
	210	Farina di castagne pistoiese
	211	Farina di neccio di Villa Basilica, Farina dolce, Farina di castagne
	212	Fava lunga delle cascine, Fava delle cascine
	213	Fichi di Carmignano
	214	Fichi sott'olio livornesi
	215	Fico dottato, Ottato
	216	Fico San Piero, Corbo
	217	Fico verdino
	218	Frutti del sottobosco delle montagne pistoiesi
	219	Funghi porcini toscani, Giugnolo, Settembrino, Biancarello, Montagnolo, Porcino del freddo, Moreccio o porcino nero, Estatino
	220	Funghi sotto sale della costa Apuana
	221	Grano marzolo del Melo
	222	Grano saraceno, Fagopiro, Grano nero
	223	Granturco bianco massese, Mais bianco
	224	Granturco formenton ottofile della Garfagnana, Formentone maggese, Granturco da polenta garfagnino
	225	Granturco nano di Luco, Granturco nano di Grezzano
	226	Lattuga quattro stagioni, Lattuga vinata
	227	Limone massese
	228	Lupino dolce di Grosseto
	229	Mais quarantino
	230	Mais rustico per polenta aretino
	231	Marmellate e confetture della Toscana
	232	Marroni della Toscana
	233	Mascina di Montepulciano, Moscina di Montepulciano Susina di Montepulciano o Scoscia monaca di Montepulciano
	234	Mela binotto
	235	Mela Carla aretina, Finalina, Mela di Finale
	236	Mela casciana, Rosetta, Rosina
	237	Mela casolana
	238	Mela Francesca aretina, Aretina
	239	Mela "muso di bue", Mela "muso de be"
	240	Mela nesta, Decio
	241	Mela panaia, Flagellata
	242	Mela roggiola
	243	Mela rosa del Casentino, Mela di montagna-mela del Casentino
	244	Mela rotella della Lunigiana, Pomo rodello
	245	Mela rugginosa della Valdichiana, Mela golden, Mela deliziosa gialla
	246	Mela stayman aretina, Mela stayman red o nieplyng
	247	Melanzana violetta fiorentina, Fiorentina
	248	Melograno di Firenze
	249	Melone della Val di Cornia
	250	Mirtillo nero della montagna pistoiese, Piuro



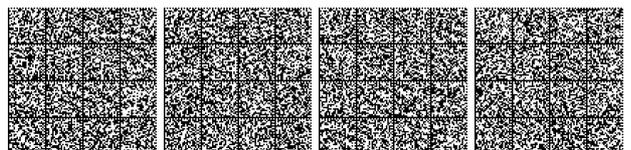
REGIONE TOSCANA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	251	Noce aretina
	252	Olive in salamoia
	253	Paonazzi sott'olio, Lardaioli rossi
	254	Pastinocello, Pastinello, Pastinaccino, Gallinaccio
	255	Patata bianca del Melo
	256	Patata di Regnano
	257	Patata di Santa Maria a Monte, La toska
	258	Patata di Zeri, Patate "rosse, bianche, zale" di Zeri
	259	Patata rossa di Cetica, Patata rossa del Pratomagno, Patata rossa del Casentino
	260	Pera coscia aretina
	261	Pera coscia di Firenze
	262	Pera del curato toscana
	263	Pera gentile, Gentile d'estate, Gentile bianca, Pera zuccherina
	264	Pera picciola
	265	Pera rusè
	266	Pesca cotogna del Poggio
	267	Pesca cotogna di Rosano, Cotogna
	268	Pesca cotogna toscana
	269	Pesca diga
	270	Pesca Elberta, Pesca Alberta, Pesca Lamberta
	271	Pesca limone, Cotogna tardiva
	272	Pesca maglia rosa
	273	Pesca Michelinì
	274	Pesca mora di Moriano Dolfi, Pesca mora di Dolfo
	275	Pesca passerina, Pesca ubriaca
	276	Pesca regina di Londa, Regina d'autunno, Tardiva di Londa
	277	Pesca trionfo rosso, Trionfo, Trionfo peloso
	278	Peschetti di Candia, Peschetti di vigna, peschetti settembrini
	279	Piattella pisana, Fagiolo di San michele
	280	Pinolo del Parco di Migliarino-San Rossore
	281	Pisello a mezzafrasca aretino, Pisello quarantino
282	Pisello a tutta frasca aretino	
283	Pisello mugellano, Baccellone, Nostrale del Mugello	
284	Pomodorino da inverno da appendere, Pomodoro pendolino	
285	Pomodoro Borsa di Montone	
286	Pomodoro canestrino di Lucca	
287	Pomodoro ciliegino toscano	
288	Pomodoro costoluto fiorentino, Pomodoro rosso da conserva	
289	Pomodoro cuore di bue, Bovaiolo	
290	Pomodoro fragola di Albiano Minucciano, Pomodoro fragola	
291	Pomodoro grinzoso sanminiatese, Pomodoro di San Miniato	
292	Pomodoro marmande	
293	Pomodoro pallino, Pomodoro da serbo	
294	Pomodoro pendentino	
295	Pomodoro pisanello, Pomodoro pizza	
296	Pomodoro quarantino, Pomodoro antico nostrale	
297	Pomodoro stella, Pomodoro pesciatino o del Morianese	
298	Radicchia di Lucca	
299	Rapino di Bergiola Foscalino	
300	Rapo del Valdarno	
301	Riso della Maremma	
302	Scalogno nostrale toscano	
303	Sedano nostrale, Costolino o sedano di Montevarchi o sedano Marconi	
304	Spinacio tipico della Val di Cornia	
305	Susina Amoscina nera di San Miniato, Susina Moscica o Moscina	
306	Tabacco kentucky della Val Tiberina Toscana, Tabacco scuro toscano	
307	Tartufo bianchetto della Toscana, Tartufo marzuolo	
308	Tartufo bianco della Toscana	
309	Tartufo nero pregiato della Toscana	
310	Tartufo nero uncinato della Toscana	
311	Tartufo scorzone della Toscana, Tartufo d'estate della Toscana	
312	Uva colombana di Peccioli	
313	Zafferano aretino	
314	Zafferano delle Colline Fiorentine, Zima di Firenze	
315	Zafferano purissimo di Maremma	
316	Zucca da semi toscana, Zucca da maiali	
317	Zucca lardaia	
318	Zucchina lunga fiorentina, Zucchino fiorentino rigato bianco, Zucchina bianca del Valdarno	
319	Zucchina mora pisana	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>		



REGIONE TOSCANA		
Tipologia	N°	Prodotto
	320	Zucchina sarzanese, Zucchina alberello di Sarzana
	321	Zucchina tonda fiorentina, Zucca tonda da ogni modo, Zucchine da far ripiene, Zucchino tondo, Zucchina tonda fiorentina, Zucchina tonda chiara toscana, Zucchino tondo di Firenze, Zucchetta nana quarantina, Zucchina nana cespitosa
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	322	Amaretti di Carmignano, Amaretti di Fochi
	323	Amaretto Santacrocesese
	324	Anacino, Stinco di morto, Biscotti agli anaci, Biscotti lessi
	325	Befanini, Befanotti
	326	Berlingozzo
	327	Biscotti di Prato, Cantuccini di Prato
	328	Biscotto col riccio
	329	Biscotto con l'unto, Civitellino, Bucunto
	330	Biscotto di mezz'agosto
	331	Biscotto salato di Roccalbegna, Biscotto lessato, Biscotto della sposa, Cornetto
	332	Bozza pratese, Pane di Prato
	333	Brecciotto di Roccalbegna
	334	Brigidino di Lamporecchio
	335	Brutti boni di Prato
	336	Brutto buono ai pinoli, Kinzica
	337	Buccellato di Lucca
	338	Cantucci di San Miniato, Cantuccini di San Miniato, Biscotti di San Miniato
	339	Carsenta della Lunigiana, Crescenta
	340	Castagnaccio toscano, Migliaccio, Migliaccio dolce, Baldino (aretino), Toppone o pattona (nel livornese), Ghiriglio (alcune zone della campagna fiorentina, Ghirighio (nel pratese)
	341	Cavallucci di Siena, Morsetti
	342	Cecina, Calda calda, Farinata, Cinque e cinque
	343	Cenci, Stracci, Frappole
	344	Ciaccia di Pasqua
	345	Ciaccino
	346	Cialde di Montecatini
	347	Cialdino dei tufi
	348	Ciaramito di Castell'Azzara
	349	Ciocolato artigianale toscano
	350	Ciorchiello di Casette, Ciambella, Ciorchiedo
	351	Confetti di Pistoia, Confetti a riccio
	352	Corolli incesi
	353	Corona di San Bartolomeo
	354	Crisciolette di Cascio
	355	Croccolato di Siena
	356	Cucchiarioli, Succiaroli, Anseri, Orecchioni
	357	Focaccette di Aulla
	358	Focaccia bastarda di Pitigliano
	359	Focaccia con i friccioli, Ciaccia con i friccioli
	360	Focaccia di nonno Pilade
	361	Focaccia di Pasqua salata di Pitigliano
	362	Focaccia leva di Galliciano
363	Focaccia seravezzina	
364	Frate lucchese, Bombolone lucchese, Ciambella lucchese	
365	Gnudi, Ravioli nudi, Strangolapreti, Strozzapreti, Gnocchi del casentino	
366	Lasagne bastarde della Lunigiana, Lasagne matte	
367	Maccheroni della Garfagnana	
368	Mandorlata di Montalcino	
369	Mangia e bei	
370	Marocca di Casola	
371	Marzapane	
372	Migliaccia di Pitigliano, Ciaffagone di Manciano	
373	Migliaccio senese	
374	Mignecci di formentone di Galliciano	
375	Miniatensi	
376	Neccio toscano, Bollento, Gaccio, Cian	
377	Pan dei Santi, Pan dei morti, Pan co' Santi	
378	Pan di ramerino, "Pandisdramerino" in Maremma, "Ramerino all'olio" nell'aretino	
379	Pane di Altopascio	
380	Pane di Montegemoli	
381	Pane di patate della Garfagnana	
382	Pane di Po, Signano e Agnino	
383	Pane di Pomarance	
384	Pane di Pontremoli, Focaccia pontremolese	
385	Pane di Regnano	



REGIONE TOSCANA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	386	Pane di Vinca
	387	Pane marocco di Montignoso, Pane marocco, Pane merocco
	388	Panficato dell'Isola del Giglio
	389	Panforte, Panforte di Massa Marittima
	390	Panforte glacé al cioccolato, Torta del Corsini, Panforte di Pistoia
	391	Panigaccio di Podenzana
	392	Panina, Pan giallo, Panina aretina
	393	Panini di granturco
	394	Pasimata, Passimata
	395	Pattona di Comano, Pattona Comanina
	396	Pesche di Prato
	397	Pici, Pinci
	398	Pupporina
	399	Quaresimali
	400	Ricciarelli, Ricciarelli di Pomarace, Ricciarelli di Massa Marittima,
	401	Ricciolina
	402	Rustici di Montalcino
	403	Salviato di Villa Basilica
	404	Sassi della Calvana
	405	Scarsella orbetellana
	406	Schiacce grossetane, Schiacciate, Ciacce, Focacce
	407	Schiaccia alla campigliese
	408	Schiaccia briaca dell'Elba
	409	Schiaccia pasquale con uccellini di San Piero
	410	Schiaccia pizzicata di Montiano
	411	Schiacciata alla fiorentina
	412	Schiacciata con l'uva
	413	Schiacciata di Nonna Rina
	414	Sfratto
	415	Spongata della Lunigiana
	416	Sportella
	417	Taglioli di Castell'Azzara, Melatelli
	418	Tartufi dolci della Calvana
	419	Testarolo della Lunigiana
	420	Topi di Castell'Azzara
	421	Torsetto con la bolla di Pitigliano
	422	Torta co' bischeri
	423	Torta cybea di Massa
	424	Torta d'erbe della Lunigiana
	425	Torta di farro della Garfagnana, Torta di farro
	426	Torta di frutta secca
	427	Torta di marroni di Marradi, "La Torta"
	428	Torta di riso di Massa e Carrara
	429	Torta di riso lunigianese
	430	Torta di verdure, Torta coi becchi lucchese
	431	Torta mantovana
	432	Torta salata di Villa Basilica
	433	Tortelli alla lastra di Corezzo
434	Tortello del melo, Raviolo	
435	Tortello di patate	
436	Tortello dolce di Pitigliano	
437	Tortello maremmano	
438	Tozzetto di Pitigliano	
439	Zuccherini del Mugello, Zuccherini al Paiolo	
440	Zuccherino di Maremma	
441	Zuccherino di Vernio	
442	Zuccotto massese	
<i>Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi</i>	443	Anguilla scavecciata, Anguilla marinata
	444	Anguilla sfumata
	445	Bottarga di cefalo di Orbetello, Bottarga di muggine
	446	Femminelle di Orbetello o Burano
	447	Fiche maschie a stocchetto
	448	Filetto di cefalo di Orbetello
	449	Palamita
	450	Trota Fario Appenninica del Casentino, Trota reale
	451	Trota iridea
	452	Trota marinata di Galliciano
	453	Miele di acacia toscano
	454	Miele di castagno toscano



REGIONE TOSCANA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	455	Miele di melata di abete toscano, Manna d'abete
	456	Miele di spiaggia del Parco di Migliarino-San Rossore, Miele di spiaggia del litorale pisano
	457	Miele millefiori toscano
	458	Mieli di particolari essenze floreali
	459	Nettare di Capraia, Miele di Capraia
	460	Pappa reale
	461	Pappa reale in cellette
	462	Polline
	463	Propoli toscana

