

REGIONE UMBRIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	1	Capocollo
	2	Coglioni di mulo
	3	Coppa di testa
	4	Corallina o Salame umbro
	5	Guanciale o Barbozzo
	6	Lombetto
	7	Mazzafegati
	8	Porchetta
	9	Prosciutto nostrano
	10	Salami di Norcia
	11	Salsicce
	12	Sanguinaccio
	13	Ventresca
<i>Condimenti</i>	14	Pasta di olive
	15	Patè di interiora di pollo
<i>Formaggi</i>	16	Caciotta (Caciotta e Caciotta al tartufo)
	17	Formaggio (farcito e misto)
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	18	Pecorino (di Norcia, di Norcia del pastore, Stagionato in fossa/grotta, Stagionato in botte, Umbro)
	19	Ravaggiolo
	20	Broccoletti del lago
	21	Cicerchia
	22	Cipolla di Cannara
	23	Fagiolina del lago
	24	Fagiolo di Cave - Varietà di verdino di Cave e giallo di Cave
	25	Lenticchie
	26	Marrone
	27	Sedano nero di Trevi
	28	Tartufo bianco pregiato
	29	Tartufo nero pregiato
	30	Zafferano di Cascia
	31	Zafferano di Città della Pieve
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	32
33		Bringoli
34		Brustengolo
35		Castagnole
36		Ciaramicola
37		Ciriolo
38		Cresciole di ciccioli
39		Crescionda
40		Fave dei morti
41		Mostaccioli
42		Nociata
43		Pammelati
44		Pampepato
45		Pan mostato
46		Pan nociato
47		Pane di Strettura
48		Passatelli
49		Pici
50		Pinoccate
51		Pinolate
52		Rocciata
53		Schiacciata al formaggio
54		Stinchetti
55		Strangozzi
56	Strufoli	
57	Torciglione	
58	Torcolo di San Costanzo	
59	Torta al formaggio o di Pasqua	
60	Torta al testo	
61	Tozzetti	
62	Umbricelli	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	63	Anquilla del Trasimeno
	64	Carpa del Trasimeno
	65	Latterino del Trasimeno
	66	Luccio del Trasimeno
	67	Persico reale del Trasimeno
68	Tinca del Trasimeno	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	69	Ricotta salata

