

REGIONE VENETO		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Acqua di melissa
	2	Acqua tonica
	3	Aperitivo analcolico al gusto di ginger
	4	Cafè - Cafè espresso secondo Tradizione Veneta
	5	Liquore all'uovo
	6	Liquore barancino
	7	Liquore del consiglio
	8	Liquore fragolino
	9	Maraschino
	10	Prugna
	11	Sangue morlacco
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	12	Anatra di corte padovana
	13	Anatra germanata veneta
	14	Anatra mignon
	15	Bogoni di Badia Calavena
	16	Bondiola al sugo di Este
	17	Bondiola col lengual del padovano
	18	Bondiola di Castelgomberto
	19	Bondola della Val Leogra
	20	Bresaola di cavallo
	21	Cacciatore di asino*
	22	Cacciatore di cavallo*
	23	Carne de fea afumegada*
	24	Carne di musso
	25	Ciccioli della Val Leogra
	26	Coeghin nostrano padovano*
	27	Coessin co la lèngua del basso vicentino*
	28	Coessin del basso vicentino*
	29	Coessin della Val Leogra*
	30	Coessin in onto del basso vicentino*
	31	Coessin co lo sgrugno*
	32	Coniglio veneto
	33	Coppa di testa di Este*
	34	Cornioi de Crespadoro
	35	Coscia affumicata di cavallo*
	36	Cotechino di puledro*
	37	Cotechino di Trecenta*
	38	Falso parsuto*
	39	Faraona camosciata
	40	Faraona di corte padovana
	41	Figalèt*
	42	Galletto nano di corte padovana - pepoi
	43	Gallina collo nudo di corte padovana
	44	Gallina dorata di Lonigo
	45	Gallina ermellinata di Rovigo
	46	Gallina padovana
	47	Gallina polverara
	48	Gallina robusta lionata
	49	Gallina robusta maculata
	50	Lardo del basso vicentino*
	51	Lardo in salamoia*
	52	Lardo stecato con le erbe*
	53	Lengual*
	54	Lingua salmistrata
	55	Luganega da riso*
	56	Luganega nostrana padovana*
	57	Luganega trevigiana*
	58	Luganeghe de tripan*
	59	Luganeghe della Val Leogra*
	60	Morette o barbusti della Val Leogra*
	61	Mortandèle*
	62	Muset trevigiano*
	63	Nervetti di bovino
	64	Oca del mondragon
	65	Oca di corte padovana
	66	Oca in onto padovana



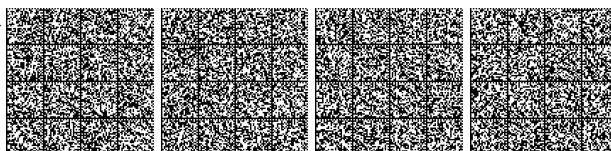
REGIONE VENETO		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	67	Oco in onto dei Berici
	68	Osocol di Treviso*
	69	Panzèta col tòco del basso vicentino*
	70	Panzèta co l'ossocòlo del basso vicentino*
	71	Parsuto de oca*
	72	Pastin
	73	Pecora Alpagota
	74	Pendole*
	75	Pollo combattente di corte padovana
	76	Pollo rustichello della pedemontana
	77	Porchetta trevigiana
	78	Prosciutto della Val Liona dolce e affumicato*
	79	Salado co l'ajo del basso vicentino*
	80	Salado della pedemontana trevigiana*
	81	Salado fresco del basso vicentino*
	82	Salado fresco trevigiano*
	83	Salame bellunese*
	84	Salame da taglio di Trecenta*
	85	Salame di asino*
	86	Salame di cavallo*
	87	Salame di Verona*
	88	Salame nostrano padovano*
	89	Salamelle di cavallo*
	90	Salsiccia con le rape
	91	Salsiccia equina*
	92	Salsiccia tipica polesana*
	93	Schenal*
	94	Senkilam – Speck di Sappada*
	95	Sfilacci di equino
	96	Sfilacci di manzo
	97	Soprèssa di Verona*
	98	Soprèssa trevigiana*
	99	Soprèssa co l'ossocòlo del basso vicentino*
	100	Soprèssa co la brazòla del basso vicentino*
	101	Soprèssa col tòco del basso vicentino*
	102	Soprèssa di cavallo*
	103	Soprèssa investida*
	104	Soprèssa nostrana padovana*
	105	Speck di Cadore*
	106	Speck di cavallo*
	107	Spiedo - Spèo - Spiedo d'alta marca
	108	Tacchino comune bronzato
	109	Tacchino ermellinato di Rovigo
	110	Torresani di Torreglia
	111	Torresano di Breganze
	112	Vitellone padano
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	113	Burro al latte crudo di malga*
	114	Caciocapra*
	115	Caciotta misto pecora*
	116	Fior delle Dolomiti*
	117	Formaggio acidino*
	118	Formaggio agordino di malga*
	119	Formaggio al latte crudo di Posina*
	120	Formaggio bastardo del Grappa*
	121	Formaggio busche*
	122	Formaggio casato del Garda*
	123	Formaggio casel bellunese*
	124	Formaggio Cesio*
	125	Formaggio Comelico*
	126	Formaggio Contrin*
	127	Formaggio Dolomiti*
	128	Formaggio Fodom*
	129	Formaggio inbriago*
	130	Formaggio latteria di Sappada*
<i>Formaggi</i>	131	Formaggio malga bellunese*



REGIONE VENETO		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	132	Formaggio misto pecora fresco dei Berici*
	133	Formaggio Moesin di Fregona*
	134	Formaggio Montemagro*
	135	Formaggio morlacco*
	136	Formaggio Nevegàl*
	137	Formaggio nostrano veronese*
	138	Formaggio pecorino dei Berici*
	139	Formaggio pecorino fresco di malga*
	140	Formaggio renàz*
	141	Formaggio schiz*
	142	Formaggio stracon*
	143	Formaggio tosella*
	144	Formaggio valmorel*
	145	Formaggio zigher*
	146	Formaggio zumelle*
	147	Furmai nustran*
	<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	148
149		Antiche pesche di Mogliano Veneto
150		Asparago bianco del Sile
151		Asparago bianco di Bibione
152		Asparago di Arcole
153		Asparago di Giare
154		Asparago di Mambrotta
155		Asparago di Padova
156		Asparago di Palazzetto
157		Asparago di Rivoli
158		Asparago verde amaro Montine
159		Barbabetola rossa di Chioggia
160		Bietola di Bassano
161		Bisi de Lumignan
162		Bisi de Peseggia
163		Broccoletto di Custoza
164		Broccolo di Bassano
165		Broccolo fiolaro di Creazzo
166		Carciofo violetto di S. Erasmo
167		Carota di Chioggia
168		Castagne del Baldo
169		Castagne e marroni dei Colli Euganei
170		Cavolo cappuccio di Vinigo di Cadore
171		Cavolo dell'Adige
172		Cicoria catalogna gigante di Chioggia
173		Ciliegia della Val d'Alpone
174		Ciliegia dei Colli Asolani
175		Ciliegia delle Colline veronesi
176		Ciliegie dei Colli Euganei
177		Ciliegie durone di Cazzano
178		Cipolla bianca di Chioggia
179		Cipolla rosa di Bassano
180		Composte delle Valli dell'Agno e del Chiampo
181		Craut - Verde agre
182		Crauti delle Bregonze
183		Cren
184		Culàti di Valdagno
185		Durona del Chiampo
186		Fagiolino meraviglia di Venezia
187		Fagiolo bala rossa feltrina o Fasol balin feltrino
188	Fagiolo bonèl di Fonzaso	
189	Fagiolo borlotto nano di Levada	
190	Fagiolo di Posina "scalda"	
191	Fagiolo giàlet	
192	Fagiolo gnoco Borlotto	
193	Farina di mais Biancoperta	
194	Farina di mais Marano	
195	Farina per polenta di mais "Sponcio"	
196	Fasol del lago	
197	Fasola posenata	



REGIONE VENETO		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	198	Fave bellunesi
	199	Fragola Altopolesana, Fragula
	200	Fragola delle Dolomiti Bellunesi
	201	Fragola di Verona
	202	Funghi coltivati del Montello
	203	Funghi di Costozza
	204	Germoglio di radicchio bianco nostrano di Bassano
	205	Giuggiola dei Colli Euganei
	206	Giuggiolo del cavallino
	207	Grano saraceno
	208	Kiwi di Treviso
	209	Kiwi di Verona
	210	Kodinze
	211	Kodinzon
	212	Mame d'Aalpago
	213	Mamma bianca di Bassano
	214	Marinelle sotto spirito
	215	Marrone di San Mauro
	216	Marrone feltrino
	217	Marroni di Valrovina
	218	Mela del Medio Adige
	219	Mela di Monfumo
	220	Mela di Verona
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	221	Melone del Delta Polesano
	222	Melone montagnanese
	223	Melone precoce veronese
	224	Mostarda vicentina
	225	Nettarina di Verona
	226	Noce dei grandi fiumi
	227	Noce di Feltre
	228	Orzo Agordino
	229	Patata americana di Anguillara e Stroppare
	230	Patata americana di Zero Branco
	231	Patata cornetta
	232	Patata del Montello
	233	Patata del Quartier del Piave
	234	Patata di Bolca
	235	Patata di Cesiomaggiore
	236	Patata di Chioggia
	237	Patata di Montagnana
	238	Patata di Posina
	239	Patata dorata dei terreni rossi del Guà
	240	Patate di Rotzo
	241	Peperone di Zero Branco
	242	Pera del medio Adige
	243	Pere del veneziano
	244	Pere del veronese
	245	Pesca bianca di Venezia
	246	Pesca di Povegliano
	247	Pisello di Borso del Grappa
	248	Pisello verdone nano di Colognola ai Colli
	249	Pòm prussian
	250	Pomodoro del Cavallino
	251	Radicchio bianco fior di Maserà
	252	Radicchio bianco o variegato di Lusia
	253	Radicchio variegato bianco di Bassano
	254	Radicio verdòn da cortèl
	255	Riso di Grumolo delle Abbadesse
	256	Scarola di Bassano
	257	Sedano di Rubbio
	258	Sedano verde di Chioggia
	259	Sedano rapa di Ronco all'Adige
	260	Susina gialla di Lio Piccolo
	261	Tartufo della montagna veronese
	262	Tartufo nero dei Berici
	263	Uva clinton



REGIONE VENETO		
Tipologia	N°	Prodotto
	264	Uva fragola bianca
	265	Uva fragola nera
	266	Verza moretta di Veronella
	267	Zucca Marina di Chioggia
	268	Zucca santa bellunese
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	269
270		Banana comune
271		Bibanesi
272		Bigoi
273		Biscotti baicoli
274		Biscotti pazientini
275		Bossolà di Chioggia
276		Bussolai buranèi
277		Capezzoli di Venere
278		Carfogn
279		Casunziei
280		Ciopa vicentina
281		Colomba pasquale di Verona
282		Cornetti
283		Dolce bissoleta
284		Dolce del santo - Santantonio
285		Dolce nadalin
286		Dolce polentina
287		Esse adriese
288		Essi buranèi
289		Fave alla veneziana
290		Forti bassanesi
291		Frittelle con l'erba amara
292		Frittelle di Verona
293		Frittelle veneziane
294		Fugassa padovana
295		Fugassa veneta
296		Galani e Crostoli
297		Gargati
298		Gelato artigianale del Cadore
299	Gnocco smalzao	
300	Gnocco di Verona	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	301	Il Riccio
	302	Lasagne da fornèl
	303	Mandorlato di Cologna Veneta
	304	Mandorlato veneziano
	305	Mantovana
	306	Merletti Santantonio
	307	Montasù
	308	Pagnotta del doge
	309	Pan biscotto Veneto
	310	Pan co la suca
	311	Pan co l'ù
	312	Pan de le feste
	313	Pan del Santo
	314	Pandoli di Schio
	315	Pandoro di Verona
	316	Pane al mais
	317	Pastafrolla della Lessinia
	318	Pastina de Bortolin
	319	Pevarin
	320	Pinza alla munara
	321	Rofioi di Sanguinetto
	322	Rufiolo di Costeggiola
	323	Sagagiardi
	324	San Martino
	325	Savoardi di Verona
	326	Schizzotto
	327	Sfogliatine di Villafranca
	328	Smegiassa
	329	Subioti all'ortica



REGIONE VENETO		
Tipologia	N°	Prodotto
	330	Tajadele al tardivo
	331	Torrone di S. Martino di Lupari
	332	Torta ciosota
	333	Torta figassa
	334	Torta fregolotta
	335	Torta nicolotta
	336	Torta ortigara
	337	Torta pazientina
	338	Torta pinza - Putana
	339	Torta sgrisolona
	340	Torta zonclada
	341	Tortellini di Valeggio sul Mincio
	342	Treccia d'oro di Thiene
	343	Zaleta di giuggiolo
	344	Zaletti
<i>Prodotti della gastronomia</i>	345	Frittata di bruscandoli
	346	Radici e fasioi
	347	Risotto con i bruscandoli
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	348	Anguilla del Delta del Po
	349	Anguilla del Livenza
	350	Anguilla marinata del Delta del Po
	351	Anguilla delle valli da pesca venete
	352	Bacalà alla vicentina
	353	Bacalà mantecato alla veneziana
	354	Branzino delle valli da pesca venete
	355	Caparosolo de ciosa o vongola verace di Chioggia
	356	Cefali delle valli da pesca venete
	357	Cefalo del Polesine
	358	Gambero di fiume della Venezia Orientale
	359	Latterini marinati del Delta del Po
	360	Moeche e Masanete
	361	Moscardino di Caorle
	362	Pesce azzurro del Delta del Po
	363	Sardine e alici marinate del Delta del Po
	364	Seppia bianca di Chioggia, Sepe de ciosa, Seppioline di Chioggia
	365	Schia della laguna di Venezia
	366	Trota Fario valli vicentine
	367	Trota iridea del Sile
	368	Trota iridea della Valle del Chiampo
	369	Vongola verace del Polesine
	<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	370
371		Miele del Delta del Po
372		Miele del Grappa
373		Miele del Montello
374		Miele della collina e pianura veronese
375		Miele della montagna veronese
376		Miele di barena
377		Mieli dell'Altopiano di Asiago
378		Ricotta affumicata*
379		Ricotta affumicata della Val Leogra*
380		Ricotta da sachetto della Val Leogra*
381		Ricotta fioreta delle vallate vicentine*
382		Ricotta pecorina dei Berici*
383		Ricotta pecorina stufata dei Berici*
384		Ricotta Schotte*

* Deroga alle norme igienico sanitarie

21A01168

MARIO DI IORIO, *redattore*DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2021-SON-014) Roma, 2021 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

