

<b>REGIONE ABRUZZO</b>			
<i>Tipologia</i>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>	
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Centerba o Cianterba	
	2	Liquore a base di gentiana lutea l., Amaro di genziana, Digestivo di genziana	
	3	Liquore allo zafferano	
	4	Mosto cotto	
	5	Ponce, Punce, Punk	
	6	Ratafia - Rattafia	
	7	Vino cotto - Vin cuott - Vin cott	
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	8	Annoia	
	9	Arrosticini	
	10	Capra alla neretese	
	11	Coppa di testa, La Coppa	
	12	Guanciale amatriciano	
	13	Lonza, Capelomme	
	14	Micischia, Vilischia, Vicicchia, Mucischia	
	15	Mortadella di Campotosto, Coglioni di mulo	
	16	Nnuje teramane	
	17	Porchetta abruzzese	
	18	Prosciuttello	
	19	Salame abruzzese, Salame nostrano, Salame artigianale, Salame tradizionale, Salame tipico	
	20	Salame Aquila	
	21	Salamelle di fegato al vino cotto	
	22	Salsiccia di fegato	
	23	Salsiccia di fegato con miele	
	24	Salsiccia di maiale sott'olio	
	25	Salsicciotto di Pennapedimonte	
	26	Salsicciotto frentano, Salsicciotto, Saiggicciott, Sauccicciott	
	27	Soppressata, Salame pressato, Schiacciata, Salame Aquila	
	28	Tacchino alla canzanese	
	29	Tacchino alla neretese	
	30	U Sprusciat di Pizzoferrato	
	31	Ventricina teramana	
	<i>Formaggi</i>	32	Ventricina vastese, del vastese, Vescica, Ventricina di Guilmi, Muletta
		33	Cacio di vacca bianca, Caciotta di vacca
		34	Caciocavallo abruzzese
		35	Caciofiore aquilano
		36	Caciotta vaccina frentana, Formaggio di vacca, Casce d'vacc
		37	Caprino abruzzese, Formaggi caprini abruzzesi
		38	Formaggi e Ricotta di stazzo
39		Giuncata vaccina abruzzese, Sprisciocca	
40		Giuncatella abruzzese	
41		Incanestrato di Castel del Monte	
42		Pecorino d'Abruzzo	
43		Pecorino di Atri	
44		Pecorino di Farindola	
45		Pecorino marchetto, Cacio marchetto	
46		Scamorza abruzzese	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>		47	Olio agrumato, Olio agli agrumi, Agrumolio
	48	Olio extra vergine di oliva delle Valli aquilane	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	49	Aglio rosso di Sulmona	
	50	Agrumi della costa dei trabocchi	
	51	Carciofo del vastese	
	52	Castagna roscetta Valle Roveto	
	53	Cece	
	54	Ciliegie di Raiano e di Giuliano Teatino	
	55	Cipolla bianca di Fara Filiorum Petri	
	56	Conserven di pomodoro (polpa e pezzetti di pomodoro)	
	57	Cotognata e marmellata di mela cotogna	
	58	Fagioli a olio	
	59	Fagioli a pane	
	60	Farro d'Abruzzo	
	61	Lenticchie di S. Stefano di Sessanio	
	62	Libretto di fichi secchi	
	63	Mandorle di Navelli, L'mmall	
	64	Marmellata d'uva, Scrucchiata, Sclocchiata	
	65	Marrone di Valle Castellana	
	66	Mela della Valle del Giovenco	
	67	Olive intosso, Olive n'dosse, Olive in salamoia	
	68	Patata di montagna del Medio Sangro, Patana muntagnola	
	69	Patata turchesa, Turca, Turchesca, Viola	
	70	Patate degli altipiani d'Abruzzo	
	71	Peperoncino secco piccante, Diavoletto, Diavolicchio, Lazzaretto, Lu Piccant, l'Amaro	
	72	Peperone rosso di Altino	
	73	Peperone secco dolce, Saracone, Bastardone, Farfullone	

<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	74	Pomodoro a pera	
	75	Solina	
	76	Tartufi d'Abruzzo	
	77	Tondino del Tavo, Fagiolo di Loreto Aprutino	
	78	Uva di Tollo e Ortona	
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	79	Bocconotti di Castel Frentano
		80	Cagionetti, Calgionetti, Caggiunitt', Caggionetti
		81	Cicerchiata
82		Confetto di Sulmona	
83		Croccante di mandorle, Croccante di natale	
84		Cumbriziun', Le Sbattute	
85		Fiadone dolce	
86		Fiadone salato	
87		La Svititella	
88		Lingue di suocera	
89		Maccheroni alla chitarra	
90		Maccheroni alla molinara, alla mugnaia	
91		Maccheroni con le ceppe	
92		Ndurciullune	
93		Pagnotte da forno di Sant'agata	
94		Pane Cappelli	
95		Pane casareccio aquilano	
96		Pane con le patate	
97		Pane di Solina, Pagnotte di Solina	
98		Pane nobile di Guardiagrele	
99		Parrozzo	
100		Pasticci di Rapino	
101		Pepatelli	
102		Pizza con le sfrigole, Zuffricul	
103		Pizza di crema e ricotta	
104		Pizza di Pasqua	
105		Pizza di ricotta	
106		Pizza dolce tradizionale	
107		Pizza rustica dolce	
108		Pizza rustica salata	
109		Pizza scime, Pizza scive, Pizza ascima, Pizza azzima	
110		Pizzelle	
111		Ravioli dolci di ricotta	
112		Rimpizza	
113		Sagne a pezze, Tacconelle	
114		Sassi d'Abruzzo, Mandorle atterrate	
115		Scrippelle, Scrippelle teramane	
116		Serpentone, lu Serpentone	
117		Sfogliatella di Lama, Sfuiatell	
118		Sgajozzi	
119		Sise delle monache di Guardiagrele, Tre monti	
120		Spumini	
121		Supposte, i Pensieri del poeta, Banane, Celli di prevete	
122		Torcinelli, Turcinil	
123	Torrone di Guardiagrele		
124	Torrone tenero al cioccolato aquilano Nurzia		
125	Torrone tenero al cioccolato di Sulmona		
126	Uccelletti, Li Cellit, Celli pieni		
127	Zeppole di S. Giuseppe		
<i>Prodotti della gastronomia</i>	128	Il Coatto, Lu Cuatte	
	129	La Coratella d'agnello	
	130	La fracchiata	
	131	La Tjella, Ciabbotta	
	132	Le Corde de chiochie	
	133	Le "Virtu" teramane	
	134	Mazzarelle alla teramana	
	135	Ndocca 'ndocca	
	136	Ngrecciata	
	137	Pallotte cace e ove	
	138	Pasta fatta in casa al ragù di papera	
	139	Pecora alla callara, Pecora alla cottora, Pecora al caldaro	
	140	Pizz'e e ffo'je	
	141	Sagne a pezze e cicerchie	
	142	Taijarille fasciule e coteche	
	143	Trippa alla pennese	
	144	Trippa teramana	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	145	Scapece	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	146	Lattacchio, Latteruolo, Latteruola	
	147	Miele d'Abruzzo, millefiori, sulla, lupinelle, girasole, santoreggia, acacia	
	148	Ricotta ovina di Arischia, Ricotta co le ficore	
	149	Ricotta stagionata di pecora, Ricotta salata abruzzese	

**REGIONE BASILICATA**

<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Liquore al sambuco di Chiaromonte
	2	Mir' cutt'
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	3	Agnello delle Dolomiti Lucane
	4	Capocollo
	5	Carne Podolica lucana
	6	Gelatina di maiale
	7	Involtoni di cotenna
	8	Lardo
	9	Marruca dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Monacedd', Cazzamarruca, Vavalicch'
	10	'Ncandarata
	11	Pancetta
	12	Pezzente
	13	Prosciutto crudo
	14	Salsiccia
	15	Salsiccia a catena
	16	Salsiccia al coriandolo di Carbone
	17	Salsiccia Castelluccese
	18	Salsiccia di fegato di Castelluccio Superiore
	19	Soperzata di Rivello
	20	Soppressata
	21	Ungrattnoat
	<i>Formaggi</i>	22
23		Caciocavallo di Massa di Maratea
24		Cacioricotta
25		Caprino
26		Casieddo o Casieddu
27		Manteca
28		Mozzarella
29		Padraccio
30		Pecorino
31		Pecorino misto
32		Scamorza
33		Toma
34		Treccia di Massa di Maratea
35		Treccia dura
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>		36
	37	Capperi di Maratea sotto sale
	38	Carruba di Maratea
	39	Cece rosso di Latronico
	40	Cece tondino di Latronico
	41	Cipolla bianca di Francavilla in Sinni
	42	Coriandolo di carbone "anes"
	43	Fagiolo di Muro Lucano
	44	Fagiolo di San Gaudioso
	45	Fagiolo zeminelle
	46	Farina di Cece di Latronico
	47	Farina di germana "iermana"
	48	Farina di granone "quarantino"
	49	Farina di mischiglio
	50	Farina di carosella
	51	Fasulo rosso (Scritt)
	52	Finocchio di Senise
	53	Gilò di Maratea
	54	Gran' cutt'
	55	Lampascioni
	56	Lenticchia di Potenza
	57	Lupino del Pollino
	58	Maiorica dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Farina di Majonica di Brindisi di Montagna
	59	Melanzana bianca di Senise
	60	Nastruss di Calvera
	61	'Ndussa
	62	Olio di Cornacchiola di Vietri
	63	Oliva da forno di Ferrandina
	64	Olive nere secche
	65	Olive secche sott'olio, Olive seccate di Cornacchiola
	66	Passata di pomodoro di Rotonda
	67	Pastinaca dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Pastinache, Pastinacchio, Rariche di pastinacchio, Rariche, Raricannezzere
	68	Patata rossa di Terranova del Pollino
	69	Peperoni cruschi
	70	Percoco di Tursi con il vino
	71	Percoco di Tursi scioppato
	72	Pomodorino giallo costoluto di Castronuovo di Sant'Andrea
	73	Pomodorino giallo lungo di Castronuovo di Sant'Andrea
	74	Pomodorino rosso lungo di Castronuovo di Sant'Andrea
	75	Pomodoro di Maratea
	76	Pomodoro di Rotonda
	77	Pomodoro secco "Cietta'cale di tolve"
	78	Pomodori sott'olio
	79	Rafano
	80	Rappascione di Viggianello
81	Risciola	
82	Saragolla fina dei Certosini della Grancia di San Demetrio	
83	Semola Marzudda dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Semola di Terminia, Marziolo	
84	Soppressata di fichi di Carbone	
85	Tartufo bianco del Serrapotamo	

	86	Anginetto di Lauria
	87	A' Pipua di Oliveto Lucano
	88	Biscotto a otto di Latronico
	89	Biscotto al coriandolo di Carbone
	90	Biscotti glassati
	91	Calzoni di ceci
	92	Cannaricoli di Viggianello
	93	Carchiola
	94	Cicerata
	95	Cuccidatu di Rotonda
	96	Dolce con naspro di Spinoso, Rolo' cu u' naspr r' spnus'
	97	Falagone
	98	Fusilli lucani, Fusilli con il ferretto, Fusidd', Ferretti, Ferricieddi, Firzuli, minnicchi, minuich
	99	Gelatina dolce di maiale
	100	Gugliaccio di San Costantino Albanese
	101	I Pezzetti di Irsina, i P'zzitt d' Mont Plos
	102	La Mastaccera di Irsina, a Mastacc'r d'Mont Plos
	103	La Strazzata
	104	Manate e manatelle, Pasta a matassa, Manare
	105	Migliaccio
	106	Mostaccioli
	107	Pane di germana "iermana"
	108	Pane di patata di San Severino Lucano
	109	Pane di Trecchina
	110	Pane nero
	111	Panicceddi o Panetteddi di S. Antonio di Rotonda
	112	Petulla Shen Paljit di San Paolo Albanese
	113	Piccidet' castelluccese
	114	Pizza con i cingoli di maiale
	115	Pizza a "scannatur" di Carbone
	116	Pizza rustica (Cazzola, Scarcedda, Cuzzola)
	117	Pizzetto di Lauria
	118	Polenta di Nemoli
	119	Rskatiedde cca muddiche di Episcopia
	120	Raskatiell di legumi di Fardella
	121	Raskatiello di Miskiglio di Teana, Miskiglio di Teana
	122	Ravioli
	123	Rosacatarra
	124	Sanguinaccio
	125	Shtridhla di San Paolo e San Costantino Albanese
	126	Spumino di Cersosimo
	127	Tagliatelle, al Tratt di Oliveto Lucano
	128	Tapanedda di Episcopia
	129	Taralli di San Costantino Albanese
	130	Tarallo della sposa di San Paolo Albanese, Taralj i ethur
	131	Timpallo rustico del Pollino
	132	Tortaneddi di S'Antonio di Rotonda
	133	U' frrcidd, maccherone
	134	U panaridd di Oliveto Lucano, Panierino
	135	U' pastizz rtunnar
	136	U' pastzzott di Nova Siri
	137	ù Zuzumagliu
	138	Viscuttino di Lauria
	139	Viscuttu a' gotto di Lauria
	140	Cuccia di Nojese
	141	Fasul e pistiddi
	142	Fusilli lucani con la mollica di pane, ferricieddi cu la muddica, Fusill' cu' muddia
	143	Insalata di arance a staccia di Tursi
	144	Insalata gialla e rossa di Castronuovo di Sant'Andrea
	145	Involtni di agnello in umido, Gnommariell, gnumeridde
	146	Involtni di interiora d'agnello/capretto arrostiti, Gnommariell arrustit, Gnumeridde, Migliatiedd
	147	Laghn e fasul, Lagane e fasul, Lagane e fagioli,
	148	Nuglia di Laurenzana, Nuglia laurenzanese
	149	Peperoni ripieni alla lucana, Zafaran chin
	150	Pitta di Grandiniid di Calvera
	151	Pop corn di Castronuovo di Sant'Andrea
	152	Pu'iata di San Giorgio Lucano
	153	Purpette di carnuluvare di Rotonda "mbastarduta"
	154	"Salsa" di mele, Cipolline o zucca
	155	Tagliolini con il latte, Tagliolini dell'Ascensione, Tagghjulini ku u latt, Tagliolini dell'Ascension
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	156	Alici salate di Maratea
	157	Aliciocculi salate di Maratea
	158	Garum di Maratea (Salsa di pesce)
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	159	Miele lucano (r'miel)
	160	Ricotta
	161	Ricotta forte
	162	Ricotta salata
	163	Uovo fresco dei Certosini della Grancia di San Demetrio,Ovo, Uvu, Cocche





<b>REGIONE CALABRIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Amaro alle erbe
	2	Anice
	3	Fragolino
	4	Gassosa al caffè
	5	Gassosa al limone
	6	Liquore alla liquirizia
	7	Liquore di agrumi (limoni o limetta)
	8	Liquore di bergamotto
	9	Liquore di cedro
	10	Liquore di finocchietto selvatico
	11	Moscatello
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	12	Buccularu
	13	Carne caprina calabrese
	14	Carne di maiale nero calabrese
	15	Carne di maiale salata
	16	Carne ovina calabrese
	17	Carne Podolica calabrese
	18	Ciccioi
	19	Cotenne di maiale
	20	Cularina
	21	Culatta
	22	Frittole
	23	Gelatina di maiale
	24	Guanciale
	25	Lardo, U Lardu
	26	'Nduia
	27	'Ndura
	28	'Nnuglia
	29	Pancetta arrotolata
	30	Prosciutto crudo di San Lorenzo Bellizzi
	31	Prosciutto di maiale nero calabrese
	32	Salame crudo di Albidona
	33	Salato di Crotone
	34	Salsiccia con finocchietto selvatico, Satizza
	35	Salsiccia di coretto
	36	Salsiccia pezzente
	37	Sazizzunu
	38	Soppressata affumicata, Supprizzata 'ffumicata
	39	Soppressata di Decollatura
<i>Formaggi</i>	40	Animaletti di provola
	41	Butiro
	42	Caciocavallo di Ciminà
	43	Caciocavallo podolico
	44	Cacioricotta
	45	Caciotto di Cirella di Plati
	46	Canestrato
	47	Caprino dell'Aspromonte
	48	Farci-provola
	49	Felciata
	50	Formaggio caprino della Limina
	51	Giuncata
	52	Mozzarella silana
	53	Musulupu dell'Aspromonte
	54	Pecorino del Pollino
	55	Pecorino della Locride
	56	Pecorino della Vallata "Stilaro Allaro"
	57	Pecorino misto
	58	Pecorino primo sale
	59	Provola
	60	Rasco
61	Strazzatella silana	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	62	Olio extra vergine di oliva "Colli di Tropea"
	63	Olio extra vergine di oliva del Savuto
	64	Olio extra vergine di oliva della Locride
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	65	'A maritata
	66	Amarene scioppate
	67	Anona cherimola, Annona
	68	Arancia di Villa San Giuseppe
	69	Asparago selvatico della Calabria
	70	Biondo tardivo di Trebbisacce
	71	Broccoli di rapa
	72	Cannonata calabrese
	73	Castagne al mosto cotto
	74	Castagne di Calabria

<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	75	Ceci abbrustoliti, Calia	
	76	Cedro	
	77	Cedro candito	
	78	Cicoria selvatica calabrese	
	79	Cicorie selvatiche sott'olio	
	80	Cipolline sott'olio	
	81	Clementine della Piana di Sibari	
	82	Collane di peperoni secchi	
	83	Confettura di pomodori rossi	
	84	Coroncine di fichi secchi al mirto	
	85	Crocette	
	86	Fagiolo di Caria	
	87	Fagiolo poverello bianco	
	88	Farina di castagne	
	89	Fichi d'india di Calabria	
	90	Fichi essiccati	
	91	Fichi freschi cotti al forno	
	92	Fichi ripieni, Fichi chini	
	93	Finocchietto selvatico di Calabria	
	94	Finocchio di Isola Capo Rizzuto	
	95	Funghi di Giffone	
	96	Funghi "rosito"	
	97	Funghi misti di bosco sott'olio	
	98	Funghi porcini silani "sillo"	
	99	Funghi porcini sott'olio	
	100	Funghi rositi sott'olio	
	101	Germogli di pungitopo sott'olio, Vruscita sott'olio	
	102	Insalatata di arance, 'Nzalata i purtualli	
	103	Involcini di melanzane	
	104	Limetta	
	105	Marmellata di arance	
	106	Marmellata di bergamotto	
	107	Marmellata di clementine	
	108	Marmellata di limoni	
	109	Marmellata di mandarini	
	110	Marmellata di uva	
	111	Melanzane sott'olio	
	112	Mele di montagna (cotogna-coccia-limoncelle)	
	113	Miele di fichi	
	114	Misi misi affucati, Amareddi affucati	
	115	Olive alla calce	
	116	Olive in salamoia	
	117	Olive nella giara	
	118	Olive nere infornate	
	119	Olive schiacciate	
	120	Olive sotto sale	
	121	Origano selvatico della Calabria	
	122	Pallone di fichi	
	123	Panicilli	
	124	Peperoncini piccanti ripieni	
	125	Peperoncini sott'olio	
	126	Peperoncino di Spilinga	
	127	Peperoncino piccante calabrese	
	128	Peperone roggianese	
	129	Pistilli	
	130	Pomodori secchi	
	131	Pomodori secchi ripieni	
	132	Pomodori secchi sott'olio	
	133	Pomodori verdi conservati	
	134	Pomodoro di Belmonte	
	135	Trecce di fichi	
	136	Tritato di peperoncino	
	137	Zucchini sott'olio	
	<i>Condimenti</i>	138	Salmoriglio, sarmurighiu
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	139	'Nzullini
		140	Anicini
		141	Biscotti alle mandorle e al miele
		142	Bocconotto di Mormanno
		143	Bucconotto
		144	Buffeddi
		145	Cannoli, I Cannola
		146	Chinulille
		147	Ciotaredda di Castrovillari
		148	Cotognata
		149	Crema reggina
		150	Crispelle salate, Crispeddhe
		151	Crispelle dolci, Crispeddhe
		152	Crostini di grano



<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	153	Cudduraci, 'Nguti
	154	Cupeta
	155	Cuzzupa
	156	Dita d'apostolo
	157	Fichi ricoperti al cioccolato
	158	Frese bianche
	159	Frese integrali
	160	Frise al peperoncino
	161	Ginetti
	162	Granita, Scirobetta
	163	Lestopitta
	164	Liquirizia
	165	Liquirizia alla menta
	166	Liquirizia all'anice
	167	Morticeddhi, Frutti alla martorana
	168	Mostaccioli
	169	Mozzetti
	170	Nacatole
	171	Nepitelle
	172	Ossa di morto, Ossa i mortu
	173	Pan di spagna di Dipignano
	174	Pane al miele di Cerzeto
	175	Pane casereccio
	176	Pane con la giuggiulena
	177	Pane di castagne
	178	Pane di patate
	179	Pane di pellegrina, I Pani di pellegrina
	180	Pane di segale di Canolo
	181	Pasta col ferretto
	182	Pasta di mandorla al bergamotto
	183	Pasta di mandorle
	184	Pasta fileja
	185	Paste con lo zucchero
	186	Pesca
	187	Petrale, U Petrali
	188	Pezzo duro
	189	Pignolata al miele, Napiteddhi
	190	Pignolata con la glassa bianca e al cioccolato
	191	Piparelle
	192	Pitta
	193	Pitta di San Martino
	194	Pitta 'mpigliata
	195	Pizza alla reggina, Pitta a riggitana
	196	Pizza di maggio, Pitta di maju
	197	Pizzi ccu niebiti
	198	Pizziccul'ova
	199	Rafioli
200	Sammartine	
201	Sanguinaccio	
202	Scaldatelle, Scaldateddi	
203	Scalille	
204	Sguta	
205	Sorbetto al bergamotto	
206	Sospiri di monaca	
207	Stomatico	
208	Stracetti	
209	Stroncatura, Stroncatura	
210	Susumelle	
211	Taglierini e ciciri, Laganelle e ciciri	
212	Taralli bianchi	
213	Taralli morbidi	
214	Tarallini ai semi di anice	
215	Tarallini ai semi di finocchio	
216	Tarallini al peperoncino	
217	Tartine di sanguinaccio, Tratini i sanguinacciu	
218	Tartufo di Pizzo	
219	Torroncino	
220	Torrone a poglia con mandorle, Turruni	
221	Torrone di arachidi con zucchero	
222	Torrone gelato, Turruni gelatu	
223	Turdilli	
224	Xialuni	
225	Zeppole, Zzippulii San Giuseppi	

<i>Prodotti della gastronomia</i>	226	Frittata pasquale
	227	Frittele di fiori di zucca, Scieuriddi
	228	Maccheroni con il sugo di capra, Maccaruni i casa cu sugu i capra
	229	Melanzane ripiene, Mulingiani chini
	230	Pancotto, Brodo pieno, Panicuottu
	231	Parmigiana
	232	Peperonata alla calabrese, 'Nzimatò
	233	Polpette di melanzana, Purpetti i mulingiana
	234	Pomodori ripieni, Pummaroro chini
	235	Riso di magro, Granu mariu, U Risu mariu
236	Uova e curcuci, Ova chi curcuci	
237	Uova strapazzate con pomodoro, Sursuminata	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	238	Acciughe marinate
	239	Acciughe salate
	240	Aguglie, Costardelle fritte
	241	Alici salate
	242	Alici salate e pepate
	243	Alici sott'olio
	244	Bottarga di tonno
	245	Frittele di neonata, Cicirella, Frittele di nannata
	246	Involtini di pesce spada
	247	Involtini di spatola, 'Nvoltini i spatula
	248	Pesce sciabola, Vela, Spatola
	249	Pesce spada alla ghiotta, Pisci spada a gghiotta
	250	Pesce spada arrosto con il sarmoriglio, Pisci spada rustutu c'u sarmurighiu
	251	Rosamarina
	252	Sarde salate
	253	Sarde salate e pepate
	254	Sardella salata di Crotone
255	Stocafisso, Stocco alla ghiotta	
256	Stocco di Mammola	
257	Tonno sott'olio, Pesantono sott'olio	
258	Tortiera di alici	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	259	Miele di arancio calabrese
	260	Miele di castagno calabrese
	261	Miele di corbezzolo
	262	Miele di eucaliptus calabrese
	263	Miele di melata di abete calabrese
	264	Miele di sulla calabrese
	265	Ricotta
	266	Ricotta affumicata
	267	Ricotta di capra affumicata
	268	Ricotta di pecora
	269	Ricottone salato

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Aceto di Fico Bianco
	2	Cioccolato ai limoncello
	3	Fragolino
	4	Liquore al tartufo nero
	5	Liquore concerto
	6	Liquore crema di limone
	7	Liquore di amarene
	8	Liquore di gelse rosse
	9	Liquore di mandarino dei Campi Flegrei
	10	Liquore di mirtillo
	11	Liquore finocchietto
	12	Liquore Laurino del Casertano
	13	Liquore nanassino
	14	Malaca
	15	Nespolino
	16	Nocillo
	17	Scioppo di arancia bionda
	18	Sidro di Meia Annunziata
	19	Sidro di Meia Limoncella
	20	Sidro di Pera del Matese
	21	Vino cotto
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	22	Ammugliatielli
	23	Agnello di Carmasciano
	24	Braciola di capra di Siano
	25	Busecchia-Mammella di vacca, Busecchia
	26	Capicolla
	27	Capicollino di Ricigliano
	28	Capicollino di Zungoli
	29	Capra bollita
	30	Carne bufalina
	31	Carne di bovino podolico
	32	Carne di suino di razza Casertana
	33	Carne ovina di Laticauda
	34	Cervellate
	35	Cicoli
	36	Coniglio di fosso dell'Isola d'Ischia
	37	Fegato con la zeppa
	38	Filetto di Vairano Patenora*
	39	Filetto di Vairano Patenora*
	40	Flocco di prosciutto
	41	Fleppa*
	42	Gelatina di maiale*
	43	Guanciale del Formicoso
	44	Lardello di Andretta
	45	Marzafecatu di Castel San Lorenzo*
	46	Mozzarello*
	47	Nnoggia di maiale*
	48	Nzogna - Sugna nella vescica, Nzogna nella vescica
	49	O per e 'o muss
	50	Orvula*
	51	Pancetta arrotolata
	52	Pancetta tesa
	53	Porchetta del Sannio
	54	Pripiotto*
	55	Prosciuttella della bassa Valle del Calore
	56	Prosciutto di Casaletto*
	57	Prosciutto di Pietraroja*
	58	Prosciutto di Rocchetta*
	59	Prosciutto di Trevico*
	60	Prosciutto di Ventricano*
	61	Prosciutto irpino*
	62	Salame Napoli*
	63	Salame di Mugnano*
	64	Salsiccia
	65	Salsiccia affumicata
	66	Salsiccia del Cilento*
	67	Salsiccia del Vallo di Diano*
	68	Salsiccia di polmone*
	69	Salsiccia fresca a punta di coltello
	70	Salsiccia 'r poc*
	71	Salsiccia rossa di Castelpoto*
	72	Salsiccia sotto sugna
	73	Salsiccia sotto sugna di Vairano Patenora
	74	Samurchio*
	75	Soppressata caggianese*
	76	Soppressata del Cilento*
	77	Soppressata del Sannio*
	78	Soppressata del Vallo di Diano*
	79	Soppressata di Gioi Cilento*
	80	Soppressata di Ricigliano*
	81	Soppressata irpina*
	82	Behà di Sorrento
	83	Bocconcini alla panna di bufala
	84	Burrini e burrata di bufala
	85	Caciocavallo affumicato
	86	Caciocavallo del Matese*
	87	Caciocavallo di bufala
	88	Caciocavallo di grotta del Cervati e delle Gole di Pertosa*
	89	Caciocavallo di Castelfranco*
	90	Caciocavallo irpino di grotta*
	91	Caciocavallo podolico*
	92	Caciocavallo podolico dei Monti Picentini*
	93	Caciocavallo Stagionato di Grotta del Tanagro*
	94	Caciocchiato
	95	Caciocotta caprina del Cilento
	96	Caciotta di capra dei Monti Lattari
	97	Caciottina canestrata di Sorrento
	98	Caprino conciato del Montemaggiore*
	99	Caso conzato*
	100	Caso maturo*
	101	Caso Vallicelli*
	102	Casoperuto e marzolino*
	103	Casoforte di Stagliano, Cacioforte, Casoforte*
	104	Casu ré pecora del Matese*
	105	Fiordilatte
	106	Fior di ricotta di Ponte Persica
	107	Formaggio caprino del Cilento
	108	Formaggio coi vermi*
	109	Formaggio duro di latte di pecora, capra e vacca*
	110	Formaggio morbido del Matese*
	111	Juncata
	112	Manteca*
	113	Manteca del Cilento*
	114	Mascarpone di Bufala
	115	Mozzarella nella mortella*
	116	O' Peisuso*
	117	Pecorino del Monte Marzano*
	118	Pecorino di Bagnolese*
	119	Pecorino di Carmasciano*
	120	Pecorino di Laticauda*
	121	Pecorino di Vitulano*
122	Pecorino di Pietraroja*	
123	Pecorino fresco e stagionato	
124	Pecorino salernese*	
125	Primosale stagionato di Cuffiano*	
126	Provola affumicata*	
127	Provola affumicata di bufala*	
128	Provolone*	
129	Riavulillo*	
130	Ricotta di fucella di Sant'Anastasia*	
131	Scamorza	
132	Scamorza di bufala	
133	Scamorza di Montella	
134	Scamorzini del Matese*	
135	Scamosciata	
136	Stracchino di Bufala	
137	Straccolata*	
138	Straccolata del Matese*	
139	Treccia	
140	Treccia di Montella	
<i>Formaggi</i>		

	141	Burro artigianale*
	142	Burro di bufala
	143	Olio extravergine di oliva Ortice di Pontelandolfo
	144	Olio extravergine di oliva Sannio Caudino Telesin
	145	Olio extravergine di oliva Sannio Colline Beneventan
	146	Aglio dell'Ufita
	147	Albicocca vesuviana
	148	Antica Pera da Sidro del Matese
	149	Amarene appassite dei Colli di S. Pietro
	150	Arancia di Pagani
	151	Arancia di Sorrento
	152	Broccolo del Vallo di Diano
	153	Broccolo di Paternopoli
	154	Broccolo friariello di Napoli, Friarielli
	155	Broccolo San Pasquale
	156	Caldarroste in sciroppo e rum
	157	Cappella
	158	Carciofo bianco
	159	Carciofo capusella
	160	Carciofo di Castellammare
	161	Carciofo di Montoro
	162	Carciofo di Pietrelcina
	163	Carciofo di Procida
	164	Carciofo pignatella, Carciofo rosso, Carcioffola pascaiola
	165	Cardillo
	166	Cardone
	167	Carlentina
	168	Carosella
	169	Castagna del Monte Faito
	170	Castagna del prete
	171	Castagna di Acerno
	172	Castagna di Treviso
	173	Castagna jonna di Civitella Licinio
	174	Castagna paccuta
	175	Castagna tempestiva del vulcano di Roccamonfin
	176	Castagna vofarella
	177	Castagne infornate, Castagne n'ornate
	178	Castagne moscie, Ficc
	179	Cavolfiore gigante di Napoli
	180	Cavolo da minestre
	181	Ceci dell'Ofante
	182	Cece di Cicerale
	183	Cece di Valle Agricola
	184	Cece nero del Fortore
	185	Cece piccolo del Sannio
	186	Cicoria selvatica
	187	Cicoria verde di Napoli
	188	Ciliegia del Monte
	189	Ciliegia della Recca
	190	Ciliegia di Braccigliano
	191	Ciliegia di Pimonte
	192	Ciliegia di Siano
	193	Ciliegia malatic
	194	Ciliegia meletti
	195	Ciliegia S. Pasquale
	196	Cipolla all'iana
	197	Cipolla bianca di Pompe
	198	Cipolla di Airoli
	199	Cipolla di Eremi
	200	Cipolla di Vatoli
	201	Cipolla ramata di Montoro
	202	Corresca re cocozza janca di Aquilonia
	203	Cuccia
	204	Curn' cieli a callarielli
	205	Fagioli di Volturara Irpinia
	206	Fagioli lardari
	207	Fagioli quarantini
	208	Fagioli tabacchini
	209	Fagiolo a formella
	210	Fagiolo a pisello
	211	Fagiolo bianco di Montefalcone
	212	Fagiolo della regina di San Lupo
	213	Fagiolo dell'occhio
	214	Fagiolo dente di morto
	215	Fagiolo di Cera
	216	Fagiolo di Controne
	217	Fagiolo di Gallo Matese
	218	Fagiolo di Gorga
	219	Fagiolo di Mandia
	220	Fagiolo di Villaricca
	221	Fagiolo mustacciello
	222	Fagiolo rallo
	223	Fagiolo San Pasquale di Casalbuono
	224	Fagiolo s'anter di Casalbuono
	225	Fagiolo striato del Vallo di Diano
	226	Fagiolo tondino bianco del Sannio
	227	Fagiolo tondino bianco del Vallo di Diano
	228	Fagiolo Zampognaro
	229	Fagiolo zoffanello
	230	Fatto stocco del Sannio, pane e pasta di farro
	231	Fava di Milscola
	232	Fichi secchi con miele
	233	Fico di S. Mango
	234	Fico lardaro
	235	Fico troliano
	236	Fico vendemmia, Natalese
	237	Finocchio bianco palettone
	238	Finocchio di Sarno
	239	Fragolata di Acerno
	240	Fragolina degli Albuni e dell'alto Sele, Frauliella
	241	Frutti di Bosco di Acerno
	242	Fungo porcino del vulcano di Roccamonfin
	243	Stallona di Siano
	244	Grano arso
	245	Grano romanella
	246	Granoturco della quarantina
	247	Granoturco di Gallo Matese
	248	Kaki vainiglia napoletano
	249	Lenticchia del Sannio
	250	Lenticchia di Valle Agricola
	251	Limone dei Campi Flegrei
	252	Limone di Procida
	253	Lupino gigante di Vairano
	254	Mais Rosso di Basilice
	255	Mais spiga bianca, Spogna bianca
	256	Mandarino comune vesuviano
	257	Mandarino dei Campi Flegrei
	258	Marrone di S. Cristina
	259	Marrone di Scala
	260	Marzellina
	261	Marzocca

	262	Mela bianca di Grottolella, Mela Renetta champagne
	263	Mela capodiocuccio
	264	Mela chianella
	265	Mela chichedda
	266	Mela limoncella
	267	Mela limoncellona
	268	Mela San Giovanni
	269	Mela sergente
	270	Mela tubbiona
	271	Mela zitella
	272	Melanzana cima di viola
	273	Melanzana lunga di Napoli
	274	Melanzana paccia
	275	Melata di fichi
	276	Melone di Attavilla
	277	Melone di Capua
	278	Melone napoletano
	279	Nocciola campanica
	280	Nocciola di S. Giovanni
	281	Nocciola mortarella
	282	Nocciola riccia di Talarico
	283	Noce di Sorrento
	284	Noce malizia
	285	Noce San Martino
	286	Oliva calazzara
	287	Oliva Marinese
	288	Oliva safella ammaccata del Cilento
	289	Oliva Tifatina o del Tifata
	290	Oliva vernacchiola di Melizzano
	291	Oliva maschiata
	292	Olive pisciottane schiacciate sott'olio
	293	Origano del Matese
	294	Panzanelli di Casalbuono
	295	Papaccelle
	296	Pappola
	297	Patata di Acerno
	298	Patata di Monte San Giacomo
	299	Patata di Trevico
	300	Patata fresca campana
	301	Patata nera del Matese
	302	Patata novella
	303	Patata ricciona o riccia di Napoli
	304	Patata rossa del Vallo di Diano
	305	Patata sotterrata di Calvaruso
	306	Peperoncini ripieni al tonno
	307	Peperoncini verdi o di fiume
	308	Peperoncino friariello napoletano
	309	Peperoncino friariello nocerese
	310	Peperone cazzone
	311	Peperone papaccella, Papaccelle riccie
	312	Peperone quarantino di San Salvatore
	313	Peperone sassaniello
	314	Peperoni quagliettani
	315	Pera carmosina
	316	Pera del rosario
	317	Pera lardara
	318	Pera mastantuono
	319	Pera pennata
	320	Pera Sant'Anna
	321	Pera sorba
	322	Pera spadona di Salerno
	323	Pera spina
	324	Percoca col pizzo
	325	Percoca puteolana
	326	Percoca terzarola
	327	Pesca bellella di Melito
	328	Pesca bianca napoletana
	329	Pesca polpa di venere
	330	Peschiale
	331	Pezzetta 'e vino cuotto
	332	Piselli cornetti
	333	Pisello centogiorni
	334	Pomodori secchi sott'olio
	335	Pomodorino campano
	336	Pomodorino corchiano
	337	Pomodorino dell'Uffia
	338	Pomodorino di Rofrano
	339	Pomodorino giallo
	340	Pomodorino seccagno di Gesualdo
	341	Pomodoro cannellino flegreo
	342	Pomodoro di Sorrento
	343	Pomodoro fiaschello di Battipaglia
	344	Pomodoro guardiolo
	345	Pomodoro pelato di Napoli
	346	Pomodoro Re Umberto
	347	Pomodoro sarvatico
	348	Prugna coglipecuri
	349	Rapa catozza
	350	Risciola
	351	Risi di Casalbuono
	352	Saragolla
	353	Scarola bianca riccia schiana
	354	Sciucillone
	355	Secena
	356	Sedano di Gesualdo
	357	Spelta
	358	Susina botta a muro
	359	Susina marmulegna
	360	Susina pappacona
	361	Susina pazza
	362	Susina scarrafona
	363	Susina turcona
	364	Tartufo di Ceppaloni
	365	Tartufo di Colliano
	366	Tartufo nero del Matese
	367	Tartufo nero di Bagnoli Irpino
	368	Timo delle coste del Multria
	369	Torzella, Cavolo greco, Torza riccia
	370	Uva armonera del Cilento
	371	Uva bianca a cuore del Cilento
	372	Uva catalanesca
	373	Uva Coda di Volpe Rossa
	374	Uva cornicella
	375	Uva Lengua de Femmena
	376	Uva salamanna
	377	Uva sanginella
	378	Tabaccanti di Casalbuono
	379	Vimi
	380	Zafferano
	381	Zucca lunga di Napoli, Cocuzza zuccarina
	382	Zucca napoletana
	383	Zucchini san pasquale

*Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati*

*Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati*

	384	Antico Bigné di Solofra
	385	Amaretto di Caposele
	386	Babà
	387	Biscotti al miele
	388	Biscotti di Castellammare
	389	Biscotto di grano integrale
	390	Biscotto di granone
	391	Biscotto all'amarena
	392	Biscotto di Sant'angelo
	393	Calzoncelli
	394	Calzone
	395	Cannazze
	396	Cannolo cilentano
	397	Cannolo irpino
	398	Carrati
	399	Cartellate con mosto
	400	Casatiello dolce
	401	Asatiello sugnà e pepe
	402	Chiaccchiere
	403	Ciaola
	404	Ciaolone
	405	Confettone, ò Curnftton
	406	Copeta
	407	Delizie al limone
	408	Divino amore
	409	Folliovelli
	410	Fresella Beneventana
	411	Fusillo Avellinese
	412	Fusillo di Felitto
	413	Fusillo di Gioi
	414	Fusillo furtano, ò Fusillo furtano, ò Riccio furtano
	415	Guanto Caleno
	416	Marsigliese
	417	Malasse di Caposele
	418	Migliaccio
	419	Monachina
	420	Muffetto di Caposele
	421	Mustaccioli
	422	Ndunderi
	423	Nriennuta
	424	Pagnotta di Santa Chiara
	425	Palme di confetti
	426	Pane dei Camaldoli
	427	Pane di Balano
	428	Pane di Caltri
	429	Pane di Iurmano
	430	Pane di Montecalvo
	431	Pane di Padula
	432	Pane di patate
	433	Pane di San Sebastiano
	434	Pane di Saragolla
	435	Pane di Villaricca
	436	Panesillo di Ponte
	437	Paniedd' 'r sinno
	438	Panino napoletano
	439	Pantorrone
	440	Panuzzo
	441	Panzarotti
	442	Parrotto
	443	Pasta mischiata
	444	Pasticcilla di Acerno
	445	Pasticcio caggianese
	446	Pastiera
	447	Pigna
	448	Pizza chiena
	449	Pizza Cilentana
	450	Pizza con ricotta
	451	Pizza di farinella bacclose, Pizza gialla, 'A Zellöse
	452	Pizza di San Martino
	453	Pizza di scarola
	454	Pizza figliata, Serpente
	455	Pizza migliazza cu li fritte
	456	Pizza napoletana verace artigianale
	457	Pizza roccagliese
	458	Pizza sulla liscia
	459	Puccellato dolce
	460	Puccellato salato
	461	Raffioli
	462	Ravioli allo zenzifero di Quaglietta
	463	Ravioli di ricotta di pecora
	464	Ricci
	465	Rococob
	466	Sanguinaccio
	467	Scaldatele
	468	Scanata del Sannio
	469	Scazzatiello, Cavatiellu
	470	Scialatiello
	471	Sciavola di Circolo
	472	Sciucelle, ò Sciucello
	473	Sfogliatella
	474	Sfogliatella Santa Rosa
	475	Sospiri al limone
	476	Spantorrone di grotta
	477	Struffoli
	478	Struppulo
	479	Susanielli
	480	Tatardi con finocchio
	481	Taralli intrecciati
	482	Tarallini al vino
	483	Tarallo all'uovo
	484	Tarallo con le mandorle
	485	Tarallo cu l'ove
	486	Tarallo di Agrotta
	487	Tarallo di San Lorenzello
	488	Tarallo Roscianese
	489	Tarallo sugna e pepe
	490	Taralucci al naspro
	491	Tasca
	492	Torroncino di Roccagloriosa
	493	Torrone croccantino di S. Marco dei Cavallo
	494	Torrone di Benevento
	495	Torrone di castagna
	496	Torrone di Ospedaletto d'Alpinolo
	497	Triilli
	498	Turcinegliu
	499	Vanti
	500	Zandraglia
	501	Zeppola di S. Giuseppe
	502	Zeppola frita
	503	Zeppola padulese

*Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria*

*Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria*

	504	Baccalà alla perlicatora
	505	Braciola
	506	Carne al latte
	507	Ciamottelle
	508	Cicatielli col Pulieik
	509	Ciaulicco
	510	Cicci di Santa Lucia
	511	Cinghiale alla cacciatora
	512	Crocché
	513	Gattò di patate
	514	Genovese
	515	Frittata di scammaro
	516	Frittura napoletana
	517	Lardiata
	518	Mantoppole di Montaperto
	519	Melanzana a scarpone
	520	Minestra caggianese
	521	Parmigiana di melanzane
	522	Peperone imbroccato
	523	Pancotto dei foresi
	524	Panzetta
	525	Patane e cicci'
	526	Polenta stampata, Alla Cucchiaredda, Frattaccio
	527	Pttera
	528	Ragu' napoletano
	529	Salsa piccante
	530	Sartù di riso
	531	Scarpariello
	532	Scarpella di Castelvenere
	533	Sfrinzola
	534	Stufati di Teggiano
	535	Tagliatelle all'acclaccata
	536	Trella padulese
	537	Zucchini alla scapece
	538	Zuppa di soffritto
	539	Acciughe sotto sale*
	540	Alicette piccanti*
	541	Alici di menaica*
	542	Alici marmate*
	543	Cozza del golfo di Napoli e del litorale flegreo, Cozzeca
	544	Filetti di alici sott'olio*
	545	Stocco*
	546	Tarantiello
	547	Triglia rossa di Licosa*
	548	Marzellina*
	549	Miele di acacia
	550	Miele di asfodelo
	551	Miele di borragine
	552	Miele di cardo
	553	Miele di castagno
	554	Miele di girasole
	555	Miele di lupinella
	556	Miele di rovo
	557	Miele di sulla
	558	Miele millefiori
	559	Ricotta di Carmasciano
	560	Ricotta di fuscella*
	561	Ricotta di Laticauda
	562	Ricotta di Pecora Bagnolese
	563	Ricotta essiccata di bufala*
	564	Ricotta essiccata ovicaprina*
	565	Ricotta fresca di bufala*
	566	Ricotta fresca ed essiccata di capra*
	567	Ricotta fresca ed essiccata di pecora*
	568	Ricotta manteca di Montella
	569	Ricotta salaprese

\* Deroga alle norme igienico sanitarie

<b>REGIONE EMILIA-ROMAGNA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Acqua d'orcio o d'orzo, L'Acqua d'orz o d'orss
	2	Anicione, Andson
	3	Anisetta, Aniseta
	4	Macerato di pere in grappa
	5	Liquore di prugnoli, Bargnolino, Bargnulein
	6	Liquore zabaglione all'uovo
	7	Maraschino, Maraschèin
	8	Marenata
	9	Nocino, Nosen, Nozèn
	10	Sorbolo, Liquore nobile di sorbole, Liquor ed sorbi, Sorbolino, Sorbolen
	11	Sassolino
	12	Vin brùlè, Vino brulè, Brulè
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	13	Agnello da latte, Agnel, delle razze: Sarda e Massese
	14	Bel e cot, Belecot
	15	Bondiola*
	16	Cappello del prete, Cappel da pret*
	17	Carne bovina di razza Romagnola, Vidlò, Tor, Burela, Vaca Rumagnola
	18	Carne della razza bovina Marchigiana
	19	Castrato di Romagna, Castrè, Castròn
	20	Ciccioli (o cicciolata), Grassei (o suprasè), Ciccioli sbricioloni, Grassei sbrison, Cicoli, Sgrisciuli*
	21	Coppa arrosto, Cupa arost
	22	Coppa di testa, Tortella*
	23	Coppa di montagna della Val Nure, Cuppa ad muntagna
	24	Coshet, Violino coscia di pecora
	25	Cotechino piccolo, Cudghein piccinein
	26	Culatello, Culatel*
	27	Fegatelli
	28	Fiocchetto
	29	Fiocco di culatello*
	30	Gallo ruspante
	31	Lardo di Montefeltro
	32	Lardo, Gras
	33	Lonzino, Capolongo
	34	Mariola*
	35	Mazza fegato
	36	Miaccio, Miaggio, Migliaccio
	37	Pancetta arrotolata
	38	Pancetta canusina*
	39	Pesto di cavallo, Caval pist
	40	Piccola di cavallo, Picula 'd caval
	41	Pollo di razza Fidentina
	42	Pollo di Romagna
	43	Porchetta, Purcheta
	44	Prosciutto aromatizzato del Montefeltro
	45	Salame all'aglio, Salam da l'ai*
	46	Salame di Canossa o Salame di Castelnuovo Monti*
	47	Salame fioretino*
	48	Salame gentile, Salam gentil, Salâm zintil*
	49	Salsiccia
	50	Salsiccia gialla fina, Sulzezza zala bouna e fina
	51	Salsiccia matta, ciavar, zuzèzza mata
	52	Salcicciotto alla piacentina, Salame da cuocere, Salam da cotta
	53	Spalla di San Secondo, Spalla cotta e spalla cruda, Spala cota e crùda*
54	Stracotto alla piacentina, 'L Stua	
55	Suino di razza Mora o Mora romagnola	
56	Suino pesante	
57	Tacchini bronzato rustico o nostrano, Galnacc, Dindo	
58	Tasto, Tast	
59	Zuccotto di Bismantova*	
<i>Condimenti</i>	60	Pasta di tartufo bianco
	61	Sale alimentare di Salsomaggiore
	62	Sale, Sàl
<i>Formaggi</i>	63	Caciotta*
	64	Caciotta vaccina al caglio vegetale*
	65	Caprino*
	66	Cascio pecorino lievito, Pecorino fresco a latte crudo*
	67	Casecc*
	68	Formaggetta fresca, Furmain*
	69	Pecorino*
	70	Pecorino del pastore*
	71	Pecorino dell'Appennino Reggiano*



<i>Formaggi</i>	72	Raviggiolo*
	73	Ribiola della bettola, ill Ribiol*
	74	Robiola, Ribiola, Furmai nis
	75	Aglione bianco piacentino
	76	Albicocca Val Santerno di Imola
	77	Antica varietà di fichi piacentini della cultivar: Verdolino della Goccia
	78	Antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: Mandorla piacentina
	79	Antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: Tonda piacentina, Nisola d'nestiga
	80	Antica varietà di olivo piacentino della cultivar: Lugagnano, Mazzoni
	81	Antica varietà di patata piacentina della cultivar Quarantina, Quaaanti-na
	82	Antiche varietà di castagne piacentine: Domestica di Gusano, Vezzolacca
	83	Antiche varietà di ciliegia piacentina: Flamengo, Pavesi, Mora o Mora piacentina, Mori, Marasca di Villanova, Prima, Primitissima, Smirne, Mora di Diolo, Albanotti
	84	Antiche varietà di mela piacentina: Verdone, Calera o Carraia o della Carrara, Fior d'acacia, Pum salam o Mela salame, Rugginosa, Brusca o Pum brusc, Carla o Pum cherla, Rosa o Pum rosa
	85	Antiche varietà di pera piacentina: della Coda torta, Lauro, Limone, Ammazza-cavallo
	86	Antiche varietà di uva da tavola piacentina: Verdea, Besgano bianco, Besgano rosso, Bianchetta di Diolo, Bianchetta di Bacedasco
	87	Antiche varietà di vitigni reggiani: Redga, Sgavetta, Termarina, Scarsafoglia, Spergola
	88	Asparago, Aspargina, Sparz, Sparazena
	89	Cardo gigante di Romagna
	90	Castagna fresca e secca di Granaglione
	91	Castagna reggiana, Masangaia
	92	Castagne arrosto al vino rosso, Balush o Ballotte
	93	Cicerchia
	94	Ciliegia di Cesena, delle varietà: Moretta di Cesena, Durona di Cesena, Durella, Duroncina di Cesena, Ciliegia del fiore, Primaticcia, Corniola
	95	Cocomero tipico di San Matteo Decima
	96	Corniola, cornina, cornetta, cornuzza, barzizza, curnèna, curnózza
	97	Cuciaroli, Cuciarole, Cuciarùl
	98	Doppio concentrato di pomodoro
	99	Farina dolce di castagne di Granaglione, Farina d'castagne
	100	Farro triticum dicoccum
	101	Fragola di Romagna
	102	Gemoglio di pungitopo sott'olio
	103	Kivi
	104	Lischi, Roscano, Agretto, Bacicco, Liscaro
	105	Loto di Romagna
	106	Marmellata di bacche di rosa canina
	107	Marmellata di more
	108	Marrone del Montefeltro
	109	Marrone di Campora, Maron ed Campra
	110	Mela campanina, Pòm campanein
	111	Mela rosa Romana, Mela Rousména
	112	Melone tipico di San Matteo Decima
	113	Patata di Montescudo
	114	Patata di Montese
	115	Pera Scipiona
	116	Pera Volpina
	117	Pesca Bella di Cesena
	118	Pesca buco incavato, Bus incavè
	119	Raperonzolo, Raponzal, Raponzolo, Raponzo
	120	Saba dell'Emilia-Romagna, Sapa
	121	Sapore, Savor
	122	Saporetto dell'Appennino reggiano, Savuret, Savorèt
	123	Stridoli, Strigoli, Carletti, Bubbolini, Tagliatelle della Madonna, Silene rigonfia, Streidoul, Strigli, Strigul, Stridual, Stridul, Strivul, Strigval
	124	Sugali, Sugai
	125	Sughi d'uva reggiani, Sugh
	126	Susina di Vignola
	127	Susina Vaca Zebeo, Vacazebeo, Vacaza zebeo, Vacazaebeo, Vacazza
	128	Tartufo bianco (Tuber magnatum), Trifula bianca
	129	Tartufo bianco pregiato
	130	Tartufo nero di Fragno, Trifola
	131	Tartufo nero estivo (Tuber aestivum), Trifula negra
	132	Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.)
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	133	Africanetti, Biscotti margherita, Africanèt
	134	Amaretti, Amarett
	135	Amaretto di Spilamberto
	136	Anolini, Anvein, Amvei, Anvei, Anven
	137	Anolino, Anolen

<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	138	Basotti, Bassotti, Tagliolini al forno, Bazòt, Bassot
	139	Bensone, Balsone, Balsòn
	140	Biscione reggiano
	141	Bizulà
	142	Bodino di uva Termarina
	143	Bomba allo zabaglione o di Canossa
	144	Bomba di polenta, Bomba ed puleinta
	145	Bomba di riso, Bomba 'd ris
	146	Bomba di tagliatelle
	147	Borlengo, Burleng, Burlang
	148	Bortellina, Burtlèina
	149	Bracciatello
	150	Bustrengo, Bustrenga, Bustrèng, Bostrengo
	151	Caffè in forchetta
	152	Canestrelli, Canestrèli
	153	Cantarelle, Al Cantarèli
	154	Cappelletti all'uso di Romagna, Caplet
	155	Cappelletti, Caplitt
	156	Cappelletto reggiano
	157	Cassatella
	158	Castagnaccio, Castagnaz
	159	Castagnaccio, Pattona
	160	Castagnole
	161	Cherseinta sotto le braci, Crescentina
	162	Chisolini, Chisulèn o Chissò
	163	Chizze reggiane, El Chezzi, Chezzi
	164	Ciabatta di S. Antonio, Savata ed S. Antoni
	165	Ciaccio, Ciacc
	166	Ciambella di Quaresima cotta nell'acqua
	167	Ciambella ferrarese, Brazadela
	168	Ciambella reggiana, Bresadela, Busilan
	169	Ciambella, Boslan, Zambèla
	170	Ciambelline, Buslanein
	171	Coppo all'emiliana
	172	Crescenta, Carsent
	173	Crescenta frita, Cherscènta frètta
	174	Crescioni, Guscioni, Cassoni, Carsòn, Gussun, Cursòn
	175	Crocante, Cruccant
	176	Crostoli del Montefeltro
	177	Curzoli, Strigotti, Curzùl
	178	Dolce di San Michele, Dolz ad San Michele
	179	Erbazzone di Reggio Emilia
	180	Fave dei morti, Fave dolci, Favette
	181	Focaccia con ciccioli, Chisola
	182	Fritloc frittelle di castagne
	183	Frittelle di farina di castagne, Frittell ad fareina ad castagne
	184	Frittelle di riso, Fritell ad ris
	185	Frittelle di tagliatelle, Pattone
	186	Frittelle o sgonfiètti, Fritell o sgiunfait
	187	Garganelli, Garganell, Maccheroni al pettine
	188	Gialletti, gialetti, zalet, piadòt
189	Gnocchetti con fagioli, Pisarei e fasò	
190	Gnocchetti di pangrattato, Pisarei	
191	Gnocchi, Gnocc	
192	Gnocco al forno coi ciccioli, Gnocc, Gnocc cott al fourèn con i grasso	
193	Gnocco di patate, Gnocchi di patate, Sgranfignone, Macarun s'al pateti, Gnòc	
194	Gnocco fritto, Gnocc frett o gnocc, Al Gnoc frètt, 'L Gnoc	
195	Gramigna gialla	
196	Gramigna paglia e fieno	
197	Gramigna verde	
198	Intrigoni, Sfrappole emiliane, Intrigoun	
199	Latte alla Portoghese	
200	Latte brulè, Latt brulè	
201	Latte in piedi, Latt in pè	
202	Latteruolo	
203	Maccheroni bobbiesi, Maccheron bubbies	
204	Mandorlato al cioccolato di Modigliana	
205	Manfrigoli	
206	Maltagliati, Puntarine, Malfatti, Malfattini, Meltajé, Maltajéd	
207	Mandolini del ponte, Mandurlin dal pont	
208	Mezze maniche da frate ripiene, Mes mànag da frà ripein	
209	Miacetto, Miacet	
210	Migliaccio di Romagna, Sanguinaccio, Berlang, Migliaccio, e Miaz	
211	Minestra di castagne	
212	Minestra imbottita, Spoja lorda	
213	Mistocchine, Mistuchina, Mistuchen, Mistòk, Mistocchi ed fareina ed castagn, Al Mistuchini, Al Mistuchèn	

<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	214	Mosto cotto, Must cot
	215	Offelle di marmellata
	216	Orecchioni, J Urciòn
	217	Pagnotta di San Martino, Pagnota ad San Martén
	218	Pagnotta pasquale
	219	Pagnotta pasquale di Monte Colombo, Pagnota ad Pasqua ad Mount Clomb
	220	Pancotto, Pancöt, Pacöt
	221	Pan di Spagna
	222	Pane a lievitazione naturale
	223	Pane casareccio, Pan casalen
	224	Pane di Castrocaro
	225	Pane di zucca, Pan ad zücca
	226	Pane dolce con i fichi, Pan dülz cun i figh
	227	Panzanella, Panzanèla
	228	Pane schiacciato, batàro
	229	Pappardelle, Al Papardel; Al Papardeli
	230	Passatelli, Passatini, Pasadein, Pasadòin in bròd
	231	Pastafrolla alla maniera reggiana
	232	Pasta Margherita
	233	Pasta rasa, Pastarèsa, Pasta resa, Pasta ragia
	234	Pasticcio di cappelletti
	235	Pasticcio di maccheroni alla ferrarese, Al Pastiz
	236	Patacucci, Patacóc, Patacùc
	237	Pattona, Castagnaccio, Torta di castagne
	238	Pesche finte ripiene
	239	Piada coi ciccioli
	240	Piadina della Madonna del Fuoco
	241	Piadina fritta, Pié fretta
	242	Pinza bolognese, Penza bolognese
	243	Pizza di Pasqua, Crescia di Pasqua
	244	Polentine
	245	Riso con la tritura o tradura, Minestrino di Pasqua, Minestra del paradiso, Ris cun la tràdura, Ris coun la terdura, Riso e tevdura
	246	Savoardi
	247	Savoardi di Persiceto, Ciabattine di S. Antonio, Savuièrd
	248	Sbricciolina, Sbrisulina
	249	Scarpasot
	250	Sfoglia dell'Emilia-Romagna, Spója, Spòia
	251	Sfogliata o torta degli Ebrei, Tibuia
	252	Sfrappe, Fiocchetti, Sfrappole, Chiacchiere delle suore, Sfrapli, Al frap, fiuchét, Ciacri dal sori
	253	Solata, Solata di farina bianca, Suleda
	254	Spianata, Schiacciata, S-ciazèda, Spianeta, Scaciata, Scacigna
	255	Spongata di Busseto
	256	Spongata di Corniglio
	257	Spongata di Piacenza, Spungada, Spungheda
	258	Spongata di Reggio Emilia
	259	Spongata, Spunghéda
	260	Sprelle, Spreli
	261	Spumini, Schiumini, Spumén
	262	Straccamenti, Stracadéint, Straccadèint, Straca dent
	263	Stracchino gelato, Stracchein in gelato
	264	Stricchetti, Farfallini, Scrichèt, Fiuchèt
	265	Strozzapreti, Strozaprit
266	Sulada	
267	Tagliatelle, Tajadèli, Tajadèl, Lasagni	
268	Tagliatella bolognese	
269	Tagliatelle con gli stridoli, Tajadèl cun i stridul, Tajadèl cun i strigul, Tajadèli cun i stridle	
270	Tagliatelle con ricotta e noci, Taiadei cun ricotta e nus	
271	Tagliatelle dolci	
272	Tagliatelle verdi, Tajadèl verdi, Tajadèli verdi	
273	Tagliatelle verdi all'emiliana, Tajadeli verdi	
274	Tardura	
275	Tigella modenese, Tigèla modenese, Crescentina modenese, Cherscènta modenese	
276	Tirota con cipolla, Tiratta ala zivola	
277	Topino d'Ognissanti	
278	Torta d'erbe	
279	Torta dei preti, Turta ad prètt	
280	Torta di granoturco, Turta ad mèlga	
281	Torta di mele, Turta ad pum	
282	Torta di pere, Turta ad per	
283	Torta di prugne, Turta ad brùgna	
284	Torta di ricotta	
285	Torta di riso di reggiana	

<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	286	Torta di uva Termarina	
	287	Torta ricciolina o torta di tagliatelle, Taiadela	
	288	Tortellacci, Tortelloni, Turtlacc	
	289	Tortellacci di carnevale	
	290	Tortelli alla lastra	
	291	Tortelli con le ortiche	
	292	Tortelli d'erbetta, Torde d'erbeta	
	293	Tortelli di carnevale, Frittelle ripiene, Turtlitt	
	294	Tortelli di farina di castagne, Tortei ad fareina ad castagne	
	295	Tortelli di mele	
	296	Tortelli di patate	
	297	Tortelli di ricotta	
	298	Tortelli di ricotta alla piacentina, Tortelli, Turtei cu la cua, Turtei	
	299	Tortelli di San Giuseppe, Turtei ad San Giusèpp	
	300	Tortelli di verza	
	301	Tortelli di zucca alla reggiana, Turtei ed zoca	
	302	Tortelli di zucca, Tortei ad zücc, Cappellacci di zucca, Turtlòn ad sùca	
	303	Tortelli coi rosolacci, Turtel cun al barösl; Turtel con al ròšli	
	304	Tortelli ripieni con bietole, Tortelli verdi alla reggiana, Turtee d'erba	
	305	Tortellini di Bologna	
	306	Tortellini	
	307	Zabajone, Zabaglione, Zambajoun	
	308	Zampanella, Zàmpanèla	
	309	Zuccherino montanaro bolognese, Zucarein montanaro bolognese	
	310	Zuppa inglese, Sopinglesa, Sòpa Inglisa, Zòppa inglèisa, Sopinglesa	
	<i>Prodotti della Gastronomia</i>	311	Agnello alla piacentina, Agnel àla piasintaina
		312	Agnello con piselli alla romagnola, Agnè cun i bšarèl a la rumagnòla
		313	Anguilla in umido, Anguilla in ùmid
		314	Arbada, Polenta con cotenne e cavolo nero
		315	Arrosto di maiale alla reggiana
		316	Arrosto ripieno
317		Baccalà alla romagnola, Bacalà a la rumagnòla	
318		Baccalà con i porri, E' Bacalà con i por	
319		Baccalà gratella, Bacalà a rost	
320		Baccala in umido, Bacalà in òmid	
321		Barzigole, Barzègli, Bistregli	
322		Calzagatti, Chelzagàt, Papacc, Paparòcc, Pulenta Imbrucada, Cazzagai, Calzagàt, Paparucci, Cassambragli	
323		Cardi in umido	
324		Cavolfiore all'uso di Romagna	
325		Cavoli ripieni, Cavul ripein	
326		Cipolle comodate	
327		Cipolle intere con salsa	
328		Cipolle ripiene di magro	
329		Coniglio arrosto alla reggiana, Cunìn a ròst	
330		Coniglio in umido, Coniglio alla cacciatore	
331		Cotenna e ceci, Cudga e sisar	
332		Dolce e brusco, Dulz e brùhsc	
333		Fagioli in giubalunga	
334		Faraona alla creta, Faraona al creda	
335		Fegatelli di maiale, Figadèt	
336		Frittata di funghi prugnoli, Fritta ad spinarò	
337		Funghi fritti, Fonz fritt	
338		Imbalsadura, Minestrina di piselli pancetta e pomodoro	
339		Insalata rustica, Rustisana	
340		Lasche del Po in carpione, Sticc' in carpiòn	
341		Lepre alla piacentina, Levra ala piasintaina	
342		Lesso di carni, Less	
343		Lumache alla bobbiese, Lùmaga al bubbiese	
344		Lumache fritte	
345	Lumache in umido		
346	Merluzzo in umido, Marlüss in ùmid		
347	Minestra con punte di asparagi, Sparseina		
348	Ossobuco, òs bus		
349	Ovuli ripieni, Ovuli ripein		
350	Pancetta e piselli, Panzèta e riviott		
351	Pan cott, Zuppa di pane		
352	Pesce gatto in umido, Pèesc gat		
353	Polenta condita, Puleinta consa		
354	Polenta di farina di castagne, Puleinta ad fareina ad castagne		

<i>Prodotti della gastronomia</i>	355	Polenta e patate, Puleinta e pomdaterra	
	356	Polenta pasticciata	
	357	Pollo alla cacciatora, Pol ala cazadôra	
	358	Polpettone di tacchino alla reggiana	
	359	Punta di petto di vitella ripiena, Picaja	
	360	Radicchi con la pancetta	
	361	Ragù alla romagnola, Ragù a la rumagnola	
	362	Ragù classico alla bolognese	
	363	Riso e verza con costine, Ris e verza cun custeina	
	364	Risotto con i codini di maiale, Risott cun i cuein ad gogn	
	365	Risotto con le poveracce, Risòt cun al pavaraz	
	366	Salsa di prezzemolo, Salsa ad savur	
	367	Salsa verde per bolliti	
	368	Scàpa, Mnufocc, Menni	
	369	Seppie con piselli	
	370	Spaghetti con le poveracce	
	371	Spinaci alla romagnola, Spinaci con l'uvetta, Spinèz a la rumagnöla	
	372	Tinche all'emiliana	
	373	Torta di patate, Turta d'patat	
	374	Torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bobbiese	
	375	Trippa, Trèpa	
	376	Trippa alla reggiana, Busecca, Buzèca	
	377	Trippa di manzo alla piacentina, Trippa ad manz ala piasinteina	
	378	Trote come si preparano a Succiso	
	379	Valigini, Valisein, Verzot	
	380	Verzolini, Varzulein	
	381	Zigulleda, Ziguleda	
	382	Zucchini ripieni, Zücchein ripein	
	383	Zuppa di ceci, Sùppa ad sisar	
	384	Zuppa di pesci, Sùppa ad pess	
	<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	385	Miele del Montefeltro
		386	Miele del crinale dell'appennino Emiliano-Romagnolo
		387	Miele di erba medica della pianura Emiliano-Romagnolo
		388	Miele di tiglio, Mel tiglio
389		Ricotta*	
	390	Ricotta vaccina fresca tradizionale dell'Emilia-Romagna, Puina, Puvina*	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	391	Acquadelle marinate	
	392	Alici marinate, Sardun marined	
	393	Anguilla marinata di Comacchio	
	394	Brodetto di vongole	
	395	Cozze gratinate	
	396	Saraghina, Saraghèna, Papalina, Saraghina sora al test	
	397	Saraghina maturata nel sale	
	398	Zuppa di poveracce, Zuppa di vongole, Sôpa 'd pavaraz	

\* Deroga alle norme igienico sanitarie

<b>REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Distillato di pere
	2	Most
	3	Sciroppo di olivello spinoso
	4	Sciroppo di piccoli frutti
	5	Sciroppo di sambuco
	6	Sciroppo di tarassaco
	7	Succo di mela
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	8	Agnello istriano
	9	Argjel
	10	Bondiola
	11	Brusaula
	12	Cappone friulano
	13	Cicines
	14	Coppa di testa
	15	Cotto d'oca
	16	Crafus
	17	Filon
	18	Insaccati affumicati
	19	Lardo
	20	Lingua cotta di Carnia
	21	Linguâl
	22	Lujànie
	23	Marcundela
	24	Musetto
	25	Ossocollo e culatello affumicati
	26	Pancetta arrotolata dolce e affumicata
	27	Pancetta arrotolata manicata
	28	Pancetta con lonza
	29	Pancetta stesa, lardo, guanciale
	30	Pestadice
	31	Pestat
	32	Petto d'oca affumicato
	33	Pindulis
	34	Polmonarie
	35	Porcaloca
	36	Prosciuttino crudo d'oca
	37	Prosciutto cotto Praga
	38	Prosciutto di Cormons*
	39	Prosciutto dolce o affumicato
	40	Salam di cueste
	41	Salame d'oca
42	Salame friulano	
43	Sanganel	
44	Sassaka	
45	Sbarbot	
46	Schulta fumat	
47	Sopressa	
48	Spalla cotta di Carnia affumicata	
49	Speck affumicato	
50	Speck d'oca	
51	Stinco di Carnia	
<i>Condimenti</i>	52	Aceto di mele
	53	Osiet
	54	Salsa balsamica
<i>Formaggi</i>	55	Caciotta caprina
	56	Caprino stagionato
	57	Cuincir
	58	Formadi frant
	59	Formaggio asino*
	60	Formaggio caprino morbido
	61	Formaggio di malga*
	62	Formaggio fagagna
	63	Formaggio salato
	64	Formai del cit
	65	Frico
	66	Latteria
	67	Monte Re
	68	Sot la trape
	69	Tabor

<b>Grassi (burro, margarina, oli)</b>	70	Olio dei Colli Orientali
	71	Olio del Carso
	72	Ônt (burro fuso di malga)*
<b>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</b>	73	Aglio di Resia
	74	Asparago bianco
	75	Asparago verde in agrodolce
	76	Blave di Mortean
	77	Cavolo broccolo
	78	Castagna canalutta
	79	Castagna di Mezzomonte
	80	Castagna marrone di Vito d'Asio
	81	Castagna obiacco
	82	Cavolo cappuccio di Collina di Forni Avoltri
	83	Ciliegia duracina di Tarcento
	84	Cipolla rosa della Val Cosa
	85	Craut garp
	86	Fagiolo antico di San Quirino
	87	Fagioli borlotti di Carnia
	88	Fagiolo borloto di Pesariis
	89	Fagiolo cesarins
	90	Fagiolo dal santisim
	91	Fagiolo dal voglut
	92	Fagiolo laurons
	93	Fagiolo militons
	94	Fagiolo rampicante fiorina
	95	Fave di Sauris
	96	Fico figo moro
	97	Lidric cul pòc
	98	Mais da polenta
	99	Mais bianco Perla friulano
	100	Mela zeuka
	101	Marrone striato del Landre
	102	Patata di Godia
	103	Patate di Ribis
	104	Patatis cojonariis
	105	Pera Pèr Martin
	106	Pesca iris rosso
	107	Pesca isontina
	108	Pesca triestina
	109	Pierçolade
	110	Radic di mont
	111	Radicchio canarino
	112	Radicchio rosa di Sacile
	113	Rapa di Verzegnis
	114	Ràti
	115	Rosa di Gorizia
	116	Savors
	117	Susine di Castelnovo, Cespes
	118	Tartufo bianco pregiato di Muzzana del Turgnano
	119	Vellutata di asparago verde
	120	Zucchini giallo di Sacile
<b>Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria</b>	121	Biscotto esse
	122	Biscotto Pordenone
	123	Biscotto pevarins
	124	Buiadnik
	125	Cjalcune
	126	Cjalzòns
	127	Colaz
	128	Favette triestine
	129	Gnoci de susini
	130	Grissino di Resiutta
	131	Gubana
	132	Marmellata di mirtillo, fragole, lamponi, mele, prugne, frutti di bosco, menta e mele*
	133	Marmellata di olivello spinoso e mele*
	134	Pan di sorc
	135	Pinza triestina
	136	Presnitz
	137	Putizza
	138	Strucchi
	139	Strucchi lessi
	140	Tiramisù

<i>Prodotti della gastronomia</i>	141	Boreto, Boreto a la graisana
	142	Calandràca
	143	Frico
	144	Frittata con le erbe, Fartaecun lis jerbis
	145	Jota
	146	Salame all'aceto, Salamp cul asèt
	147	Stak
	148	Zuf di zucca, Zuf di còce, Polentina tenera di zucca*
<i>Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi</i>	149	Calamaro di Saccaleva
	150	Canocia de nassa
	151	Dondolo
	152	Matàn
	153	Mormora di Miramare
	154	Mussolo de scoio
	155	Passera coi ovi
	156	Pedocio de Trieste
	157	Pesce di valle
	158	Sardoni in savor
	159	Sardoni salati
	160	Sievoli soto sal
	161	Trota affumicata di San Daniele
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	162	Miele di acacia del Carso
	163	Miele di marasca del Carso
	164	Miele di melata di bosco del Carso
	165	Miele di tiglio del Carso
	166	Miele friulano di acacia
	167	Miele friulano di ailanto
	168	Miele friulano di amorfa
	169	Miele friulano di castagno
	170	Miele friulano di melata di abete
	171	Miele friulano di rododendro
	172	Miele friulano di tarassaco
	173	Miele friulano di tiglio
	174	Miele millefiori del Carso
	175	Miele millefiori della laguna friulana
	176	Miele millefiori della montagna friulana
	177	Miele millefiori della pianura friulana
	178	Ricotta affumicata di malga
	179	Ricotta di capra

\* Deroga alle norme igienico sanitarie



REGIONE LAZIO		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, disidratati e liquori</i>	1	Ciocolata a squajo
	2	Liquore di genziana
	3	Liquore di fragolino
	4	Liquore di rodio
	5	Misà
	6	Raffella ciociara
	7	Sambuca romana
	8	Sambuca vecchia della Ciociaria
	9	Sambuca viterbese
	10	Brasole scottolo
	11	Bresola di bufala
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni</i>	12	Buddellucci o Virelli
	13	Capocollo o Lonza
	14	Carne di bovino maremmano
	15	Carne di bufala Pontina
	16	Carne di coniglio leptino viterbese
	17	Carne di pecora secca
	18	Carpeccio di bufala
	19	Coppa (viterbese, molina)
	20	Coppiette affumicate di bufala
	21	Coppiette (di cavallo, suino, bovino)
	22	Filetto di Leonesse
	23	Guanciale
	24	Guanciale amatriciano
	25	Guanciale dei Monti Lepini al maiale nero
	26	Guanciale di suino di razza Casertana
	27	Lardo (di Leonesse, di San Nicola)
	28	Lardo del campo di Civitavecchia Romano
	29	Lardo stagionato al maiale nero
	30	Lombetto della Sabina e dei Monti della Laga
	31	Lombetto o Lonza
	32	Lopino a botte di suino di razza Casertana
	33	Mortadella (romana, di Amatrice ed Accumuli, viterbese)
	34	Mortadella di cavallotti
	35	Mortadella di marzotta maremmana
	36	Omerto di maiale (Beverelli)
	37	Pancetta di suino
	38	Pancetta lessa di suino di razza Casertana
	39	Pancetta lessa stagionata alle erbe al maiale nero
	40	Prosciutto crudo "Bavetto"
	41	Porchetta (di Viterbo, di Poggio Bustone)
	42	Porchetta di Selci (Porchetta Selciana)
	43	Prosciutto (di Guarcino, di Bassiano)
	44	Prosciutto al vino di Cori
	45	Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero
	46	Prosciutto di montagna della Tuscia
	47	Salame "castellino"
48	Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)	
49	Salame paesano	
50	Salame cacciato	
51	Salame tuscolano	
52	Saldamelli	
53	Saliscia (Corallina romana, "Susanna", al Coriandolo, Paesana)	
54	Saliscia secca di suino (semplice ed aromatica)	
55	Saliscia secca di suino di razza Casertana	
56	Saliscia al coriandolo di Monti San Biagio (fresca, conservata e secca)	
57	Saliscia dei Monti Lepini al maiale nero	
58	Saliscia di bufala	
59	Saliscia di Cisterno del Velino	
60	Saliscia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero	
61	Saliscia di fegato di suino (Mazzafegato di Viterbo, Paesana da sugo, Semplice)	
62	Saliscia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci	
63	Saliscia sott'olio (alla strutto)	
64	Spalla di suino (Spalluccia)	
65	Spicci di bufala	
66	Torrito maito di Zagarolo	
67	Ventricina clevanese	
68	Vitellina di bufala di Amaseno	
69	Vitellone di Itri	
70	Zampetti	
71	Zaucioche e Salam funnan	
72	Zauciochi di Patrica	
73	Pasta di olive	
74	Pestato di olive di Gaeta	
75	Salva balsamica di viva	
76	Burrata di bufala	
77	Cacio di Genazzano	
78	Cacio fiore	
79	Cacio magno (semplice e alle erbe)	
80	Caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)	
81	Caciocavallo di Suino	
82	Caciocavallo vacchino (semplice e affumicato)	
83	Caciocotta di bufala	
84	Caciotta dei Monti della Laga	
85	Caciotta della Sabina (semplice e alle erbe)	
86	Caciotta di bufala (Pontina)	
87	Caciotta di mucca	
88	Caciotta di vacca ciociara (semplice ed aromatizzata)	
89	Caciotta genuina romana	
90	Caciotta mista ai bronzi	
91	Caciotta mista della Tuscia	
92	Caciotta mista ovi-vacchina del Lazio	
93	Caciottina di bufala di Amaseno (semplice e aromatizzata)	
94	Caprino pressato (a latte vacchino) di Sapiro	
95	Ciambella di Morolo	
96	Comciato di San Vittore	
97	Fondello dell'Agro Pontino	
98	Formaggio e caciotta di pecora sott'olio	
99	Formaggio di capra	
100	Gran cacio di Morolo	
101	Marzolino e/o Marzolina	
102	Pecorino (viterbese, ciociaro)	
103	Pecorino ai bronzi	
104	Pecorino dei Monti della Laga	
105	Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)	
106	Pecorino di Amatrice	
107	Pecorino di Ferentino	
108	Pecorino in grotta del viterbese	
109	Pressato a mano	
110	Provola di bufala (semplice e affumicata)	
111	Provola di vacca (semplice e affumicata)	
112	Provotone vacchino	
113	Scamorza appassita - Caccetto di Sapiro	
114	Scamorza vacchina (semplice e ripiena)	
115	Scauquadone dei Monti Lepini	
116	Stracchino di capra	
117	Burro di San Filippo	
118	Olio monovarietale extra vergine di Carboncella	
119	Olio monovarietale extra vergine di Ciera	
120	Olio monovarietale extra vergine di Itrana	
121	Olio monovarietale extra vergine di Marina	
122	Olio monovarietale extra vergine di Oristano	
123	Olio monovarietale extra vergine di Rocciola	
124	Olio monovarietale extra vergine di Saviana	
125	Olio monovarietale extra vergine di Sirolo	
126	Acidella	
127	Aglio rosso di Castelli	
128	Aglio rosso di Proconzo	
129	Arancio biondo di Fondi	
130	Asparago delle acque albule di Tivoli e Guidonia Montecelio	
131	Asparago verde di Cervineto e Montalto di Castro	
132	Broccietti sezzati "sani"	
133	Broccietto di Anagnina	
134	Broccolo romanesco	
135	Carciofini sott'olio	
136	Carciofo di Orte	
137	Carciofo di Sessa	
138	Carciofo di Tarquinia o della Maremma viterbese	
139	Carota di Fiumicino	
140	Carote di Viterbo in bagno aromatico	
141	Castagna di Terelle	
142	Castagna rossa del Ciociaro	
143	Ceas del solco sotto di Valentano	
144	Ceci	
145	Cicerchia	
146	Cicerchia di Camosciola	
147	Cicoria di catalogna frastagliata di Gaeta (Puntarelle)	
148	Cilegia di Celeno	
149	Cilegia Ravenna della Sabina	
150	Cipolla di Nepesina	
151	Cipolla Prossedana	
152	Cipolle, peperoni e pere sott'aceto	
153	Locumeto Pontino	
154	Fagolina arsoiana	
155	Fagiolo a carne	
156	Fagiolo a ciuffo	
157	Fagiolo a surlicchio	
158	Fagiolo borbonico	
159	Fagiolo cappelletto di Vallepiana	
160	Fagiolo cavallone piccolo	
161	Fagiolo cioncone	
162	Fagiolo del purgatorio di Gradoli	
163	Fagiolo di Sutri	
164	Fagiolo gentile di Labro	
165	Fagiolo giallo	
166	Fagiolo regina di Marino Equo	
167	Fagiolo soffiato	
168	Fagiolo verdolino	
169	Fagiolone di Vallepiana	
170	Faffacciano di Bellegra	
171	Faina di maroni	
172	Fano	
173	Fano dei Monti Lucretili	
174	Fano del pungolo di Acquasparta	
175	Favetta di Anagnino	
176	Ferlengio o Finferlo di Tarquinia	
177	Fichi sottopasta con nocciolo	
178	Fichi secchi di Serrano	
179	Finocchio della Maremma viterbese	
180	Fragola di Terracina	
181	Fragolina di Nemi	
182	Lattuga signorinella di Formia	

183	Lentischia di Orano
184	Lentischia di Rascino
185	Lentischia di Vestotene
186	Masa agostinella
187	Marmelata di agrumi

<b>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</b>	188	Marmellata di castagne
	189	Marmellata di mele al mosto cotto
	190	Marmellata di liva fregola
	191	Marmellata di viscioli
	192	Marrone (dei Monti Cimini, di Cave)
	193	Marrone Antiodonico
	194	Marrone di Arinazzo Romano
	195	Marrone di Laleria
	196	Marrone sepiino
	197	Melanzane sott'olio
	198	Mentuccia essiccata
	199	"Moscandola" di Capranica Prenestina
	200	Nocciola dei Monti Cimini
	201	Olive da mensa bianche e nere (di Latina, Frosinone, parte della provincia di Roma), olive calce e tenere, olive bianche di Itri, olive al fumo, olive sott'olio, olive spaccate e condite, olive in salamoia, olive essiccate)
	202	Orzo perlato dell'alto Lazio
	203	Passata di pomodoro da appesolita di Gaeta
	204	Patata di Leonessa
	205	Patata turchese
	206	Peperone alla vitaccia
	207	Peperoni secchi
	208	Pera spadona di Castel Madama
	209	Pera scioggate al mosto
	210	Pesche o percoche scioggate
211	Pinolo del litorale laziale	
212	Pomododoro appeso dell'Eruzione Meridionale	
213	Pomodoro corno di toro	
214	Pomodoro fiaschetta di Fondi	
215	Pomodoro ovulone Resano	
216	Pomodoro perino di Sperlonga	
217	Pomodoro scalone di Bolsena	
218	Pomodoro spagnoletta del Golfo di Gaeta e di Formia	
219	Pugna pizzarella di Pignone	
220	Rapa calabogna di Roccasecca	
221	Saracine di Zagarolo	
222	Scottoni o Tartufo d'estate	
223	Talfo sott'olio dell'aglio rosso di Proceno	
224	Tartufo di Campi Appennino	
225	Tartufo dei Monti Lepini	
226	Tartufo di Cervara	
227	Tartufo di Saracinesco	
228	Uva da tavola nera di Tivoli	
229	Visciolo dei Monti Lepini	
230	Zafferano della Valle dell'Aniene	
231	Zucchera con il fiore	
232	Anse del Tevere	
233	Amaretti	
234	Amaretti casertani	
235	Amaretti di Guarcino	
236	Baracha	
237	Biscotti	
238	Biscotti	
239	Biscotti e ciambelle all'uovo	
240	Biscotti secchi	
241	Biscotto di S. Antonio	
242	Biscotto di Sant'Anselmo	
243	Biscottone	
244	Cacchiarelle	
245	Castella di Sezze	
246	Castella di Maenza	
247	Castone di Civitella S. Paolo	
248	Calzone con verdure	
249	Canascurretti	
250	Canola portoricnese	
251	Castagnaccio	
252	Castagne stampate	
253	Cavallucci e piagne	
254	Ciccamarini	
255	Ciambella a canello	
256	Ciambella al mosto	
257	Ciambella all'acqua (Ciambella all'acqua) di Maenza	
258	Ciambella all'ancice di Veroli	
259	Ciambella degli sposi di Rocca di Fregene	
260	Ciambella e cornetto di Ponzano Romano (o Ciambella di San Sebastiano)	
261	Ciambella scottolata di Cori	
262	Ciambella Sermoneta	
263	Ciambelle al vino	
264	Ciambelle al vino moscato di Terracina	
265	Ciambelle con l'ancice	
266	Ciambelle da sposa	
267	Ciambelle del barone	
268	Ciambelle di migro di Sermoneta	
269	Ciambelle fritte	
270	Ciambelle salate	
271	Ciambelle scottolate di Priverno (Ciambelle col peto, Ciambelle d'acqua)	
272	Ciambelline	
273	Ciambelline al vino rocciale di Cori	
274	Ciambella all'olio di Sant'Angelo Romano	
275	Ciambellone di Sant'Antonio (Ciambello)	
276	Ciambelle ellensesi	
277	Ciambelle d'ova	
278	Ciambellone di Cretone	
279	Ciambellone molisano	
280	Ciambellone	
281	Crostate romane	
282	Crostate visciole di Sezze	
283	Crostatino ripieno	
284	Crostatine di giugosti	
285	Cuzzi di Roviano	
286	Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa	
287	Dolce di patate	
288	Fata	
289	Fave dei monti	
290	Fenichelle	
291	Fettarelle	
292	Fettuciole nere e bianche	
293	Fettucine	
294	Fiattoni o Fiattoni	
295	Fiore scappo da 1 kg.	
296	Frascati	
297	Frittelli di riso	
298	Frittelline di mele di Maenza	
299	Frittellone di Civita Castellana	
300	Gioiello (di Sermoneta, di Priverno, di Palestrina)	
301	Gliu panarotone di Maenza	
302	Gnocchi di polenta	
303	Gnocchi de la contadino	
304	Gnocchi di tritello di Valmontone	
305	Gnocchi di castagne	
306	Gnocchi foci	
307	Gliu sargonato	
308	Lecciesculli di Maenza	
309	Intriacelle	
310	La Coppola	
311	Lacina straccata di Norma	
312	La Crespielle di Maenza	
313	Longarini di Cretone	
314	Lu Cavalluccio e la Puccanella	
315	Maschielle al mosto di Cori	
316	Maccaruni Gavighanesi	
317	Maccheroni	
318	Maccheroni a malassa	
319	Maccheroni con le noci di Veiano	
320	Mattagliati o Fregnacce	
321	Mostaccioli	
322	Mostarde ponzese	
323	Murzelli	
324	Murzelli	
325	N'dremmappi di Jenne	
326	Pacchiarotti	
327	Pappardelle di saluburo di Sezze	
328	Palombella	
329	Panecaffone	
330	Pane casareccio di Lariano	
331	Pane casareccio di Lugnola	
332	Pane casareccio di Montelibretti	
333	Pane con le olive bianche e nere	
334	Pane con le patate (con purea di patate)	
335	Pane di Canale Monterano	
336	Pane di semola di grano duro (Pane nero di Monterotondo, di Allumiere)	
337	Pane di Veroli	
338	Pane integrale al forno a legna	
339	Pane di Vicovaro (Pagnotta di Vicovaro, Pagnotta Vicovarese)	
340	Pane Latano (Pa Latano)	
341	Pangiallo	
342	Panicella di Sperlonga	
343	Panna all'olio	
344	Panpapato	
345	Panpepato	
346	Pasta di Antiodonico (spaghetti, bucatini, perciatelli, mezze maniche, rigatoni, linguine di passero)	
347	Pasta di mandorle (Pasta de' mandorle) di Maenza, Sezze, Latina	
348	Pastarelle col cremone	
349	Pasta di viscioli di Sezze	
350	Pezzettini (Sermoneta)	
351	Picciottelli	
352	Pincivelle Monticellesi	
353	Pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli sfiziosi)	
354	Pizza a farina	
355	Pizza a gli mattoni di Sezze (Pizza a gli soto di Sezze)	
356	Pizza "Bbotata"	
357	Pizza bianca Romana alla pala del formajo	
358	Pizza di Passqua della Tuscia (dici o al formaggio)	
359	Pizza d'ova	
360	Pizza frita	
361	Pizza grassa	
362	Pizza sucia	
363	Pizza varata di Sant'Angelo Romano	
364	Pizzocotti (Biscotti)	
365	Pizzocotto (Pasta alimentare)	
366	Polerini	
367	Pupazza frascatana	
368	Quaresimani	
369	Ravioli con crema di castagne	

**Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati**

**Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati**

**Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria**

**Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria**

370	Ravioli di patate
371	Raviolo di San Pancrazio
372	Sagne
373	Salame del re
374	Salvatelli di Roviano
375	Sciucella
376	Serpentone alle mandorle di Sant'Anatolia

	377	Berpette
	378	Berpette di Serronarola
	379	Berpette di Monte Porzio Catone
	380	Stuelati
	381	Spaccarelli di Sezze
	382	Soumette
	383	Strozzapreti
	384	Struffoli di Sezze e Lenola
	385	Susamelli
	386	Susamelli
	387	Tagliatelle di castagne
	388	Tenali
	389	Tersilli de Girgenti
	390	Terzetti
	391	Tiella di Gaeta
	392	Tischette viterbesi
	393	Trombino di Alvito
	394	Torta di ricotta di Serroneta
	395	Torta pasquale (Tortano di Piasosa, Tortano 1 e 2)
	396	Torta pasquinina
	397	Tortori di Lenola
	398	Tortolo di Piasosa
	399	Tortolo di Sezze
	400	Tosa di Piasosa
	401	Tozzetti (di Viterbo)
	402	Tozzetti di pasta frolla
	403	Treccia all'anice di Civitella S. Paolo
	404	Turchetti
	405	Tuschelle
	406	Uova sbrigate
	407	Zanardi di Anagni
	408	Zippole
	409	Abuilechio
	410	Carciofo alla maticella di Velletri
	411	Cavalletto viterchianese con il finocchio selvatico
	412	Cacciatello di Veiano
	413	Frescaloni crocanti
	414	Girca o Grisca
	415	Padellaccia
	416	Pane ammollo
	417	Parmigiana di palette di fichi d'India dell'Isola di Ponza
	418	Sagnozzi di Rofreddo
	419	Suppa di cavolfetti e baccalà di Velletri
	420	Alici marinate
	421	Alici sotto sale del Golfo di Gaeta*
	422	Angilla del lago di Bolsena
	423	Calamita del lago di Fondi
	424	Coregone (del lago di Bolsena, del lago di Bracciano)
	425	Latino del lago di Bracciano
	426	Tellina del litorale romano
	427	Trippa di mare dell'Isola di Ponza
	428	Trota testina
	429	Uova di pesce spata dell'Isola di Ponza
	430	Burrell* (Scamorza con burro all'interno)
	431	Fiorilatte
	432	Miele del Monte Rufeno
	433	Miele di Santoreggia
	434	Miele monoflora di eucalipto della pianura Pontina
	435	Ricotta di bufala (affumicata, riformata, sabaia)*
	436	Ricotta di pecora e di capra dei Monti Lepini
	437	Ricotta secca*
	438	Ricotta viterbese

\* Deroga alle norme igienico sanitarie

<b>REGIONE LIGURIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Aceto di mele
	2	Amaretto
	3	Amaro
	4	Distillato di prugna
	5	Essenza di lavanda
	6	Vino di mele
	7	Vino di sambuco (Spumante dei poveri)
<i>Birre</i>	8	Birra di Savignone
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	9	Comune argentata ligure, Comune argentata
	10	Comune dorata ligure, Comune dorata
	11	Coppa
	12	Frizze (Grive)
	13	Gambetto di maiale, Gambetto
	14	Gigante nera d'Italia (Pollo della Val di Vara)
	15	Mostardella
	16	Pancetta
	17	Paté di lardo
	18	Pecora brigasca
	19	Prosciutta
	20	Prosciutto cotto
	21	Salame (con i lardelli), (Salamme cui lardelli)
	22	Salame cotto
	23	Salame crudo
	24	Salame genovese di Sant'Olcese, di Orero
	25	Salsiccia
	26	Salsiccia di Brugnato
	27	Salsiccia di Ceriana, Slasticcia
	28	Salsiccia di Pignone
	29	Sanguinaccio
	30	Sopressata
	31	Stecchi
	32	Testa in cassetta (Sopressata)
	33	Tomaselle
34	Vacca cabannina	
35	Zeraria (Zraria)	
<i>Condimenti</i>	36	Agliata
	37	Marò
	38	Pasta di acciughe
	39	Pesto (alla genovese)
	40	Pesto d'aglio
	41	Salsa di noci
	42	Salsa di pinoli
	43	Sugo di carne (Sugo di carne alla genovese)
	44	Sugo di funghi (Sugo di funghi alla ligure)
	45	Sugo di gherigli
<i>Formaggi</i>	46	Bruzzo (Brus, Brussu, della Valle Arroscia)
	47	Caciotta (Caciotta di Brugnato)
	48	Caprino (della Valbrevenna)
	49	Caprino di malga (delle Alpi Marittime)
	50	Formaggetta (delle Valli Arroscia e Argentina)
	51	Formaggetta (savonese, di Stella, della Valle Stura)
	52	Formaggetta della Val Graveglia, di Bonassola, di Vâise, dell'alta Valle Scrivia, dell'alta Valle Stura, della Val di Vara
	53	Formaggio di malga (di Triora, delle Alpi Marittime)
	54	Giuncata (Zuncà, Giuncà)
	55	Mozzarella di Brugnato
	56	Pecorino di malga
	57	Prescinseua (Quagliata)
	58	Robiola (della Val Bormida)
	59	S. Stefano d'Aveto (San Ste')
	60	Sarasso (Sarazzu)
	61	Sòla (Tumma, Sola delle Alpi Marittime)
	62	Toma di Mendatica (dell'alta Valle Arroscia)
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	63	Butiru (Bitiru, Burro)
	64	Olio extra vergine di oliva monovarietale di Colombaia, Colombara, Culombera
	65	Olio extravergine di oliva Arnasca
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	66	Aglio bianco (di Vessalico)
	67	Albicocca tigrato, Miscimin tigrato
	68	Albicocca valleggia
	69	Antico grano bianco delle Valli di Suvero
	70	Arancio pernambucco (Portugallo)

<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	71	Asparago violetto (Violetto di Albenga)
	72	Carciofo di Provenza, Violet di Provenza
	73	Carciofo spinoso (Violetto di Albenga)
	74	Carciofo spinoso di Pompeiana
	75	Carota di Albenga
	76	Castagna bodrasca
	77	Castagna gabbiana
	78	Castagna secca
	79	Cavolo broccolo (Lavagnino)
	80	Cavolo gassetta
	81	Chinotto di Savona
	82	Ciliegia di Castelbianco
	83	ciliegio durone sarzanese
	84	Cipolla di Pignone
	85	Cipolla rossa (genovese, di Zerli)
	86	Confettura di acacia, Confettura di robinia
	87	Confettura di frutti di bosco
	88	Confettura di petali di viola, Confettura di violetta
	89	Confettura extra di petali di rosa, zucchero rosato, conserva di rose
	90	Fagiolana di Torza
	91	Fagioli bianchi
	92	Fagiolo borlotto di Mangia
	93	Fagiolo cannellino dall'occhio rosso
	94	Fagiolo cannellino della Val di Vara
	95	Fagiolo cenerino della Val di Vara (Senerin)
	96	Fagiolo dell'aquila di Pignone (Fagiolo dall'occhio)
	97	Fagiolo gianetto
	98	Fagiolo lupinaro
	99	Fagiolo rampicante basso di Pignone
	100	Farina di castagne
	101	Fichi figalini neri
	102	Fichi rondette
	103	Funghi sott'olio (porcino bianco, pinicola, cicalotti, galletti)
	104	Fungo porcino secco
	105	Fungo porcino spontaneo
	106	Grano marzuolo
	107	Granturco dall'asciutto, Granun
	108	Limoni di Monterosso
	109	Melanzana tonda (genovese)
	110	Melo belfiore
	111	Melo beverino
	112	Melo bianchetta
	113	Melo carla
114	Melo musona	
115	Melo pipin	
116	Melo rugginin	
117	Melo stolla	
118	Moco delle Valli della Bormida	
119	Nocciolo bianchetta	
120	Nocciolo codina	
121	Nocciolo dall'orto	
122	Nocciolo del rosso	
123	Nocciolo longhera	
124	Nocciolo menoia	
125	Nocciolo noscella	
126	Nocciolo ronchetta	
127	Nocciolo savreghetta	
128	Nocciolo tapparona	
129	Nocciolo trietta	
130	Olivo Colombaia	
131	Olivo Lavagnina	
132	Olivo Mortina	
133	Olivo Pignola	
134	Olivo Razzola	
135	Olivo Rossese	
136	Olivo Taggiasca	
137	Patata cabannese, Sarvèga, Purchin-a, Matta	
138	Patata cannellina nera, Cannellina	
139	Patata di Pignone	
140	Patata morella, Muella, Muellin-a	
141	Patata quarantina bianca, Quarantina genovese, Quarantina, Bianca di Montoggio, di Reppia, di Rovegno, di Torrighia	
142	Patata quarantina gialla, Giana riunda, Giana de masùn, Franseize, Franseize de servàesa	
143	Patata quarantina prugnona, Prugnona, Quarantina vera, Quarantina rossa, Brignùn-a	

<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	144	Patata salamina, Calice al cornoviglio
	145	Pesco birindella
	146	Pisello (di Lavagna)
	147	Pisello nero di l'Ago
	148	Pomodoro cuore di bue
	149	Radice (di chiavari)
	150	Rape
	151	Rape di Nasino
	152	Rose da sciroppo
	153	Sciroppo di poligala, Sciroppo di poligola
	154	Sciroppo di rose
	155	Sciroppo di viole
	156	Scorzonera
	157	Susine "balle d'ase"
	158	Susine, fiaschette "da u cu amau" di Levanto
	159	Susino collo storto
	160	Susino massina
	161	Tartufo
	162	Violetta di Villanova di Albenga
	163	Vitigno barbarossa
164	Vitigno crovin	
165	Vitigno moscatello di Taggia	
166	Vitigno scimiscià	
167	Zucca di Rocchetta Cengio	
168	Zucchini alberello di Sarzana	
169	Zucchini genovese	
170	Zucchini trombetta	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	171	Amaretti di Sassello
	172	Amaretto di Gavenola
	173	Amaretto di Rocchetta, Rocchetta
	174	Baci della Riviera (Baci di Alassio)
	175	Barbagiuai
	176	Biscette
	177	Biscotti del Lagaccio
	178	Biscotti di semola di Gavenola
	179	Biscotto di Taggia
	180	Buccellato
	181	Canestrelletto di Torriglia, Canestrelletto, Canestrello
	182	Canestrelli (Canestrelletti, di Acquasanta, di S. Stefano d'Aveto)
	183	Canestrelli di Avosso
	184	Canestrelli di castagne
	185	Canestrello di Brugnato
	186	Canestrello di Taggia
	187	Castagnole
	188	Cavagnetto di Brugnato
	189	Chinotto candito (di Savona)
	190	Ciappe
	191	Corsetti avvantaggiati
	192	Corsetti del Levante Ligure
	193	Corsetti della Val Polcevera
	194	Cubàite
	195	Farinata (ligure, di ceci)
	196	Farinata (savonese, bianca)
	197	Focaccia
	198	Focaccia con pellette d'oliva di Albisola
	199	Focaccia dolce sarzanese
	200	Frittelle della Val Bormida
	201	Gattafin
	202	Gobelletti
	203	Le ripiene dell'antico forno, Le ripiene
	204	Michetta
	205	Millesimini
	206	Nègie
207	Ossa dei morti	
208	Pan dei morti	
209	Pandolce (genovese)	
210	Pane a lievitazione naturale (Pane crescente)	
211	Pane casereccio (della Val Bormida)	
212	Pane di patate di Pignone (Pan de 'patate)	
213	Pane di Triora	
214	Pane d'orzo	
215	Pane rustico di Gavenola (Pane rustico di Gavenola; Pane rustico integrale di Gavenola)	
216	Panèra	



<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	217	Panettone con farina di castagne
	218	Pansarola
	219	Pasta sciancà
	220	Pinolata
	221	Poncrè
	222	Quadrello di castagna, Quadrello di Rovegno "alta Val Trebbia"
	223	Quaresimali
	224	Ravioli di patate rosse
	225	Raviolo alle erbette
	226	Raviolo ligure
	227	Raviolo magro
	228	Rotelle
	229	Schiumette
	230	Scsiuette
	231	Spungata
	232	Strozzagatti
	233	Taggionen
	234	Tirotto
	235	Torcetti
	236	Torrone, U Turu'n
	237	Torta crescente
	238	Torta di Chiavari (Torta de Ciàvai)
	239	Torta di nocciole
	240	Torta di riso dolce
	241	Torta di Torriglia
	242	Torta d'riso doza di Vezzano, Torta d'riso d' V'zan
	243	Torta panarello (Panarella)
244	Torta sacripantina	
245	Torta scema	
246	Torta stroscia	
247	Trofie	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	248	Baciocca
	249	Bagnùn d'acciughe
	250	Brandaculun
	251	Cappon magro
	252	Capponata
	253	Carne sotto il testo
	254	Castagnaccio
	255	Cima alla genovese
	256	Ciuppin
	257	Condigion
	258	Coniglio
	259	Farinata di zucca
	260	Fazzino
	261	Focaccia verde
	262	Focaccine di mais
	263	Fràndura
	264	Frittelle di baccalà
	265	Gran pistau
	266	Lattughe ripiene
	267	Lisoni
	268	Lumache
	269	Mess-ciua
	270	Micotti
	271	Pan martin
	272	Panella
	273	Panissa
	274	Pissalandrea
	275	Polenta bianca
	276	Preboggion
	277	Sbira
	278	Scarpazza
	279	Scherpada
280	Sgabei	
281	Stirpada	
282	Stoccafisso	
283	Testaroli	
284	Torta di riso	
285	Torta di riso e porri	
286	Torta di zucca	
287	Torta pasqualina	
288	Ventre	
289	Zuppa di muscoli	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	290	Acciuga, Acciuga di Monterosso
	291	Cicierello di Noli
	292	Gamberetti
	293	Mitili (Muscoli, del Golfo di La Spezia)
	294	Mosciamme del Mar Ligure (Musciàmme)
	295	Tonnidi del Golfo Paradiso
	296	Zerlo di Noli

<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	297	Latte Fresco della Valle Stura
	298	Latte fresco di Marinella
	299	Miele della Liguria
	300	Ricotta (Recottu, Ricotta della Val Stura, della Val d'Aveto, della Valle Scrivia, della Val Graveglia)

<b>REGIONE LOMBARDIA</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Analcolico al gusto ginger
	2	Aranciata
	3	Aranciata amara
	4	Bibita analcolica con estratto di chinotto
	5	Bitter analcolico
	6	Grappa riserva personale
	7	Limonata
<i>Birre</i>	8	Birra della Valganna
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	9	Agnello di razza Brianzola
	10	Bastardei
	11	Borzat
	12	Bresaola affumicata
	13	Bresaola di cavallo
	14	Cacciatori d'oca
	15	Capretto da latte pesante
	16	Carne secca
	17	Ciccioli
	18	Ciccioli d'oca
	19	Ciccioli mantovani
	20	Cotechino bianco
	21	Cotechino cremonese vaniglia
	22	Cotechino della bergamasca
	23	Cotechino pavese
	24	Cuz
	25	Durelli d'oca
	26	Fegato d'oca grasso
	27	Grasso d'oca
	28	Greppole
	29	Iuganega
	30	Iuganega di cavallo
	31	Lughenia da passola
	32	Manzo all'olio di Rovato
	33	Mortadella di fegato al vin brulé
	34	Pancetta con filetto
	35	Pancetta della bergamasca
	36	Pancetta pavese
	37	Patè di fegato d'oca
	38	Petto d'oca stagionato
	39	Pisto
	40	Pollo brianzolo
	41	Prosciuttini della Valtellina
	42	Prosciuttini della Valtellina al pepe
	43	Prosciuttino d'oca stagionato
	44	Prosciutto cotto
	45	Prosciutto crudo bergamasco "il botto"
	46	Prosciutto crudo Marco d'Oggiono
	47	Prosciutto mantovano
	48	Quartini d'oca sotto grasso
	49	Salam casalin
	50	Salame con lingua
	51	Salame cotto di Quinzano d'Oglio
	52	Salame crudo del basso Pavese
	53	Salame da cuocere
	54	Salame della bergamasca
	55	Salame di Filzetta
	56	Salame di Montisola
	57	Salame di testa
	58	Salame d'oca crudo
	59	Salame d'oca ecumenico
	60	Salame mantovano
	61	Salame Milano
	62	Salame nostrano di Stradella
	63	Salame pancettato
	64	Salame sotto grasso
	65	Salamelle di Mantova
	66	Salamina mista
	67	Salamini di capra
	68	Salamini di cavallo
	69	Salamini di cervo
	70	Salamini magri o maritati
	71	Salsiccia di castrato ovino
	72	Sanguinaccio o Marzapane
	73	Slinzega bovina
	74	Slinzega di cavallo
	75	Soppressata bresciana
	76	Verzini
	77	Violino
	78	Violino di capra

<i>Formaggi</i>	<b>79</b>	Agri di valtorta	
	<b>80</b>	Bagoss	
	<b>81</b>	Bernardo	
	<b>82</b>	Branzi	
	<b>83</b>	Cadolet di capra	
	<b>84</b>	Caprino a coagulazione lattica	
	<b>85</b>	Caprino a coagulazione presamica	
	<b>86</b>	Caprino vaccino	
	<b>87</b>	Casatta di Corteno Golgi	
	<b>88</b>	Casolet	
	<b>89</b>	Casoretta	
	<b>90</b>	Crescenza	
	<b>91</b>	Fatuli'	
	<b>92</b>	Fiorone della Valsassina	
	<b>93</b>	Fiurì o Fiurit	
	<b>94</b>	Fontal	
	<b>95</b>	Formaggella di Menconico	
	<b>96</b>	Formaggella della Val Brembana	
	<b>97</b>	Formaggella della Val di Scalve	
	<b>98</b>	Formaggella della Val Sabbia	
	<b>99</b>	Formaggella della Val Seriana	
	<b>100</b>	Formaggella della Val Trompia	
	<b>101</b>	Formaggella della Valcamonica	
	<b>102</b>	Formaggella Tremosine	
	<b>103</b>	Formaggio d'Alpe grasso	
	<b>104</b>	Formaggio d'Alpe misto	
	<b>105</b>	Formaggio d'Alpe semigrasso	
	<b>106</b>	Formaggio Val Seriana	
	<b>107</b>	Formai de Livign	
	<b>108</b>	Frumagiti di Curiglia	
	<b>109</b>	Furmag de Segia	
	<b>110</b>	Garda Tremosine	
	<i>Formaggi</i>	<b>111</b>	Granone lodigiano
		<b>112</b>	Italico
<b>113</b>		Lattecrudo di Tremosine	
<b>114</b>		Latteria	
<b>115</b>		Magnoca	
<b>116</b>		Magro	
<b>117</b>		Magro di Latteria	
<b>118</b>		Magro di Piatta	
<b>119</b>		Mascherpa d'Alpe	
<b>120</b>		Matusc	
<b>121</b>		Moteli	
<b>122</b>		Nisso	
<b>123</b>		Nostrano grasso	
<b>124</b>		Nostrano semigrasso	
<b>125</b>		Panerone	
<b>126</b>		Robiola bresciana	
<b>127</b>		Robiola della Valsassina	
<b>128</b>		Rosa camuna	
<b>129</b>		Semuda	
<b>130</b>		Sta'el	
<b>131</b>		Stracchino bronzone	
<b>132</b>		Stracchino della Valsassina	
<b>133</b>		Stracchino orobico	
<b>134</b>		Stracchino tipico	
<b>135</b>		Strachet	
<b>136</b>		Tombea	
<b>137</b>		Torta orobica	
<b>138</b>		Valtellina scimudin	
<b>139</b>		Zincarlin	
<b>140</b>		Zincarlin de Vares	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>		<b>141</b>	Burro
		<b>142</b>	Burro di montagna
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>		<b>143</b>	Amarene d'Uschione
		<b>144</b>	Asparago di Cilavegna
	<b>145</b>	Asparago di Mezzago	
	<b>146</b>	Castagne secche	
	<b>147</b>	Cipolla di Brunate	
	<b>148</b>	Cipolla di Sermide	
	<b>149</b>	Cipolla dorata di Voghera	
	<b>150</b>	Cipolla rossa	
	<b>151</b>	Conserva senapata	
	<b>152</b>	Cotognata	
	<b>153</b>	Fagiolo borlotto di Gambolò	
	<b>154</b>	Farina di grano saraceno	
	<b>155</b>	Farina per polenta della bergamasca	
	<b>156</b>	Marroni di Santa Croce	
	<b>157</b>	Mostarda di Cremona	
	<b>158</b>	Mostarda di Mantova	
	<b>159</b>	Patata bianca di Oreno	

<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	<b>160</b>	Patata comasca bianca
	<b>161</b>	Patate di Campodolcino
	<b>162</b>	Pesche allo sciroppo del Lago di Monate
	<b>163</b>	Pisello di Miradolo Terme
	<b>164</b>	Pomella genovese della Valle Staffora
	<b>165</b>	Radici di Soncino
	<b>166</b>	Riso
	<b>167</b>	Rosmarino di Montevicchia
	<b>168</b>	Salvia di Montevicchia
	<b>169</b>	Sugolo
	<b>170</b>	Tartufo
	<b>171</b>	Tartufo nero
	<b>172</b>	Zucca mantovana
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	<b>173</b>
<b>174</b>		Anello di Monacco
<b>175</b>		Baci del signore
<b>176</b>		Baci di Cremona
<b>177</b>		Bertù
<b>178</b>		Bisciola
<b>179</b>		Biscotin de Prost
<b>180</b>		Brasadella (dolce)
<b>181</b>		Braschin
<b>182</b>		Brutti e buoni
<b>183</b>		Bunbunenn
<b>184</b>		Buscel di fich
<b>185</b>		Bussolano
<b>186</b>		Bussolano di Soresina
<b>187</b>		Canünsei de Sant'Antone
<b>188</b>		Capunsei
<b>189</b>		Carcent
<b>190</b>		Casoncelli della bergamasca
<b>191</b>		Casoncello di Barbariga
<b>192</b>		Castagnaccio
<b>193</b>		Caviadini
<b>194</b>		Croccante
<b>195</b>		Cupeta
<b>196</b>		Dolce Varese
<b>197</b>		Fidelin
<b>198</b>		Focaccia di Gordona
<b>199</b>		Frittella
<b>200</b>		Gnocchi di zucca
<b>201</b>		Graffioni
<b>202</b>		Grissini dolci
<b>203</b>		Marubini
<b>204</b>		Masigott
<b>205</b>		Meascia dolce o salata
<b>206</b>		Miccone
<b>207</b>		Nocciolini
<b>208</b>		Pan da cool
<b>209</b>		Pan di segale
<b>210</b>		Pan meino
<b>211</b>		Pane comune
<b>212</b>		Pane di pasta dura
<b>213</b>		Pane di riso
<b>214</b>		Pane di San Siro
<b>215</b>		Pane giallo
<b>216</b>		Pane mistura
<b>217</b>		Panettone di Milano
<b>218</b>		Panun
<b>219</b>		Pazientini
<b>220</b>		Pesce d'aprile
<b>221</b>		Pizzoccheri bianchi della Valchiavenna
<b>222</b>		Polenta e uccelli dolce
<b>223</b>		Resta
<b>224</b>	Ricciolino	
<b>225</b>	Sbrisolona	
<b>226</b>	Scarpinocc	
<b>227</b>	Schiacciatina	
<b>228</b>	Spongarda di Crema	
<b>229</b>	Tirot	
<b>230</b>	Torrone di Cremona	
<b>231</b>	Torta bertolina	
<b>232</b>	Torta del Donizetti	
<b>233</b>	Torta del paradiso	
<b>234</b>	Torta di fioretto	
<b>235</b>	Torta di grano saraceno	
<b>236</b>	Torta di latte	
<b>237</b>	Torta di mandorle	
<b>238</b>	Torta di S. Biagio	
<b>239</b>	Torta di tagliatelle	

<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	<b>240</b>	Torta mantovana
	<b>241</b>	Torta sbrisolona
	<b>242</b>	Tortelli cremaschi
	<b>243</b>	Tortelli di zucca
	<b>244</b>	Tortello amaro di Castel Goffredo
	<b>245</b>	Tortionata
	<b>246</b>	Treccia d'oro di Crema
	<b>247</b>	Turtel sguasarot
	<b>248</b>	Ufela
<i>Prodotti della gastronomia</i>	<b>249</b>	Fasulin de l'òc cun le cudeghe
	<b>250</b>	Luccio in bianco alla rivaltese
	<b>251</b>	Luccio in salsa alla rivaltese
	<b>252</b>	Taroz
	<b>253</b>	Zuppa alla pavese
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	<b>254</b>	Alborelle essiccate in salamoia
	<b>255</b>	Coregone
	<b>256</b>	Missoltino
	<b>257</b>	Pigo
	<b>258</b>	Tinca al forno di Clusane
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	<b>259</b>	Mascarpin de la calza
	<b>260</b>	Mascarpone artigianale
	<b>261</b>	Miele
	<b>262</b>	Ricotta artigianale

<b>REGIONE MARCHE</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Liquore al cumino
	2	Moretta - Murèta - Moretta fanese - Moretta di Fano
	3	Prunus di Valle Rea - Lacrima di spino nero
	4	Sapa
	5	Vino cotto - Vi'cotto - Vi'cuot
	6	Vino di visciole
	7	Visner
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	8	Barbaglia - Goletta
	9	Budellino di agnello o capretto crudo
	10	Cappone rustico - Cappone nostrale
	11	Carne del cavallo del Catria
	12	Carne della razza Bovina Marchigiana
	13	Carne di pecora Sopravvissana
	14	Ciarimbolo - Ciaringolo - Buzzicco - Ciambudeo
	15	Cicoli - Ciccioli - Sgrisciuli
	16	Coppa di testa - Tortella
	17	Fegatelli
	18	Galantina
	19	Gallo ruspante
	20	Lardo del Montefeltro
	21	Lonza - Capocollo - Scalmarita
	22	Lonzino - Capolombo
	23	Mazzafegato - Salsiccia matta
	24	Miaccio - Miaggio - Migliaccio
	25	Pancetta arrotolata
	26	Porchetta
	27	Prosciutto aromatizzato del Montefeltro
	28	Prosciutto delle Marche
	29	Salame di Fabriano
	30	Salame di Frattula
	31	Salame di pecora
	32	Salame di soprassato o soppressato
	33	Salame lardellato
	34	Salsiccia
	35	Salsiccia di fegato
	36	Spalletta
	37	Tacchino bronzato rustico o nostrano-galnacc-Dindo
<i>Condimenti</i>	38	Conserva di pomodori
	39	Pasta di tartufo bianco
	40	Salamora di Belvedere
	41	Salsa di olive
<i>Formaggi</i>	42	Cacio in forma di limone
	43	Caciotta
	44	Caciotta vaccina al caglio vegetale
	45	Caprino
	46	Caprino al lattice di fico
	47	Cascio pecorino lievito - Pecorino fresco "a latte crudo"
	48	Casecc
	49	Formaggio in fossa - Formaggio stagionato in fossa*
	50	Pecorino
	51	Pecorino in botte
	52	Ravaggiolo
	53	Slattato
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	54	Olio extravergine di oliva monovarietale Coroncina
	55	Olio extravergine di oliva monovarietale Mignola
	56	Olio extravergine di oliva monovarietale Piantone di Falerone
	57	Olio extravergine di oliva monovarietale Piantone di Mogliano
	58	Olio extravergine di oliva monovarietale Raggia
	59	Olio extravergine di oliva monovarietale Raggiola
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	60	Olio extravergine di oliva monovarietale Sargano di Fermo
	61	Bacche di biancospino in sciroppo
	62	Carciofo monteluponese o scarciofeno
	63	Carciofo violetto precoce di Jesi
	64	Cavolfiore "precoce di Jesi"
	65	Cavolfiore "tardivo di Fano"
	66	Cicerchia
	67	Cipolla di Suasa
	68	Composta di Castagne
	69	Cotognata
	70	Farina di granturco quarantino nostrano del maceratese/di Treia
	71	Farro "triticum dicoccum"
	72	Germogli di pungitopo sott'olio
	73	Germogli di tamaro sott'olio

	74	Germogli di vitalba sott'olio
	75	Gobbo di Trodica - Cardo di Macerata
	76	Granita con pesche di Montelabbate - Grattamarianna
	77	Lamponi sciropati
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	78	Marmellata di bacche di rosa canina
	79	Marmellata di cotogne e radici di cicoria
	80	Marmellata di fichi della signora
	81	Marmellata di more
	82	Marmellata di mosto e mele - mostarda
	83	Marmellata di pomodori verdi
	84	Marrone del Montefeltro
	85	Marrone di Acquasanta Terme
	86	Marrone di Roccafluvione
	87	Mela rosa - Pianella - Rosetta - Durella - Appietta
	88	Mela rozza
	89	Misto di fine stagione
	90	Olive nere marinate - Olive nere strinate
	91	Orzo mondo tostato macinato
	92	Paccucce di Colmurano
	93	Pera Angelica
	94	Roveja - Rubiglio - Corbello
	95	Taccole
	96	Tartufo bianco ( <i>Tuber magnatum pico</i> )
	97	Tartufo nero estivo ( <i>Tuber aestivum vitt.</i> ) o Scorzone
	98	Tartufo nero pregiato ( <i>Tuber melanosporum vitt.</i> )
	99	Visciolata
	100	Visciole e amarene di Cantiano
	101	Visciole essiccate
	102	Visciole sciolte al sole - Viscioli a lu sole
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	103	Anicetti
	104	Biscotti di mosto
	105	Biscottini sciropati - Biscutin'
	106	Bostrengo
	107	Calcione di Treia
	108	Calcioni di fave fritti
	109	Castagnole, Castagnoli
	110	Castagnolo al farro
	111	Cavallucci
	112	Chichiripieno o Chichi
	113	Ciambella frastagliata – Ciammella strozzosa
	114	Ciambelle all'anice o Anicini
	115	Ciambellone
	116	Cicerchiata
	117	Crescia – Crescia brusca – Spianata – Cacciannanzi
	118	Crescia d'la stacciola o Crescia sa i'ngranagg
	119	Crescia fogliata - Crescia fojata - Lu Rocciu
	120	Crescia sotto la cenere – Torta coi ovi
	121	Cresciolina
	122	Crostata al torrone
	123	Crostoli del Montefeltro
	124	Fave dei morti
	125	Fristingo – Fristingu – Frestinghe
	126	Frittelle di polenta
	127	Frustenga
	128	Funghetto di Offida
	129	Lonza di fico – Lonzino di fico – Lonzetta di fico – Salame di ficc
	130	Maiorchino – Marocchino
	131	Pan nociato
	132	Pane a lievitazione naturale
	133	Pane di Chiaserna
	134	Pane di Pasqua di Borgopace
	135	Pizza con le noci
	136	Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua
	137	Pizza o Crescia di Pasqua al formaggio
	138	Quadrelli pelusi
	139	Rocciata - Erbata
	140	Scroccafusi
	141	Serpe
	142	Sfrappe - Fiocchetti
	143	Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti
	144	Tacconi - Tacon
	145	Tajulin sa la fava alla mondolfese
	146	Torrone di fichi – Panetto di fichi
	147	Torta di granoturco in graticola
	148	Ungaracci - Ungarucci



<i>Prodotti della gastronomia</i>	149	Sugo col tonno e alici - Sugo con tonno alla mondolfese - Sug sal tonn e alic
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	150	Filetti di trota affumicati
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo)</i>	151	Miele del Montefeltro
	152	Miele delle Marche
	153	Ricotta
	154	Ricotta salata

\* Deroga alle norme igienico sanitarie

<b>REGIONE MOLISE</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati liquori</i>	1	Amaro molisano
	2	Liquore al latte
	3	Nocino
	4	Poncio al caffè
	5	Poncio
<i>Carni e frattaglie fresche e loro preparazione</i>	6	Capocollo
	7	Ciccioli (Cigoli)
	8	Coppa (Capofreddo)
	9	Cotechino
	10	Filetto
	11	Gelatina
	12	Guanciale (Vruccolare, Vrucculeare)
	13	Involtni di agnello (Abbuot' di agnello)
	14	La Pezzata
	15	La Signora
	16	Lardo
	17	Magliatelle
	18	Mappatelle
	19	Misischia (Muscisca)
	20	Misischia di Guardiafiera
	21	Nodi di trippa
	22	Noglie
	23	Ntriglio
	24	Pallotte
	25	Pampanella
	26	Prosciutto
	27	Prosciutto di spalla
28	Salsiccia di fegato di maiale	
29	Salsiccia di maiale	
30	Salsiccia di maiale di Pietracatella	
31	Soppressata	
32	Testine di agnello o capretto	
33	Tocco (Neccia secca)	
34	Torcinelli	
35	Ventresca arrotolata	
36	Ventresca tesa	
37	Ventricina di Montenero di Bisaccia	
<i>Formaggi</i>	38	Burrino (Manteca)
	39	Caciocavallo
	40	Caciocavallo di Agnone
	41	Cacio-ricotta
	42	Caprino
	43	Formaggio di Pietracatella
	44	Mozzarella di vacca
	45	Pecorino del Matese
	46	Pecorino di Capracotta
	47	Scamorza molisana
	48	Stracciata
	49	Treccia di Santa Croce di Magliano
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	50	Castagne
	51	Centofoglie (Scarola venafrana)
	52	Cicerchia
	53	Cipolla di Isernia
	54	Cipollotto
	55	Composta (A Cumposta)
	56	Fagioli di Riccia
	57	Fagiolo bianco
	58	Fagiolo scuro
	59	Farro dicocco Molise
	60	Fichi secchi
	61	Fungo d'abete
	62	Gallinaccio
	63	Lenticchia
	64	Lessata
	65	Mais lessato
	66	Mela limoncella
	67	Mela zitella
	68	Live curate, Olive all'acqua e sale
	69	Origano
	70	Patata lunga di S. Biase
	71	Peperone rosso
	72	Peperoni sottaceto (Paparolesse)
	73	Pere sottaceto

	74	Pezzènde
	75	Pomodori gialli invernali
	76	Porcino
	77	Prataiolo
	78	Scorzone
	79	Tartufo bianco
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	80	Abbotta pezziende
	81	Agrodolce
	82	Amaretti
	83	Biscotti con le uova
	84	Biscotti con seme di anice
	85	Caciatelli (Casciaielli)
	86	Calzoni
	87	Campana
	88	Caragnoli
	89	Cavatelli o Cecatelli (Cavatielli)
	90	Cazatelli (Cazzarieglie)
	91	Cepellate di Trivento
	92	Ciambella
	93	Cicelieviti
	94	Cicerchiata
	95	Cioffe
	96	Cocorozzo
	97	Confetti ricci
	98	Cuori frolli
	99	Ferratelle
	100	Fiadone (R Sciatun)
	101	Frascatielle
	102	Friselle
	103	Fusilli
	104	La Pia
	105	Le Nocche
	106	Loffe (Castagna)
	107	Mollica di San Giuseppe
	108	Mostaccioli
	109	Orecchiette (Recchietelle)
	110	Ostie
	111	Pagnottini (Pagnuttoine)
	112	Pan di spagna
	113	Pan dolce
	114	Pandolce del Molise
	115	Pane casareccio
	116	Pannocchio
	117	Parozzo molisano (Pane rozzo)
	118	Pasta imperiale
	119	Pasta reale
	120	Pepatelli
	121	Pezzènde (pzen't)
	122	Pigna (Buccellato, Piccillato)
	123	Pizza al pomodoro
	124	Pizza coi cicoli (ciccioli) di maiale
	125	Pizza di granone (Pizza randign, Panitte)
	126	Pizza scimia
	127	Quaresimali
128	Raffaioli	
129	Ravioli scapolesi	
130	Riso con il latte	
131	Rococò	
132	Rosachitarre (Rosacatarre)	
133	Sagnetelle	
134	Sanguinaccio	
135	Savoiarda	
136	Scarpelle (Scrpell, Scarpell, Pizzell)	
137	Scattone (Tassa, Ru Scattone)	
138	Scurpelle di Belmonte (is)	
139	Soffio	
140	Staielle	
141	Strufoi	
142	Tacconelle (Taccozze)	
143	Tagliolini	
144	Taralli con seme di finocchio	
145	Torrone del Papa	
146	Tozzetti	
147	Uccelli (Cielli, Ciell'arechini, Cillucc')	
148	Zeppole	

<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	149	Miele
<i>Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	150	Baccalà e cavolfiore arracanato
	151	Cannolicchio
	152	Gattuccio (A Cagnole)
	153	Polpo essiccato (Pulepe sicche)
	154	Razza quattr'occhi (U Cchialine)
	155	Scapece
	156	Torpedine marezzata (A Martiscene)
	157	Trigliette essiccate (Trejezole secche)
	158	Trota fario
	159	Vongola comune

<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati liquori</i>	1
	2
	3
	4
	5
<i>Carni e frattaglie fresche e loro preparazione</i>	6
	7
	8
	9
	10
	11
	12
	13
	14
	15
	16
	17
	18
	19
	20
	21
	22
	23
	24
	25
	26
	27
28	
29	
30	
31	
32	
33	
34	
35	
36	
37	
<i>Formaggi</i>	38
	39
	40
	41
	42
	43
	44
	45
	46
	47
	48
	49
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	50
	51
	52
	53
	54
	55
	56
	57
	58
	59
	60
	61
	62
	63
64	
65	
66	
67	
68	
69	
70	
71	
72	
73	

	74	
	75	
	76	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	77	
	78	
	79	
	80	
	81	
	82	
	83	
	84	
	85	
	86	
	87	
	88	
	89	
	90	
	91	
	92	
	93	
	94	
	95	
	96	
	97	
	98	
	99	
	100	
	101	
	102	
	103	
	104	
	105	
	106	
	107	
	108	
	109	
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	110
		111
		112
		113
		114
		115
		116
		117
		118
		119
		120
		121
		122
		123
		124
		125
		126
127		
128		
129		
130		
131		
132		
133		
134		
135		
136		
137		
138		
139		
140		
141		
142		
143		
144		
145		
146		
147		
148		

<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	149
<i>Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	150
	151
	152
	153
	154
	155
	156
	157
	158
	159

<b>REGIONE MOLISE</b>	
<i>Prodotto</i>	
Amaro molisano	
Liquore al latte	
Nocino	
Poncio al caffè	
Poncio	
Capocollo	
Cicciole (Cigoli)	
Coppa (Capofreddo)	
Cotechino	
Filetto	
Gelatina	
Guanciale (Vruccolare, Vrucculeare)	
Involtoni di agnello (Abbuot' di agnello)	
La Pezzata	
La Signora	
Lardo	
Magliatelle	
Mappatelle	
Mischia (Muscisca)	
Mischia di Guardialfiera	
Nodi di trippa	
Noglie	
Ntriglio	
Pallotte	
Pampanella	
Prosciutto	
Prosciutto di spalla	
Salsiccia di fegato di maiale	
Salsiccia di maiale	
Salsiccia di maiale di Pietracatella	
Soppressata	
Testine di agnello o capretto	
Tocco (Neccia secca)	
Torcinelli	
Ventresca arrotolata	
Ventresca tesa	
Ventricina di Montenero di Bisaccia	
Burrino (Manteca)	
Caciocavallo	
Caciocavallo di Agnone	
Cacio-ricotta	
Caprino	
Formaggio di Pietracatella	
Mozzarella di vacca	
Pecorino del Matese	
Pecorino di Capracotta	
Scamorza molisana	
Stracciata	
Treccia di Santa Croce di Magliano	
Castagne	
Centofoglie (Scarola venafrana)	
Cicerchia	
Cipolla di Isernia	
Cipollotto	
Composta (A Cumposta)	
Fagioli di Riccia	
Fagiolo bianco	
Fagiolo scuro	
Farro dicocco Molise	
Fichi secchi	
Fungo d'abete	
Gallinaccio	
Lenticchia	
Lessata	
Mais lessato	
Mela limoncella	
Mela zitella	
Live curate, Olive all'acqua e sale	
Origano	
Patata lunga di S. Biase	
Peperone rosso	
Peperoni sottaceto (Paparolesse)	
Pere sottaceto	



Pezzènde
Pomodori gialli invernali
Porcino
Prataiolo
Scorzone
Tartufo bianco
Abbotta pezziende
Agrodolce
Amaretti
Biscotti con le uova
Biscotti con seme di anice
Caciattelli (Casciaielli)
Calzoni
Campana
Caragnoli
Cavatelli o Cecatelli (Cavatielli)
Cazatelli (Cazzarieglie)
Cepellate di Trivento
Ciambella
Cicelieviti
Cicerchiata
Cioffe
Cocorozzo
Confetti ricci
Cuori frolli
Ferratelle
Fiadone (R Sciatun)
Frascatielle
Friselle
Fusilli
La Pia
Le Nocche
Loffe (Castagna)
Mollica di San Giuseppe
Mostaccioli
Orecchiette (Recchietelle)
Ostie
Pagnottini (Pagnuttoine)
Pan di spagna
Pan dolce
Pandolce del Molise
Pane casareccio
Pannocchio
Parrozzo molisano (Pane rozzo)
Pasta imperiale
Pasta reale
Pepatelli
Pezzènde (pzzen't)
Pigna (Buccellato, Piccillato)
Pizza al pomodoro
Pizza coi cicoli (ciccoli) di maiale
Pizza di granone (Pizza randign, Panitte)
Pizza scimia
Quaresimali
Raffaioli
Ravioli scapolesi
Riso con il latte
Rococò
Rosachitarre (Rosacatarre)
Sagnetelle
Sanguinaccio
Savoardi
Scarpelle (Scrppell, Scarpell, Pizzell)
Scattone (Tassa, Ru Scattone)
Scurpelle di Belmonte (is)
Soffio
Staielle
Strufoli
Tacconelle (Taccozze)
Tagliolini
Taralli con seme di finocchio
Torrone del Papa
Tozzetti
Uccelli (Cielli, Ciell'arechini, Cillucc')
Zeppole

Miele
Baccalà e cavolfiore arracanato
Cannolicchio
Gattuccio (A Cagnole)
Polpo essiccato (Pulepe sicche)
Razza quattr'occhi (U Cchialine)
Scapece
Torpedine marezzata (A Martiscene)
Trigiette essiccate (Trejezole secche)
Trota fario
Vongola comune

<b>REGIONE PIEMONTE</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Bicerin
	2	Garus susino
	3	Liquori di erbe alpine
	4	Nocciolino di Chivasso
	5	Olio essenziale di menta piperita Piemonte o Pancalieri Piemonte
	6	Ratafià
	7	Rosolio
	8	Vermut o Vermouth
<i>carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	9	Agnello biellese
	10	Agnello sambucano
	11	Bale d'aso
	12	Batsoà
	13	Bergna
	14	Bisecon (Bisecun)
	15	Bondiola
	16	Bovino piemontese
	17	Bresaola della Val d'Ossola
	18	Brut di Villareggia (Brut ed la Vila)
	19	Cappone di Monasterolo di Savigliano
	20	Cappone di Morozzo
	21	Cappone di San Damiano d'Asti
	22	Cappone di Vesime
	23	Capretto della Val Vigizzo
	24	Carn seca
	25	Castrato biellese
	26	Coniglio grigio di Carmagnola
	27	Coppa cotta bieleisa
	28	Cotechino
	29	Fidighin o Fideghina (Mortadella di fegato cruda)
	30	Filetto baciato di Ponzone o Salame filetto baciato
	31	Frisse (Fresse) o Grive
	32	Galantina
	33	Gallina bianca di Saluzzo
	34	Gallina bionda piemontese
	35	L'mlon
	36	Lardo
	37	Lingua di bovino cotta
	38	Lumache di Cherasco (Lumache di pianura)
	39	Lumache di montagna (Chioccioline di Borgo San Dalmazzo)
	40	Mica
	41	Mocetta
	42	Mortadella di fegato cotta (Mortadella d'Orta)
	43	Mortadella ossolana
	44	Mustardela
	45	Paletta
	46	Pancetta con cotenna
	47	Preti (Preivi o Preive o Quajette)
	48	Prosciutto cotto
	49	Prosciutto crudo dell'alta Val Susa
	50	Prosciutto crudo della Valle Gesso
	51	Prosciutto montano della Val Vigizzo
	52	Rane delle risaie piemontesi
	53	Salame cotto
	54	Salame d'asino
	55	Salame del cios
	56	Salame di capra o Susiccia 'd crava
57	Salame di cavallo	
58	Salame di cinghiale	
59	Salame di giora	
60	Salame di patate	
61	Salame di testa o cupa	
62	Salame di trippa	
63	Salame di turgia	
64	Salame d'la doja	
65	Salame d'oca o con oca (Graton d'oca)	
66	Salame nobile del Giarolo	
67	Salamet o Salametto casalingo	
68	Salami aromatizzati del Piemonte	
69	Salamino di vacca o Sausiccia 'd vaca	
70	Salsiccia al formentino	
71	Salsiccia di Bra	
72	Salsiccia di cavolo o Sautissa 'd coi o Salam 'd coi	
73	Salsiccia di riso	
74	Sanguinacci	
75	Testa in cassetta	
76	Violino	

<i>Condimenti</i>	77	Bagna cauda
	78	Bagnet ros
	79	Bagnet verd
	80	Mostarda di mele
<i>Formaggi</i>	81	Mostarda d'uva o Cognà
	82	Beddo
	83	Bèggia
	84	Bettelmat
	85	Boves
	86	Caprino della Val Vigizzo
	87	Caprino lattico piemontese
	88	Caprino presamico piemontese
	89	Caprino valesiano o Crava
	90	Caso di Elva (Toma di Elva o Casale de Elva o Toumo de caso)
	91	Cevrin di Coazze
	92	Civrin della Val Chiusella
	93	Formaggio a crosta rossa
	94	Formaggio del fieno
	95	Gioda
	96	Maccagno o Macagn
	97	Mollana della Val Borbera
	98	Montebore
	99	Montegranero
	100	Motta
	101	Murianengo o Moncenisio
	102	Murtarat
	103	Nostrale d'alpe
	104	Paglierina
	105	Robiola d'Alba
	106	Robiola di Cocconato
	107	Seirass (Sairass) di latte o Ricotta piemontese
	108	Sola (Sora, Soera)
	109	Spres
	110	Toma ajgra
	111	Toma d'alpeggio
	112	Toma biellese
	113	Toma del lait brusc o bianca alpina
	114	Toma della Valsesia
	115	Toma di Celle
	116	Toma di Lanzo
	117	Tometto o Tumet
	118	Tomino canavesano asciutto
	119	Tomino canavesano fresco
	120	Tomino del bot
	121	Tomino delle Valli Saluzzesi
122	Tomino del Talucco	
123	Tomino di Rivalta	
124	Tomino di S. Giacomo di Boves	
125	Tomino di Saronella (Chivassotto)	
126	Tomino di Sordevolo	
127	Toumin dal mel	
128	Tuma 'd trausela	
129	Tuma di Bossolasco	
130	Tuma mola	
131	Vaciarin	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	132	Burro di montagna
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	133	Actinidia di Cuneo
	134	Aglio di Caraglio
	135	Aglio di Molino dei Torti
	136	Ajucche
	137	Albicocca tonda di Costigliole
	138	Amarena di Trofarello
	139	Antipasto piemontese
	140	Asparagi
	141	Asparago santenese
	142	Asparago saraceno di Vinchio
	143	Bietola a costa rossa astigiana
	144	Bietola rossa di Castellazzo Bormida
	145	Carciofo della Valtigione
	146	Cardo avorio di Isola d'Asti
	147	Cardo bianco avorio di Andezeno
	148	Cardo gobbo di Nizza Monferrato
	149	Carota di San Rocco Castagnaretta
	150	Castagne

<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	151	Cavolfiore di Moncalieri
	152	Cavolo verza di Montalto Dora
	153	Cavolo verza di Settimo Torinese
	154	Cece
	155	Cicoria pan di zucchero casalese
	156	Ciliegia bella di Garbagna
	157	Ciliegie di Pecetto
	158	Ciliegia precoce di Rivarone
	159	Cipolla bionda astigiana
	160	Cipolla di Leini
	161	Cipolla dorata di Castelnuovo Scrivia
	162	Cipolla piattina bionda di Andezeno
	163	Cipolla rossa astigiana
	164	Cipolla rossa di Castelnuovo Scrivia
	165	Cipolline di Ivrea
	166	Fagiolana della Val Borbera
	167	Fagiolo bianco di Bagnasco
	168	Fagiolo della Villata
	169	Fagiolo di Saluggia
	170	Farine alimentari della Valle Vermenagna
	171	Farina per polenta tradizionale di Langa
	172	Fragola cuneese
	173	Fragola profumata di Tortona
	174	Fragole di San Raffaele Cimena
	175	Fragolina di San Mauro Torinese
	176	Funghi delle vallate piemontesi
177	Grano saraceno	
178	Insalatina di Castagneto Po	
179	Lattughino di Moncalieri	
180	Marrone della Val Pellice	
181	Melanzana violetta casalese	
182	Mele autoctone del Piemonte	
183	Mele del Piemonte	
184	Meloni di Isola S. Antonio	
185	Patata piattina della Valle Grana	
186	Patata quarantina bianca genovese	
187	Patate di Entracque	
188	Patate di montagna	
189	Patate di pianura	
190	Peperone Cuneo	
191	Peperone di Capriglio	
192	Peperone quadrato d'Asti	
193	Peperoni di Carmagnola	
194	Pera madernassa	
195	Pere delle Valli di Lanzo	
196	Pere martin sec	
197	Pesche autoctone del Piemonte	
198	Pesche del Piemonte	
199	Piante officinali del Piemonte	
200	Piattella canavesana di Cortereggio	
201	Piccoli frutti	
202	Pisello di Casalborgone	
203	Pomodoro costoluto di Cambiano	
204	Pomodoro costoluto di Chivasso	
205	Pomodoro delizia di Tortona	
206	Pomodoro piatta di Bernezzo	
207	Porro di Cervere	
208	Porro dolce lungo di Carmagnola	
209	Ramassin o Dalmassin	
210	Rapa di Caprauna	
211	Ravanello lungo o Tabasso	
212	Risi tradizionali	
213	Scorzobianca o Barbabuc	
214	Scorzoneria di Castellazzo Bormida	
215	Sedani di alluvioni cambio'	
216	Sedano dorato d'Asti	
217	Sedano rosso di Orbassano	
218	Susina Santa Clara del Saluzzese	
219	Susine della collina torinese	
220	Tartufo bianco	
221	Tartufo nero pregiato	
222	Topinambur	
223	Trifulot del bür	
224	Uva fragola	
225	Zucca di Castellazzo Bormida	
226	Zucchini di Borgo d'Ale	

<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	227	Ac senti
	228	Agnolotti
	229	Amaretti
	230	Ansenta o Ansainta
	231	Antico dolce della cattedrale
	232	Asianot
	233	Baci di dama di Tortona
	234	Beatine di Ghemme
	235	Bicciolani
	236	Biova
	237	Biscotti della salute
	238	Biscottini di Novara
	239	Biscotto della duchessa
	240	Biscotto Giolitti
	241	Bonet
	242	Brut e bon
	243	Bugie o chiacchiere
	244	Campagnola buschese
	245	Canestrelli
	246	Canestrelli biellesi
	247	Canestrelli novesi
	248	Caramelle classiche dure
	249	Cariton
	250	Castagnaccio
	251	Ciciu 'd capdan
	252	Ciocolatini torinesi
	253	Còpeta o Coppette di S. Antonio
	254	Coppi di Langa
	255	Crasanzin o Crescianzin
	256	Crema gianduja
	257	Farinata di ceci
	258	Fiaca'
	259	Finocchini
	260	Focaccia di Susa
	261	Focaccia novese
	262	Fritùra dossa o Pulenta dossa
263	Frittelle di carnevale	
264	Fugascina di Mergozzo	
265	Fugassa 'd la befana	
266	Giandujotto	
267	Giuraje o Giuraie	
268	Gramolino	
269	Grissia Monferrina	
270	Grissino stirato	
271	Krumiri	
272	Margheritine di Stresa	
273	Marron glacè di Cuneo	
274	Miacce, Miasse o Miasce e Amiasc	
275	Miche di Cuneo	
276	Mustaccioli	
277	Nocciolini di Chivasso	
278	Ossa da mordere	
279	Pan barbarià	
280	Pan della marchesa	
281	Pan dolce di Cannobio	
282	Pane di Chianocco	
283	Pane di mais di Novara	
284	Pane di riso di Novara	
285	Pane di San Gaudenzio	
286	Pane di segale	
287	Pane dolce di meliga e mele	
288	Pan d'Oropa	
289	Pan robi	
290	Pane nero di Coimo	
291	Panettone basso glassato piemontese	
292	Panna cotta	
293	Paste di meliga	
294	Pasticceria mignon della tradizione torinese	
295	Pastiglie di zucchero	
296	Pesche ripiene	
297	Plin	
298	Pnon di Levaldigi	
299	Polenta dolce biellese o polenta d'Ivrea	
300	Polentina astigiana	
301	Praline al rhum	
302	Praline cri cri	
303	Quaquare di Genola	
304	Rabaton	
305	Ravioles della Val Varaita	
306	Rubatà	

<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	307	Rustica	
	308	Sangiorgini di Piosasco	
	309	Savoardi	
	310	Tajarin	
	311	Timballa o Timballo di pere	
	312	Tirà	
	313	Tirulen	
	314	Torcetti	
	315	Torrone di nocciole	
	316	Torta amara della Vallera	
	317	Torta del buscajet	
	318	Torta 'd ravisce	
	319	Torta di castagne	
	320	Torta di nocciole	
	321	Torta di pane	
	322	Torta matsafam	
	323	Torta Monferrina	
	324	Torta palpiton	
	325	Tupunin	
	326	Violette candite	
	327	Zabaione	
	328	Zest di Carignano	
	<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	329	Lampré (Lampreda)
		330	Prodotti ittici in carpione
		331	Trota salmonata affumicata
	<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	332	Brus
		333	Brus da ricotta
		334	Frachet
335		Mascarpa o Mascherpa	
336		Mörtrett o Murtret	
337		Salagnun	
338		Salignun o Salgnun	
339		Mieli del Piemonte	
340		Seirass del fen o Saras del fen	
341		Seirass di siero di pecora	
342		Seirass stagionato	

<b>PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<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	Kaminwürzen (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 Vinschgger (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)
	65	Rübenkeime (Germogli di rape)
	66	Sauerkraut (Crauti)*
	67	Terlaner spargel (Asparago di Terlano)
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	68
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		Holernulla (Gelatina di sambuco)
79		Kaisersemmel (Rosetta imperiale)
80		Kiechl (Ciambella dolce)
81		Knoedel (Canederli)
82		Krapfen
83		Milzchnitten (Crostini di milza)
84		Mohnmingilan (Frittella di papavero)
85		Nocken (Gnocchi)
86		Paarl (Coppia di pagnotte)*



<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	Schlutzkräpfen (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	Vollkompaarl (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

<b>PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO</b>			
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>	
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Amaro Valle di Ledro	
	2	Distillati di frutta trentina	
	3	Ginepro (Acquavite di ginepro) - Gin distillato	
	4	Imperatoria (Acquavite di Imperatoria)	
	5	Picco rosso	
	6	Sciroppo di lampone, Mirtillo nero, Ribes nero	
	7	Sciroppo di sambuco o Conserva de sambùc (Dulzen)	
	8	Stomatica foletto	
<i>Birre</i>	9	Birra di Fiemme	
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	10	Barbusto o "Moretto"	
	11	Brusti e/o Baldonazzi	
	12	Cacciatore nostrano all'aglio di Caderzone	
	13	Càren de pègora en salamoia (Carne di pecora in salamoia)	
	14	Carne "fumada" di Siror	
	15	Carne salada del trentino	
	16	Carne "salada" di capra o di pecora	
	17	Carne "salmistrada" della Valle di Cembra o Carne "fumada" se affumicata	
	18	Carne di cavallo affumicata	
	19	Ciughe	
	20	Cotechino di maiale	
	21	Figadèt	
	22	Fritole o Sizole	
	23	Lardo e/o Lardo "fuma"	
	24	Lucanica di capra o pecora	
	25	Lucanica mochena di cavallo	
	26	Lucanica mochena piccante	
	27	Lucanica mochena stagionata	
	28	Luganega cauriota affumicata o Lucanica cauriota affumicata	
	29	Luganega del Trentino	
	30	Luganega secca della Valle di Cembra	
	31	Mortandela	
	32	Mortandela affumicata della Val di Non (Valli di Non e di Sole)	
	33	Pancetta affumicata	
	34	Pancetta arrotolata all'aglio o Panceta ligada all'ai della Val Rendena	
	35	Pancetta nostrana all'aglio di caderzone	
	36	Paste "de luganeghe" o Pasta di lucaniche	
	37	Pezate di agnelo o pezate	
	38	Probusto	
	39	Salame all'aglio di Caderzone	
	40	Salame all'aglio o Salame da l'ai della Val Rendena	
	41	Salamella fresca all'aglio di Caderzone	
	42	Salsiccia fresca o Luganegheta fresca o Salziza fresca	
	43	Scorzèta	
	44	Speck del Trentino	
	<i>Formaggi</i>	45	Canestrato
		46	Caprino
		47	Casàda
48		Casolet	
49		Dolomiti	
50		Fontal	
51		Misto capra	
52		Montagna	
53		Monte Baldo e Monte Baldo primo fiore	
54		Monteson	
55		Nostrano (Nostrano "de casel", Nostrano, Nostrano di malga, Nostrano di Primiero)	
56		Provola e caciotta a pasta filata	
57		Tosela	
58		Tre valli	
59		Vezzena	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	60	Burro, Burro di malga del Trentino	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	61	Asparago di Zambana	
	62	Broccolo di Torbole e S. Massenza	
	63	Carota della Val di Gresta	
	64	Vavoli cappucci della Val di Gresta	
	65	Crauti	
	66	Le Verde, O Verdòle	
	67	Mais "Spin, O Nostrano della Valsugana"	
	68	mais "nostrano di storo"	
	69	Marmellata di frutti di bosco o Conserva de impòmbore, Giasene, More	
	70	Marmellata di mirtilli rossi o Conserva de garètòle	
	71	Marmellata di ribes o Conserva de ùa spinèla	
	72	Marone trentino	
	73	Noce del bleggio	
	74	Patata trentina di montagna	
	75	Pere antiche trentine	
	76	Sedano rapa della Val di Gresta	

<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	77	Basini de Trent
	78	Béchi panzalini o Filone a due tagli
	79	Bina
	80	Brazedèl
	81	Buzòla
	82	Canederli trentini
	83	Canèderlo al formaggio o Gnoches dà formài
	84	Cròfani
	85	Cuccalar
	86	Gelato artigianale trentino
	87	gratini
	88	Grostoli/Crostoli
	89	Pan co le fritole
	90	Pan de segàla
	91	Pan de sòrc
	92	Pan taià o Gramolato
	93	Pane di molche - Pam de molche
	94	Pinza
	95	Strangolapreti
	96	Stràuli o Stràboli
97	Strùdel	
98	Torta di "fregoloti"	
99	Tortolèti coi puriòni	
100	Zelten, Celfeno o Pane di frutta	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	101	Sisam
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	102	Miel di rasabèch (Rododendro)
	103	Miele trentino
	104	Ricotta di capra fresca, o Poina de caòra fresca e Ricotta di capra affumicata, o Poina fumàda
	105	Ricotta/Ricotta affumicata o Poina/Poina fumàda

<b>REGIONE PUGLIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Amaro del Gargano
	2	Amaro di San Domenico, Gran liquore di San Domenico
	3	Ambrosia di arance
	4	Ambrosia di limone
	5	Arancino
	6	Latte di mandorla
	7	Limoncello
	8	Liquore di alloro
	9	Liquore di fico d'india
	10	Liquore di melograno
	11	Liquore di mirto
	12	Mirinello di Torremaggiore
	13	Padre peppe elixir di noce
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	14	Capocollo di Martina Franca
	15	Carne al fornello di Locorotondo, Carn o furnid du Curdun
	16	Carne arrosto di Laterza
	17	Carne di capra, primaticcio, corvesco, mulattio
	18	Carne podolica, Bovino pugliese
	19	Cervellata
	20	Involtino bianco di trippa di Locorotondo, Gnumerèdde suffuchète du Curdünne
	21	Fegatini di Laterza
	22	Lardo di Faeto, Rèj de Faite
	23	Matriata, 'ntrama fina
	24	Muschiska
	25	Pancetta di Martina Franca, A Ventrèsche arrutulète
	26	Prosciutto di Faeto
	27	Pzzntell
	28	Salsiccia a punta di coltello dell'alta Murgia
	29	Salsiccia alla salentina, Sardizza, Sarsizza, Satizza
	30	Salsiccia dell'Appennino Dauno
	31	Salsicciotti di Laterza
	32	Sanguinaccio leccese, Sangugnazzu
	33	Soppressata dell'Appennino Dauno
	34	Soppressata di Martina Franca, A sebbursète
	35	Tocchetto
	36	Turcinelli
	37	Zampina di Sammichele di Bari
<i>Condimenti</i>	38	Sugo alla zia Vittoria
<i>Formaggi</i>	39	Burrata
	40	Cacio
	41	Caciocavallo
	42	Caciocavallo podolico dauno
	43	Cacioricotta
	44	Cacioricotta caprino orsarese, Cas roott
	45	Caprino
	46	Giuncata
	47	Manteca
	48	Mozzarella o Fior di latte
	49	Pallone di Gravina
	50	Pecorino
	51	Pecorino di Maglie
	52	Pecorino foggiano
	53	Scamorza
	54	Scamorza di pecora
	55	Vaccino
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	56	Olio extra vergine aromatizzato
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	57	Albicocca di Galatone, Arnacocchia di Galatone
	58	Arancio dolce del Golfo di Taranto
	59	Asparagi selvatici
	60	Asparagi sott'olio
	61	Barattiere, Cianciuffo, Pagnottella, Cocomerazzo
	62	Batata dell'agro leccese, Patata dolce, Patata zuccherina, Patàna, Taràtufulu
	63	Bietola di campagna o bietola selvatica
	64	Boccione maggiore
	65	Boccione minore
	66	Borragine
	67	Capperi del Gargano, Mattinata
	68	Capperi in salamoia
	69	Capperi sott'aceto
	70	Caramelle di limone arancio
	71	Carciofi di Putignano
	72	Carciofini sott'olio
	73	Carciofo di San Ferdinando
	74	Carciofo di Mola
	75	Cardoncello
	76	Cardoni
	77	Carosello di Manduria, Carusella
	78	Carosello di Polignano
	79	Carota di Polignano
	80	Carota di Zapponeta

<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	81	Carota giallo - Viola di Tiggiano, Pastanaca ti santu pati
	82	Caruselle sott'aceto, Infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, Caruselle allu citu, Finucchiu riestu
	83	Cavolo riccio
	84	Cece di Nardò
	85	Cece nero
	86	Cetriolo mezzo lungo di Polignano
	87	Cicerchia, Fasul a gheng, Cicercola, Cece nero, Ingrassamanzo, Dente di vecchia, Pisello quadrato
	88	Cicoria di Galatina
	89	Cicoria all'acqua, Cicoria otrantina
	90	Cicoria "puntarelle" molfettese
	91	Cicoria riccia, Cecora rizza
	92	Ciliegie di Puglia, Cerase
	93	Cima di cola
	94	Cima di rapa
	95	Cima di rapa di Minervino Murge
	96	Cima di zuccina
	97	Cipolla di Acquaviva delle Fonti
	98	Cipolla di Zapponeta
	99	Concentrato secco di pomodoro
	100	Conserva piccante di peperoni
	101	Cotognata
	102	Cotto di fico
	103	Cucummaru di San Donato
	104	Fagiolino dall'occhio
	105	Fagiolo dei Monti Dauni meridionali, Fasul
	106	Farinella
	107	Fava di Zollino, Cuccia
	108	Fava Melonia
	109	Fave fresche
	110	Fave fresche cotte in pignatta
	111	Fichi secchi
	112	Fico secco mandorlato (di San Michele Salentino)
	113	Finocchio marino sott'aceto, Ripili, Critimi, Salippici, Erba di mare
	114	Fiorone di Torre Canne, Culumbr
	115	Foglie miste
	116	Funghi spontanei secchi al sole
	117	Funghi spontanei sott'olio
	118	Fungo cardoncello, Cardoncello (Carduncidd), Fungo ferula (Fong fery)
	119	Grespino o Sivone
	120	Lampascione (Lambascione) o Cipollaccio
	121	Lampascioni sott'olio
	122	Lupino bianco del Tavoliere
	123	Mandoria di Toritto, Aminue
	124	Marasciuli
	125	Marmellata di arancio e limone
	126	Marmellata di fichi
	127	Mela limoncella dei Monti Dauni meridionali, Limoncella
	128	Melanzane secche al sole
	129	melanzane sott'olio
	130	Meloncella, Spiuledhdra, Minunceddhra, Cucumbarazzu, Cummarazzu
	131	Meloncella tonda di Galatina
	132	Melone d'inverno
	133	Meloni di Brindisi
	134	Mostarda
	135	Mostarda di uva e Mele cotogne
	136	Mùgnuli, Spuriàtu, Spuntature, Càulu, Pòeru
	137	Oliva da mensa, Mele di Bitetto, Ualie dolci
	138	Olive cazzate o Schiacciate
	139	Olive celline di Nardò in concia tradizionale - Olive in concia, Ciline alla capàsa - Volie alla capàsa
	140	Olive in salamoia
	141	Olive verdi
	142	Ortica
	143	Patata di Zapponeta
	144	Patata zuccherina di Calimera
	145	Percoca di Loconia
	146	Peperoni secchi al sole
	147	Peperoni sott'olio
	148	Peranzana da mensa di Torremaggiore, Provenzale
	149	Piattello
	150	Pisello nano di Zollino
	151	Pisello riccio di Sannicola
	152	Pisello secco di Vitigliano, "Piseddhru quarantinu o Piseddhru cuciulu"
	153	Pomodori appesi
	154	Pomodori secchi al sole
	155	Pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio
	156	Pomodorino di manduria, Pomodorino mandurese, Pummitoru paisano
	157	Pomodoro da serbo giallo, Pummitoro te 'mpisa giallu,
	158	Pomodoro di Mola
	159	Pomodoro di Morciano, Pummadoru de Murcianu
	160	Pomodoro regina
	161	Portulaca
	162	Ruchetta
	163	Salicornia sott'olio
	164	Salsa di pomodoro
	165	Sedano di Torrepaduli
	166	Semi di lino Altamura

<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	167	Senape o Cimamarelle
	168	Sponzali
	169	Succiamele delle fave-sporchia
	170	Tortarello
	171	Uva baresana, doraca, uva drech, imperatore, lattuarina, lattuario, roscio, sacra, sagrone, turca, turchiesca, uva di cera, uva rosa
	172	Uva da tavola
	173	Vicia faba major ecotipo "Fava di carpino"
	174	Vincotto
	175	Zucchine secche al sole
	176	Zucchine sott'olio
	177	Africani
	178	Biscotto di Ceglie Messapico
	179	Bocca di dama
	180	Buccunottu gallipolino
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	181	Calzoncelli
	182	Calzone di Ischitella
	183	Cartellate
	184	Cavatelli
	185	Cazzateddhra di Nardò, cazzateddhra cu lu pepe
	186	Cazzateddhra di Surbo
	187	Cuddhura, Cuddhura cu l'oe, Palomba, Palummeddhra, Panareddhra, Puddhica cu l'oe
	188	Cupeta, Cupeta tosta
	189	Cuturusciu
	190	Dita d'apostoli, Oi a nuvola, Oi a nnèula, Oi a nèmula, Oi ncannulati
	191	Dolcetto della sposa, Dolcetto bianco
	192	Dolci di pasta di mandorle (Pasta reale)
	193	Farrata di Manfredonia, A farrète
	194	Focaccia a libro di Sammichele di Bari, Fecazze a livre
	195	Focaccia barese
	196	Focaccia di San Giuseppe di Gravina
	197	Friselle di orzo e di grano
	198	Fruttone, Barchiglia
	199	Fusilli
	200	Grano dei morti
	201	Intorchiate
	202	Lagane
	203	Lasagne arrotolate
	204	Marzapane, Biscotto tipico, Pasta secca
	205	Maccaruni
	206	Mafalda
	207	Mandorla riccia di Francavilla Fontana, Cunfietti rizzi, Mennuli rizze
	208	Mandorlaccio
	209	Mandorle atterrate
	210	Mostaccioli
	211	Mpilla
	212	Mustazzueli 'nnaprati, Mustazzòli 'nnaparati, Mustazzùeli 'nnaprati, Scagliòzzi, Castagnole
	213	Orecchiette
	214	Ostie ripiene
	215	Pane di Ascoli Satriano
	216	Pane di grano duro
	217	Pane di Laterza
	218	Pane di Monte Sant'Angelo, Pane di Monte Sant'Aangelo "li panett"
	219	Pane di Santeramo in Colle
	220	Panzerotto fritto
	221	Paposcia (Pizza a vamp) di Vico del Gargano, Pizza schett, Pizza a vamp, Paposcia
	222	Passulate di Nardò, Pucce con li pàssule, Passuliate
	223	Pasta di grano bruciato
	224	Pasticciotto
	225	Pesce e agnello di pasta di mandorla
	226	Pettole
	227	Piscialetta, Piscialletta
	228	Pistofatru
	229	Pitilla, Pirilla, Simeddhra, Brocula, Frizzulu
	230	Pitteddhre
	231	Pizza di grano d'india
	232	Pizza sette sfoglie di Cerignola
	233	Pizza sfoglia e scannatedda
	234	Pizzelle
235	Pucce, Uliate, Pane di semola, Pane di orzo	
236	Purceddhruzzi, Purciddhuzzi, Purceddhi	
237	Ravioli con ricotta	
238	Rustico leccese	
239	Sasanello gravinese	
240	Scaldatelli	
241	Scarcelle	
242	Scèblasti, Ascèplasti	
243	Semola battuta	
244	Sospiro di Bisceglie, U' sospère d Vescègghe	
245	Spumone salentino	
246	Susumelli, Susumierre	
247	Taralli	
248	Taralli neri con vincotto	
249	Tarallo all'uovo	
250	Tarallo al vino	
251	Tarallo dell'Immacolata	
252	Tenerelli (Confetti "tenerelli"), Chembitte	
253	Troccoli	
254	Zèppula salentina, Zèppula, Zeppola	

<i>Prodotti della gastronomia</i>	255	Acquasale	
	256	Agnello al forno con patate alla leccese, Auniceddhru allu furnu	
	257	Agnello alla gravinese (Agnello in umido alla gravinese)	
	258	Calzone	
	259	Calzoni di ricotta dolce	
	260	Capriata	
	261	Carciofi al gratin	
	262	Carciofi fritti	
	263	Carciofi ripieni	
	264	Cialda	
	265	Cime di rapa stufate	
	266	Ciciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cicici, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri	
	267	Fave bianche e cicorie, Fae e fogghe, Fae janche e cicore, Fae nette e foje, Favi e fogghe, 'Ncapriata	
	268	Fave novelle e cicorie	
	269	Frittata di asparagi selvatici	
	270	Galletto di Sant'Oronzo, laddhruzzu te Santu Ronzu	
	271	Grano stumpatu, Ranu stumpatu	
	272	Insalata grika	
	273	Lambascioni fritti	
	274	Lambascioni in agro	
	275	Lambascioni sotto la cenere	
	276	Marro	
	277	Melanzanata di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu	
	278	Melanzane ripiene	
	279	Millaffanti in brodo, Mille fanti, Triddhi	
	280	Minestra verde	
	281	Olive fritte	
	282	Orecchiette con le cime di rapa	
	283	Pancotto	
	284	Panzerotti con ricotta dolce	
	285	Paparine 'nfucate, Paparine ffucate, Paparine cruffulate, Paaprine fritte	
	286	Parmigiana di melanzane	
	287	Parmigiana di zucchini	
	288	Pasta con cavolfiore	
	289	Piselli a cecamariti, Piseddhri cu li muersi, Muersi e piseddhi	
	290	Piselli freschi e carciofi ripieni	
	291	Sfricone	
	292	Sgagliozze	
	293	Sopratavola	
	294	Spaghetti alla Sangiovanello	
	295	Spaghetti con le cozze	
	296	Spezzatu, Spezzatieddhu, Spizzatiellu, Spazzatu	
	297	Teglia al forno con patate riso e cozze	
	298	Zucchini alla poverella	
	<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	299	Alici marinate
		300	Cozze piccinne allu riènu, Cuzzeddhre allu riènu
		301	Cozza tarantina, Cozza gnure
		302	Monacelle, Munaceddhre'mpannate, Munaceddhri'mpannati, Monaceddhi 'mpannati, Uddratieddhri, Cozze munaceddhre alla ginuvese
		303	Polpo alla pignatta, Purpu a pignatta
304		Quatàra di porto cesareo, Quataru ti lu pescatore, Quatàra alla cisàrola	
305		Scapece gallipolina	
306		Scapece di Lesina	
307		Zuppa di pesce alla gallipotana, Suppa alla caddhripulina	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	308	Ricotta	
	309	Ricotta forte	
	310	Ricotta marzotica leccese	
	311	Ricotta salata o marzotica	

<b>REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Acquavite, Filu' e ferru, File e ferru
	2	Bevanda di genziana
	3	Binu de arangiu
	4	Liquore di cardo selvatico, Likori de gureu
	5	Sapa di fico d'india, Saba de figu morisca
	6	Villacidro murgia
	7	Villacidro murgia bianco
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	8	Capretto da latte, Crabbitu
	9	Carne di razza Sardo-bruna, Carne bovina di razza Sardo bruna
	10	Carne Sardo-Modicana, Carne bovina di razza Sardo-Modicana
	11	Cocci de fracca
	12	Cordula, corda
	13	Guanciale
	14	Musteba-Mustela
	15	Ortau
	16	Porchetto da latte, Suinetto da latte, Porcheddu, Proheddu, Porcheddeddu
	17	Prosciutto di pecora, Presuttu 'e brebei
	18	Prosciutto di suino, Presuttu, Presutu
	19	Salame di Pozzomaggiore, Su Salamu de Putumajore
	20	Salsiccia sarda, Satizza, Sartizza
	21	Sanguinaccio, Sanguedd'e porcu, Sanguinedda, Sanguineddu, Sambene durche, Sambene salidu
	22	Sitzigorry
	23	Testa in cassetta
	24	Trattalia, Trattaliu, Coratella allo spiedo
<i>Condimenti</i>	25	Zafferano, Tsanfarànu, Zanfarànu, Tanforànu, Tafferànu tanfarànu, Tonfarànu, Tafferànu, Thaffarànu, Thamfarànu, Toffarànu
	26	Axridda
<i>Formaggi</i>	27	Biancospino
	28	Bonassai
	29	Casizolu di pecora - Prittas
	30	Casizolu, Tittighedda, Figu
	31	Casu axedu, Fruhe, Frughe, Frua merca, Fiscidu, Viscidu, Ischidu, Bischidu, Vischidàle, Préta, Piéta, Casàdu, Cagiadda, Casu agèru, Casu e fitta, Latte cazàdu, Latti callàu
	32	Casu cottu (di capra)
	33	Casu frazigu, Casu becciu, Casu fattittu, Casu marzu, Hasu muhidu, Formaggio marcio
	34	Casu in filixi
	35	Casu friscu, Formaggio fresco
	36	Dolcesardo Arborea
	37	Formaggio di colostro ovino
	38	Formaggi di pecora nera di Arbus
	39	Fresa, Fresa de attunzu
	40	Greviera di Ozieri
	41	Ircano
	42	Pecorino di Nule
	43	Pecorino di Osilo
	44	Provoletta di latte vaccino sardo provola, Peretta
	45	Semicotto di capra
	46	Trizza
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	47	Olio di lentischio, Ollu de stincini
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	48	Agrumi, Arancio di Muravera
	49	Asparago selvatico, Ispàrau, Sparàu, Ipàramu
	50	Capperi e Capperoni di Selargius, Tappara, Tapparono
	51	Cardi selvatici sott'olio, Gureu aresti cunfittau, Cardu gureu, Cardu freu
	52	Cece di Musei, Cixiri de Musei
	53	Cicerchia sarda
	54	Ciliegia furistera - Kariasa 'e ispiritu
	55	Ciliegio - Carrufale
	56	Cipolla di San Giovanni
	57	Cipolla rossa
	58	Cuppetta, Lattuga
	59	Fagiolo bianco di Fluminimaggiore
	60	Fagiolo bianco di Terraseo
	61	Fagiolo tianese
	62	Fassobeddu corantinu
	63	Finocchietto selvatico
	64	Grano cotto, Trigu cottu
	65	Grano duro varietà Senatore Cappelli, Trigu Cappelli, su Senadori, Grano Cappelli
	66	Granturco bianco, Triguxianu
	67	Lenticchia nera di Calasetta, Lentiggia naigra de Cadesetta
	68	Limone dolce di Muravera
	69	Mandorle arrubbia
	70	Mandorle cossu
	71	Mandorle olla
	72	Mandorle schina de porcu
	73	Mela appicadorza - Baccalana - Baccalarisca - Mela 'e ferru
	74	Melo - Melappia - Melappiu - Appio
	75	Melo - Noi unci
	76	Melo miali
	77	Melo trempa orrubia, Mela trempa orrubia
	78	Melone de Jerru - Melone coltivato in asciutto (Melone d'inverno)
	79	Melone verde
	80	Olive a scabecciu
	81	Olive verdi in salamoia
	82	Pera bianca di Bonarcado - Pira bianca
	83	Pera Camusina
	84	Pero brutta e bona, Bugiarda
	85	Pero de su duca, Cento doppie - Del duca
	86	Pesca di San Sperate



<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	87	Pianta del mirto, Mulsta, Multa, Murta, Murtin, Murtizzu, Muta, Murtauccia, Murtaurci, Murtaucci
	88	Pira de bau
	89	Pira limoi, Pera limone
	90	Piru ruspu - Pero
	91	Pomodoro secco, Tamata siccada, Tomata siccada, Pilarda di pomodori, Pibarba, Pibadra
	92	Pompia
	93	Prezzemolo, Perdusemini
	94	Ravanello lungo, Arreiga e sestu, Arreiga
	95	Riso prodotto e lavorato in Sardegna
	96	Sapa di arancia
	97	Sindria call'e boi
	98	Tardivo di San Vito
	99	Tamatiga de appasibis, Pomino, Tamatiga de appiccai
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	100	Tomata Maresa
	101	Tricu Cossu
	102	Trigu denti de cani
	103	Trigu Moru
	104	Amaretto, Amaretto de mendula
	105	Anicini, Anicinus, Anicinus sorresus
	106	Aranzada
	107	Bianchittos, Bianchini, Marigosos, Suspiros, Bianchinos, Biancheddus
	108	Biscotto di Fonni
	109	Brugnolusu de arrescottu, Brugnoli di ricotta, Orrobioloso
	110	Bucconettes
	111	Candelaus, Candelaus prenu
	112	Caombasa, Colombelle
	113	Carapigna - Karapigna - Astròre
	114	Caschettas - Tiliccas
	115	Catalufas Tzacarramanu
	116	Civraxiu, Civràxu, Civàrzu
	117	Coccoi a pitzus - Su scetti - Pasta dura - Coccoi de is sposus
	118	Coccoietto con l'uovo, Anguglia, Coccoi de pasca, Coccoi de ou
	119	Copuletas - Copuletta
	120	Crogoristasa, Creste di gallo e di gallina
	121	Cruxionneddu de mindua, Culongionneddos de mendula, Raviolletti dolci alle mandorle
	122	Culurgiones - Culingionis
	123	Fainè
	124	Filindeu
	125	Focacce di ricotta - Cozzulas de regottu - Pane e regottu
	126	Focaccia portoscusese
	127	Fregola, Fregula
	128	Frisjoli longhi - Frittelle lunghe - Frisjolas
	129	Gallettinis - Pistoccheddus grussus - Gallettine
	130	Gateau
	131	Gnocchetti, Maccarones, Cravoas, Cigiones, Cigioni
	132	Gueffus, Gueffos, Gueffus
	133	Is Angules
	134	Is Coccoisi de casu
	135	La Panada di Cuglieri, Sa Panada Cuglieridana
	136	Li Chiusoni - Ciusoni
	137	Lorighittas
	138	Malloreddus
	139	Mandagadas - Mendegadas - Trizzas - Acciuleddhi
	140	Michitus nieddus
	141	Moddizzosu
	142	Morettus
	143	Mostaccioli, Mustazzolos
	144	Orilletas
	145	Panada - Empanada
	146	Panada Assaminesa
	147	Pane ammodigadu, Pane tundu, Tintura
	148	Pane carasau, Pane carasatu, Carta da musica
	149	Pane cicci, Pane di Desulo
	150	Pane con gerda - Pani cun edra - Pani cun erda
	151	Pane con il pomodoro - Fogazza cun tamatica - Mustazzeddus - - Mustatzeddus de Tamatica, Focaccia ripiena di pomodoro
	152	Pane d'orzo - Pane 'e oxiu - Pane 'e oxru
	153	Pane 'e cariga - Pane 'e mendula
	154	Pane guttiau
	155	Pani e saba, Pani e sapa
	156	Papassinos
	157	Pa Punyat
	158	Pardulas, Casadinas
	159	Pastine di mandorle, Pastissus
	160	Pastillas, Pastiglias di Iglesias
	161	Picchirittusu
	162	Pirikitos - Piricchittos
	163	Pistiddu
	164	Pistoccheddus de cappa, Pistoccus incappausu
	165	Pistoccu
	166	Pistoccu de Nuxi
	167	Pompia intrèa
	168	Ravioli dolci - Pulgioni - Bruglioni - Pulicioni - Buldzoni
	169	Ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - S'azza de casu - Coccias de casu

<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	170	Raviolini dolci ripieni di melacotogna - Culingioneddus de melairanni
	171	S'Aligu
	172	Sebadas, Seadas, Sebada
	173	Sos pinos
	174	Sospiri di Ozieri
	175	Spianada - Spianata - Cozzula - Panedda
	176	Tallaniusu, Pasta po brodu, Tallaniusu cun casu, Pasta po su lori, Tallarinus
	177	Tallutzas, Orecchiette
	178	Torrone di mandorle - Su Turroni
	179	Tunda
	180	Uciatini - Utzatini - Coccu 'e jelda - Cozzula 'e belda
181	Zichi	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	182	Simbua frita cun satitzu
<i>Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	183	Bottarga di muggine, Bottariga di muggine
	184	Belu, Trippa di tonno
	185	Bottarga di tonno, Bottariga di tonno, Buttariga de tonnu, Buttariga de tonnu, Buttarla de scampirru
	186	Burrida alla casteddaia, Burrida alla cagliaritana
	187	Cuore, Cuore di tonno
	188	Figatello, Lattume
	189	Merca di muggine
	190	Molluschi bivalvi del Golfo di Olbia
	191	Molluschi bivalvi vivi del Golfo di Oristano
	192	Musciamme di tonno - Filetto di tonno
	193	Riccio
	194	Spinella
	195	Tonno affumicato
	196	Tonno sott'olio
	197	Tunninia
	198	Abbamele
	<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)</i>	199
200		Casada
201		Gioddu, Miciuratu, Mezzoraddu, Latte ischidu
202		Latte di capra alimentare, Latti de craba, Latti e'craba
203		Lumache
204		Miele di asfodelo, Cadilloni
205		Miele di cardo, Cardu pintu
206		Miele di castagno
207		Miele di corbezzolo, Melalidone olione
208		Miele di eucalipto
209		Miele di rosmarino
210		Ricotta di colostro ovino
211		Ricotta di pecora nera di Arbus
212		Ricotta di pecora o di capra lavorata - Arrescottu spongiu
213		Ricotta fresca ovina, Ricotta gentile
214		Ricotta moliterna, Ricottone
215		Ricotta mustia
216		Ricotta testa di morto, Ricotta greca, Testa di moro, Ricottone
217		Ricotta toscanelle, Ricottone

REGIONE SICILIANA			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Amarena	
	2	Acquavite di mele iblea, Spiritu re' fascitrani, Spiritu i meli, Spiritu a cira	
	3	Acquavite di vino	
	4	Liquore al mandarino	
	5	Liquore fuoco dell'Etna	
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	6	Carne fresca di vacca, di pecora, di capra e di maiale	
	7	Gelatina di maiale, a Liatina	
	8	Salsiccia di maiale fresca, secca e affumicata, a sausizza	
	9	Salsiccia pasqualora	
	10	Salsiccia pasqualora partiniese, sasizza pasqualora partinices	
	11	Salsiccone	
<i>Grassi</i>	12	Olio extravergine di olive	
<i>Condimenti</i>	13	Elioconcentrato	
	14	Sale marino naturale	
<i>Formaggi</i>	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	Formaggio di capra "padduni"	
	26	Formaggio di capra siciliana	
	27	Formaggio di S. Stefano di Quisquina	
	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	Provola dei Monti Sicani, Caciotta	
	36	Provola delle Madonie	
	37	Provola siciliana	
	38	Tumazzu di vacca	
	39	Vastedda palermitana	
	<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	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		Bastarduna di Calatafimi	
46		Capperi	
47		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, Scuriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbagg	
54		Cece	
55		Ciliegia mastrantoni	
56		Cipolla di Giarratana	
57		Clementine di Monforte San Giorgio	
58		Cotognata	
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	
67		Fragolina di Ribera	
68		Fragolina di Sciacca	
69		Grano duro	
70		Kaki di Misilmeri	
71		Lenticchia di Ustica	
72		Lenticchia di Villalba	
73		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 "cartuccianu" 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		Nocciolo 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	
95		Origano	
96		Ovaletto di Calatafimi	
97		Patata novella di Messina	
98		Patata novella di Siracusa	
99		Pere butirra d'estate	
100		Pere spinelli	
101		Pere ucciardona	
102		Pere virgola	
103		Pistacchio	
104		Pomodoro di Vittoria	
105		Pomodoro faino di Licata detto "butticieddu"	
106		Pomodoro seccagno pizzutello di Paceco	
107	Pomodoro secco (ciappa)		
108	Rosmarino		
109	Susina ariddu di core, ariddu ri core, ariddicore		
110	Susina caleca, caleca, pruno caleca		
111	Susina della rosa, pruno a rosa, pruno rosa, Santa Ros		
112	Susina lazzarino, lazzarino, rapparino di Monreale		
113	Susina pruno di Vruno, pruno ri Vruno, pruno vruno		
114	Susina sanacore tardiva, sanacore tardiva, sanacore ca facciuzza ross:		
115	Susino sanacore (u pruno ri murriali)		
116	Zucca virmiciddara, Cucuzza virmiciddara		
117	Zucchina di Misilmeri detta: "friscaredda"		

	118	Amaretti
	119	Biancomangiare
	120	Biscotti a "s"
	121	Biscotti al latte
	122	Biscotti bolliti, i Viscotta udduti
	123	Biscotti di Natale
	124	Biscotti duri
	125	Biscotto di Monreale (Viscotta ri Murriali)
	126	Biscotti glassati, i Viscotta cà liffia o mazziati
	127	Bocconetto
	128	Bracciale
	129	Buccellato
	130	Cannillieri
	131	Cannoli
	132	Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano
	133	Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannoli i Horés s
	134	Cassata siciliana
	135	Cassateddi
	136	Cassateddi di Calatafimi
	137	Cassatella di Agira
	138	Cassatella di ceci, cassatedda di ciciri
	139	Ciambella
	140	Ciascuna, Mucatuli
	141	Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti
	142	Cosi di ficu, Cosi duci
	143	Crespelle di riso
	144	Crispelle, i Crispeddi
	145	Cuccia
	146	Cucciddata
	147	Cucciddati di Calatafimi
	148	Cucuzzata
	149	Cuddireddra
	150	Cuddiruni
	151	Cuddiruni duci
	152	Cuddureddi
	153	Cudduruni di Buccheri
	154	Cuffitelle
	155	Duci di tibbi
	156	Facciuni di San Chiara
	157	Fasciatelle
	158	Funciddi di Buccheri
	159	Frutti di Martorana
	160	Gadduzzi
	161	Gelo di melone
	162	Granita di gelsi neri
	163	Granita di mandorla
	164	Guammelle
	165	Guiuggiolena o Cubbiata
	166	Mandorlato (Biscotto riccio)
	167	Mastazzola
	168	Minna di Virgini
	169	Mmugliulati
	170	Nfasciateddi
	171	Nfasciateddi di Agira
	172	Nfasciatiddi di Troina
	173	Nfrigghiulata
	174	Nucàtuli
	175	Ossa di morto
	176	Pagnotta alla disgraziata
	177	Pane a lievitazione naturale (Pani cu cruscenti)
	178	Pane di casa, u Pani i casa
	179	Pane di Monreale (u Pani ri Murriali)
	180	Pane di S. Giuseppe
	181	Pane votivo, a Cuddura di s. paulu
	182	Panzerotti
	183	Papareddi
	184	Pasta alla crema di latte
	185	Pasta di mandorle
	186	Pasta di nocciola
	187	Pasta reale di Erice
	188	Petrafenulla
	189	Pignocciata
	190	Pignolata di Messina
	191	Piparelle
	192	Pizzarruna
	193	Pupi cull'ova
	194	Pupi di zucchero
	195	Salame turco
	196	Savoiarde
	197	Scacciata
	198	Scursunera
	199	Sfinci di San Giuseppe
	200	Sfincione
	201	Sfoglio (sfogghiu)
	202	Squartucciatiu
	203	Taralli
	204	Testa di turco
	205	Torrone di Caltanissetta, Turruni
	206	Vastedda cu sammucu, vastedda nfigghiulata
	207	Vastedda fritta
	208	Vucciddati di mandorle
	209	Arancini di riso
	210	Badduzzi di risu
	211	Busiati col pesto trapanese
	212	Caciu all'argintèra
	213	Caponata di melanzane
	214	Cardi in pastella
	215	Cavate
	216	Coddra chi sardi
	217	Crespelle
	218	Crocchè di patate
	219	Cuscus di pesce
	220	Focaccia al sambuco
	221	Frascatula
	222	Iris
	223	Maccaruna
	224	Maccu di favi
	225	Maccu di grano
	226	Malateddi
	227	Nfigghiulata
	228	Padducculi di carne
	229	Pane cotto
	230	Panelle
	231	Pani co pipi
	232	Pani frittu cu l'uovu
	233	Parmigiana di melanzane
	234	Pasta cà muddica
	235	Pasta che sàrdi
	236	Pasta che vruccoli arriminàti
	237	Sarde a beccaficu
	238	Stigghiola
	239	Vino cotto e mustazzoli
	240	Zuzzu

Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei	241	Alice sotto sale, Acciuga sotto sale, Anciova sutta sa
	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 tünnu salátu, Lattùme di tünnu sutta
	245	Sali
	246	Pesce azzurro sott'olio di Lampedusa
	247	Menola salata, Menole salate, Ritünnu salátu, Ritünni salàti
	248	Salame di tonno, Ficazza di tünnu
	249	Sardina salata, Sardina sotto sale, Sarda salata, Sarda sutta sali
	250	Tonno di tonnara
251	Vaccareddi (Lumache)	
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	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
	256	Miele di Trapani
	257	Miele ibleo
	258	Miele millefiori
	259	Miele della provincia di Agrigento
	260	Ricotta di pecora
	261	Ricotta di vacca
	262	Ricotta iblea
263	Ricotta infornata	
264	Ricotta mista	

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	N°	Prodotto
<b>Bevande analcoliche, distillati e liquori</b>	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
	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	Ammazzafelegato
	14	Barbina, Guanciaie
	15	Bardiccio
	16	Biroldo della Garfagnana
	17	Biroldo delle Apuane
	18	Biroldo di Lucca, Biroldo della Versili
	19	Biscotto di salsiccia di Sorano
<b>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</b>	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 Comar
	28	Carne di mucca pisana del Parco di Migliarino-San rossore, mucco pisano
	29	Carne di razza Calvani
	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	Guanciaie, Cota
	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	Moesetta carrarina
	46	Mortadella della Lunigiana, Mondiola della Garfagnana
	47	Mortadella delle Apuane
	48	Mortadella di maiale di Camaione, Sbricciona
	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 biani
	54	Porchetta di Monte San Savin
	55	Prosciutto bazzone della Garfagnana e della Valle del Serchio, Bazzone, Prosciutto nostra 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	
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	
76	Soppressata toscana, Capofreddo, Capaccia, Soprassat	
77	Spalla chiantigiana	
78	Spalla cotta di Filatteria, Spalla cotta della Lunigian	
79	Spalla di maiale pisana	
80	Spalla di Sorano	
81	Spuma di gola di maiale di San Miniato	
82	Tarrese 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	
<b>Condimenti</b>	90	Agresto di San Miniato, Aceto d'agresto sanminiatense
	91	Sugo di Scottiglia alla pescinaia, Scottiglia di Pescina
	92	Caciotta della Lunigiana, Formaggio bovino della Lunigia
<b>Formaggi</b>	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 d 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 abbuccato
	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	Ravviggiolo di latte vaccino del Mugello, Ravviggiolo del Mugello, Ravviggiolo
	120	Ravviggiolo di pecora pistoiese, Ravviggiolo, Raveggiolo
	121	Ravviggiolo di pecora senese, Ravviggiolo, Raveggiolo
	122	Ricotta di pecora grossetana
	123	Ricotta di pecora massese
	124	Ricotta di pecora pistoiese
	125	Stracchino, Crescenza

<b>Grassi (burro, margarina, oli)</b>	126	Olio di madremignola
	127	Olio di olivastra scarlinese
	128	Olio di olivo quercetano, Olio di quercetana
	129	Aglione massese
	130	Aglione rosso maremmano
	131	Aglione della Valdichiana
	132	Arancio massese
	133	Asparago d'argenteuili 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 pistoiese, Bianchina
	149	Castagne (fresche) della Toscana
	150	Cavolfiore fiorentino tardivo, Cavolfiore con il cappuccio, con il cartoccio e 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	Cilegia 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 vermina, 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	Fagiola garfagnina, Fagiola cascian
	172	Fagiola schiacciata
	173	Fagiolo aquila, Fagiolo lupinaro, Fagiolo lupinajo
	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. Ginesio-Complesse 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 Zerri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain dau scuside", Fagioline de "fasgiulina"
	187	Fagiolo diecimino, Fagiolo scritto rampicante
	188	Fagiolo fico di Galliciano
	189	Fagiolo giallorino della Garfagnana, Fagiolo giallorino, Fagiolo nano da sgusciare
	190	Fagiolo malato, Malatino, Fagiolo verdone, Fagiolo giallino, Fagiolo di S. Giuseppe
	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 schiacciato
	198	Fagiolo scritto della Garfagnana
	199	Fagiolo scritto di Lucca
	200	Fagiolo serpente toscano, Stringa
	201	Fagiolo storfino di Lucca, Anellino giallo di Lucca
	202	Fagiolo stringa di Lucca, Fagiolo serpente
	203	Fagiolo turco di Castello
	204	Fagiolo zoffino
	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 ner
	223	Granturco bianco massese, Mais bianco
	224	Granturco formenton ottolle della Garfagnana, Formentone maggesi, Granturco da polenta garfagnino
	225	Granturco nano di Luco, Granturco nano di Grezzano
226	Lattuga quattro stagioni, Lattuga vinata	
227	Limoncino 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, Mascina di Montepulciano Susina di Montepulciano o Scoscia mona 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 nieplyr	
247	Melanzana violetta fiorentina, Fiorentina	
248	Melagrano di Firenze	
249	Melone della Val di Cornia	
250	Mirtillo nero della montagna pistoiese, Piuro	
251	Noce aretina	
252	Olive in salamoia	
253	Paonazzi sott'olio, Lardaioli rossi	
254	Pastinacello, Pastinello, Pastinacchino, Gallinaccio	
255	Patata bianca del Melo	

**Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati**

**Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati**

<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	256	Patata di Regnano
	257	Patata di Santa Maria a Monte, La tosc
	258	Patata di Zeri, Patate "rosse, bianche, zale" di Zeri
	259	Patata rossa di Celica, Patata rossa del Pratormagno, 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 piccola
	265	Pera ruse
	266	Pesca cotogna del Poggio
	267	Pesca cotogna di Rosano, Cotoqna
	268	Pesca cotogna toscana
	269	Pesca diga
	270	Pesca Elberta, Pesca Alberta, Pesca Lamberta
	271	Pesca limone, Cotoqna tardiva
	272	Pesca maglia rosa
	273	Pesca Michellini
	274	Pesca mora di Moriano Dolfo, 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 mezzafasca aretino, Pisello quarantino
	282	Pisello a tutta frasca aretino
	283	Pisello mugelliano, Baccellone, Nostrale del Mugello
	284	Pomodoro da inverno da appendere, Pomodoro pendoli
	285	Pomodoro Borsa di Montoni
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 Albano Minucciano, Pomodoro fragola	
291	Pomodoro grinzoso sanminiatese, Pomodoro di San Minia	
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 Morianer	
298	Radicchia di Lucca	
299	Rapino di Bergiola Foscaino	
300	Rapo del Valdarno	
301	Riso della Maremma	
302	Scalagno 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 Moscia 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 ucinato 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	Zucchini lunga fiorentina, Zucchini fiorentino rigato bianco, Zucchini bianca del Valdarno	
319	Zucchini mora pisana	
320	Zucchini sarzanese, Zucchini alberello di Sarzana	
321	Zucchini tonda fiorentina, Zucca tonda da ogni modo, Zucchini da far ripiene, Zucchini tondo, Zucchini tonda fiorentina, Zucchini tonda chiara toscana, Zucchini tondo di Firenze, Zucchetta nana quarantina, Zucchini nana cespitosa	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	322	Amaretti di Carmignano, Amaretti di Fochi
	323	Amaretto Santacrocesene
	324	Anacino, Stinco di morto, Biscotti agli anaci, Biscotti lesi
	325	Bafanini, Bafanotti
	326	Beringozzo
	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	Brecciolto 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 (r livornese), Ghiriglio (alcune zone della campagna fiorentina, Ghiriglio (nel pratese)
	341	Cavallucci di Siena, Morsett
	342	Cecina, Calda calda, Farnata, Cinque e cinque
	343	Cenci, Stracci, Frappole
	344	Ciaccia di Pasqua
	345	Ciacino
	346	Cialde di Montecatini
	347	Cialdino dei tufi
	348	Ciaramito di Castell'Azzara
	349	Ciocccolato artigianale toscano
	350	Ciorchello di Caselle, Ciambella, Ciorchiedo
	351	Confetti di Pistoia, Confetti a riccio
	352	Corolli incesi
	353	Corona di San Bartolomeo
	354	Criscolette di Cascio
	355	Croccolato di Siena
	356	Cucchiarelli, 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 Plade
	361	Focaccia di Pasqua salata di Pitigliano
	362	Focaccia leva di Galliciano
363	Focaccia seravezzina	
364	Frate lucchese, Bombolone lucchese, Ciambella lucches	
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 bevi	
370	Marocca di Casola	
371	Marzapane	
372	Migliaccia di Pitigliano, Ciaffagone di Manciano	
373	Migliaccio senese	
374	Migneco di formentone di Galliciano	
375	Miniatensi	
376	Necchio 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 Montepetresi	
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	
386	Pane di Vinca	
387	Pane marocco di Montignoso, Pane marocco, Pane merocc	
388	Panficato dell'Isola del Giglio	
389	Panforte, Panforte di Massa Marittima	
390	Panforte glacé al cioccolato, Torta del Corsini, Panforte di Pisto	
391	Paniaccio 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	Pupporna	
399	Quaresmati	
400	Ricciarelli, Ricciarelli di Pomarace, Ricciarelli di Massa Marittima	
401	Ricciolina	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	322	Amaretti di Carmignano, Amaretti di Fochi
	323	Amaretto Santacrocesene
	324	Anacino, Stinco di morto, Biscotti agli anaci, Biscotti lesi
	325	Bafanini, Bafanotti
	326	Beringozzo
	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	Brecciolto 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 (r livornese), Ghiriglio (alcune zone della campagna fiorentina, Ghiriglio (nel pratese)
	341	Cavallucci di Siena, Morsett
	342	Cecina, Calda calda, Farnata, Cinque e cinque
	343	Cenci, Stracci, Frappole
	344	Ciaccia di Pasqua
	345	Ciacino
	346	Cialde di Montecatini
	347	Cialdino dei tufi
	348	Ciaramito di Castell'Azzara
	349	Ciocccolato artigianale toscano
	350	Ciorchello di Caselle, Ciambella, Ciorchiedo
	351	Confetti di Pistoia, Confetti a riccio
	352	Corolli incesi
	353	Corona di San Bartolomeo
	354	Criscolette di Cascio
	355	Croccolato di Siena
	356	Cucchiarelli, 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 Plade
	361	Focaccia di Pasqua salata di Pitigliano
	362	Focaccia leva di Galliciano
363	Focaccia seravezzina	
364	Frate lucchese, Bombolone lucchese, Ciambella lucches	
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 bevi	
370	Marocca di Casola	
371	Marzapane	
372	Migliaccia di Pitigliano, Ciaffagone di Manciano	
373	Migliaccio senese	
374	Migneco di formentone di Galliciano	
375	Miniatensi	
376	Necchio 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 Montepetresi	
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	
386	Pane di Vinca	
387	Pane marocco di Montignoso, Pane marocco, Pane merocc	
388	Panficato dell'Isola del Giglio	
389	Panforte, Panforte di Massa Marittima	
390	Panforte glacé al cioccolato, Torta del Corsini, Panforte di Pisto	
391	Paniaccio 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	Pupporna	
399	Quaresmati	
400	Ricciarelli, Ricciarelli di Pomarace, Ricciarelli di Massa Marittima	
401	Ricciolina	



<b>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</b>	402	Rustici di Montalcino	
	403	Salviato di Villa Basilica	
	404	Sassi della Calvana	
	405	Scarsella orbetelliana	
	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	Tartuffi 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, Raviole	
	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	
	<b>Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi</b>	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	
<b>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</b>	453	Miele di acacia toscano	
	454	Miele di castagno toscano	
	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 toscane		

<b>REGIONE UMBRIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<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)
	18	Pecorino (di Norcia, di Norcia del pastore, Stagionato in fossa/grotta, Stagionato in botte, Umbro)
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	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
	64	Carpa del Trasimeno
	65	Latterino del Trasimeno
	66	Luccio del Trasimeno
	67	Persico reale del Trasimeno
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	68	Tinca del Trasimeno
	69	Ricotta salata

<b>REGIONE AUTONOMA VALLE d'AOSTA</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Grappa
	2	Ratafià
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	3	Boudin
	4	Mocetta
	5	Motsetta - Motzetta (Mocetta di carne valdostana)
	6	Prosciutto alla brace Saint- Oyen (Jambon à la braise Saint- Oyen)
	7	Saouseusse
	8	Teteun
	9	Tseur achétaye
	10	Brossa
	<i>Formaggi</i>	11
12		Formaggio di pecora o capra a pasta pressata
13		Formaggio misto
14		Reblec
15		Reblec de crama
16		Salignoùn
17		Séras
18		Toma di Gressoney
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	19	Golden Delicious della Valle d'Aosta
	20	Renetta della Valle d'Aosta
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	21	Crèichèn, Créchén
	22	Flantse e Flantsón
	23	Micóoula
	24	Mécoulén, Mécoula e Pan de Cogne
	25	Piata di Issogne
	26	Pan ner, Pane nero
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	27	Beuro (Burro di affioramento)
	28	Beuro coló
	29	Beuro de brossa
	30	Burro centrifugato di siero
	31	Olio di noci, Huile de noix
<i>Prodotti della gastronomia</i>	32	Seupa à la vapelenentze
<i>Prodotti d'origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)</i>	33	Miele di castagno (Mi de tsatagni)
	34	Miele di rododendro (Mi de framicillo)
	35	Miele millefiori di montagna (Mi de fleur de montagne)
	36	Lasé

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	Caffè - Caffè espresso secondo Tradizione Veneta	
	5	Liquore all'uovo	
	6	Liquore barancino	
	7	Liquore del cansiglio	
	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 lenguai 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 lengua 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	Cornici de Crespadaro	
	35	Coscia affumicata di cavallo*	
	36	Cotechino di puledro*	
	37	Cotechino di Trecenta*	
	38	Falso parsumo*	
	39	Farona carmosciata	
	40	Farona di corte padovana	
	41	Figatè*	
	42	Galletto nano di corte padovana - pepoi	
	43	Gallina collo nudo di corte padovana	
	44	Gallina dorata di Longo	
	45	Gallina ermillinata di Revigo	
	46	Gallina padovana	
	47	Gallina polverara	
	48	Gallina robusta lionata	
	49	Gallina robusta maculata	
	50	Lardo del basso vicentino*	
	51	Lardo in salamola*	
	52	Lardo stecato con le erbe*	
	53	Lengua*	
	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	
	67	Oco in onto dei Berici	
	68	Osocol di Treviso*	
	69	Panzèta col tòco del basso vicentino*	
	70	Panzèta co l'ossocol del basso vicentino*	
	71	Parsumo 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	Salame di cavallo*	
	90	Salsiccia con le rape	
	91	Salsiccia equina*	
	92	Salsiccia tipica polesana*	
	93	Schenal*	
	94	Senkilam - Speck di Sappada*	
	95	Siliacci di equino	
	96	Siliacci di manzo	
	97	Sopressa di Verona*	
	98	Sopressa trevigiana*	
	99	Sopressa co l'ossocol del basso vicentino*	
	100	Sopressa co la brazòla del basso vicentino*	
	101	Sopressa col tòco del basso vicentino*	
	102	Sopressa di cavallo*	
	103	Sopressa investida*	
	104	Sopressa nostrana padovana*	
	105	Speck di Cadore*	
	106	Speck di cavallo*	
	107	Spiedo - Spèo - Spiedo d'alta marca	
	108	Tacchino comune bronzato	
	109	Tacchino ermillinato di Rovigo	
	110	Torresani di Torreglia	
	111	Torresano di Breganze	
	112	Vitelone padano	
	<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	113	Burro al latte crudo di malga*
	<i>Formaggi</i>	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 Fodoni*	
129		Formaggio Inbragp*	
130		Formaggio latteria di Sappada*	
131		Formaggio malga bellunese*	
132		Formaggio misto pecora fresco dei Berici*	
133		Formaggio Moesin di Fregona*	
134		Formaggio Montemagno*	
135		Formaggio morlacco*	
136		Formaggio Nevegàl*	
137		Formaggio nostrano veronese*	
138		Formaggio pecorino dei Berici*	
139		Formaggio pecorino fresco di malga*	
140		Formaggio renzè*	
141		Formaggio schià*	
142		Formaggio stracon*	
143		Formaggio toselà*	
144		Formaggio valmorel*	
145		Formaggio zigher*	

146	Formaggio zumelle*
147	Furmai nustran*

<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	148	Aglio del medio Adige
	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	Broccololetto di Custozza
	164	Broccolo di Bassano
	165	Broccolo fiolaro di Creazzo
	166	Cardiolo violetto di S. Erasmo
	167	Carota di Chioggia
	168	Castagne del Baldo
	169	Castagne e marroni dei Colli Euganei
	170	Cavolo cappuccio di Vingo di Cador
	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	Crauti - Verde agre
	182	Crauti delle Bregonze
	183	Cren
	184	Culatì di Valdagno
	185	Durona del Chiampo
	186	Fagiolino meraviglia di Venezia
	187	Fagiolo bala rossa feltrina o Fasol balin feltrino
	188	Fagiolo bonai di Fonzaso
	189	Fagiolo borlotto nano di Levada
	190	Fagiolo di Posina "scalda"
	191	Fagiolo giàlet
	192	Fagiolo gnoco Borlotto
	193	Farina di mais Biancoperla
	194	Farina di mais Marano
	195	Farina per polenta di mais "Sponcio"
	196	Fasol del lago
	197	Fasola posenata
	198	Fave bellunesi
	199	Fragola Attopolesana, 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	Gluggiola dei Colli Euganei
	206	Gluggiolo 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 Valrovinà
	218	Mela del Medio Adige
	219	Mela di Montebelluna
	220	Mela di Verona
	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 Montebelluna
	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	Pom 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	Radicchio verdòn da cortè
	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
	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	Amaretoni
	270	Banana comune
	271	Bibanesi
	272	Bigoli
	273	Biscotti baicoli
	274	Biscotti pazientini
	275	Bossolà di Chioggia
	276	Bussolai buranèi
	277	Capezzoli di Venere
	278	Carlagh
	279	Casunzei
	280	Ciopa vicentina
	281	Colomba pasquale di Verona
	282	Cornetti
	283	Dolce bissoleta
	284	Dolce del santo - Santantonio
	285	Dolce natalin
	286	Dolce potentina
	287	Esse adriese
	288	Esù 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	Gargali
	298	Gelato artigianale del Cadore
	299	Gnocco smalzaò
300	Gnocco di Verona	
301	Il Riccio	
302	Lasagne da fornèi	
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'ua	
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	Rolfo di Sanguinetto	
322	Rufolo di Costeggiola	
323	Sagagiardi	
324	San Martino	
325	Savoardi di Verona	
326	Schizzotto	
327	Sfogliatine di Villafranca	
328	Smejassca	
329	Subietti all'ortica	
330	Tajadete al fardivo	
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 - Pulana	
339	Torta sgrisciolona	
340	Torta zensada	
341	Tortellini di Valeggio sul Mincio	
342	Treccia d'oro di Thiene	
343	Zaletto di giuggiole	
344	Zaletti	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	345	Frittata di bruscandoli
	346	Radici e fasioi
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	347	Risotto con i bruscandoli
	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	Caparosoio 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 marinati 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 (mieie, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	370	Mieie dei Colli Euganei
	371	Mieie del Delta del Po
	372	Mieie del Grappa
	373	Mieie del Montello
	374	Mieie della collina e pianura veronese
	375	Mieie della montagna veronese
	376	Mieie di barena
	377	Mieie 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