



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE
PQA III

Protocollo n. 0018231

Tredicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali in attuazione dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350.

(Pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 147 del 25 giugno 2013 supplemento ordinario n. 52)

IL DIRETTORE GENERALE

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTO il decreto legislativo 30 aprile 1998 n. 173 ed in particolare l'art. 8 relativo alla valorizzazione del patrimonio gastronomico;

VISTO il decreto ministeriale del 8 settembre 1999, n. 350 recante le norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173 ed in particolare l'art. 3 che istituisce presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali l'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;

VISTA la Circolare ministeriale n. 10 del 21 dicembre 1999 <<Criteri e modalità per la predisposizione degli elenchi delle regioni e delle province autonome dei prodotti agroalimentari tradizionali>> che fissa al 12 aprile di ciascun anno il termine entro il quale le regioni e le province autonome devono trasmettere al Ministero l'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali;



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE
PQA III

VISTO il decreto ministeriale 18 luglio 2000 pubblicato nel supplemento ordinario n. 130 alla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 194 del 21 agosto 2000 recante <<Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali>> e successive revisioni;

VISTO l'articolo 1 del decreto 9 aprile 2008 <<Individuazione dei prodotti agroalimentari italiani come espressione del patrimonio culturale italiano>> che stabilisce che i prodotti agroalimentari tradizionali contenuti negli elenchi di cui al decreto ministeriale 18 luglio 2000 e successive integrazioni costituiscono espressione del patrimonio culturale italiano;

CONSIDERATO che, sono pervenuti nei termini di legge gli elenchi regionali e provinciali aggiornati dei prodotti agroalimentari tradizionali, ad eccezione di quelli delle regioni Abruzzo, Basilicata, Liguria, Marche, Molise, Umbria, Valle D'Aosta e delle province autonome di Bolzano e di Trento che non hanno ritenuto di dover apportare modifiche agli elenchi già pubblicati nella dodicesima revisione di cui al decreto 7 giugno 2012;

CONSIDERATO che dall'elenco nazionale sono state eliminate le denominazioni che hanno ottenuto la registrazione ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012;

RITENUTO di dover procedere alla pubblicazione della tredicesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali in conformità del disposto dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350;

Decreta:

Articolo unico



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'
AGROALIMENTARE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE
PQA III

1. In attuazione dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 citato in epigrafe, si provvede alla pubblicazione della tredicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali delle regioni e delle province autonome di Trento e Bolzano.

2. L'allegato elenco, articolato su base regionale e provinciale, costituisce parte integrante del presente decreto.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, lì 12 GIU. 2013

IL DIRETTORE GENERALE

Stefano Vaccari

AM

REGIONE ABRUZZO

<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	centerba o cianterba
	2	liquore a base di gentiana lutea l., amaro di gentiana, digestivo di gentiana
	3	liquore allo zafferano
	4	mosto cotto
	5	ponce, punce, punk
	6	ratafia - ratafia
	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, vicichia, 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	ventricina teramana
	31	ventricina vastese, del vastese, vescica, ventricina di guilmi, muletta
<i>Formaggi</i>	32	cacio di vacca bianca, caciotta di vacca
	33	caciocavallo abruzzese
	34	caciofiore aquilano
	35	caciotta vaccina frentana, formaggio di vacca, casce d' vacc
	36	caprino abruzzese, formaggi caprini abruzzesi
	37	formaggi e ricotta di stazzo
	38	giuncata vaccina abruzzese, sprisciocca
	39	giuncatella abruzzese
	40	incanestrato di castel del monte
	41	pecorino d'abruzzo
	42	pecorino di atri
	43	pecorino di farindola
	44	pecorino marcetto, cacio marcetto
	45	scamorza abruzzese
	<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	46
47		olio extra vergine di oliva delle valli aquilane
	48	aglio rosso di sulmona
	49	agrumi della costa dei trabocchi
	50	carciofo del vastese
	51	castagna roscetta valle roveto
	52	cece
	53	ciliegie di raiano e di giuliano teatino

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

54	cipolla bianca di fara filiorum petri
55	conserve di pomodoro (polpa e pezzetti di pomodoro)
56	cotognata e marmellata di mela cotogna
57	fagioli a olio
58	fagioli a pane
59	farro d'abruzzo
60	lenticchie di s. stefano di sessano
61	libretto di fichi secchi
62	mandorle di navelli, l'mmall
63	marmellata d'uva, scrucchiata, sclucchiata
64	marrone di valle castellana
65	mela della valle del giovenco
66	olive intosso, olive n'dosse, olive in salamoia
67	patata di montagna del medio sangro, patana muntagnola
68	patata turchesa, turca, turchesca, viola
69	patate degli altipiani d'abruzzo
70	peperoncino secco piccante, diavoletto, diavolicchio, lazzaretto, lu piccant, l'amaro
71	peperone rosso di altino
72	peperone secco dolce, saracone, bastardone, farfullone
73	pomodoro a pera
74	solina
75	tartufi d'abruzzo
76	tondino del tavo, fagiolo di loreto aprutino
77	uva di tollo e ortona

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

78	bocconotti di castel frentano
79	cagionetti, calgionetti, caggiunitt', caggionetti
80	cicerchiata
81	confetto di sulmona
82	croccante di mandorle, croccante di natale
83	cumbriziu', le sbattute
84	fiadone dolce
85	fiadone salato
86	la svivitella
87	lingue di suocera
88	maccheroni alla chitarra
89	maccheroni alla molinara, alla mugnaia
90	maccheroni con le ceppe
91	ndurciullune
92	pagnotte da forno di sant'agata
93	pane cappelli
94	pane casareccio aquilano
95	pane con le patate
96	pane di solina, pagnotte di solina
97	pane nobile di guardiagrele
98	parozzo
99	pasticci di rapino
100	pepatelli
101	pizza con le sfrigole, zuffricul
102	pizza di crema e ricotta
103	pizza di pasqua
104	pizza di ricotta
105	pizza dolce tradizionale
106	pizza rustica dolce
107	pizza rustica salata
108	pizza scime, pizza scive, pizza ascima, pizza azzima
109	pizzelle
110	ravioli dolci di ricotta
111	rimpizza
112	sagne a pezze, tacconelle
113	sassi d'abruzzo, mandorle atterrate
114	scrippelle, scrippelle teramane

	115	serpentone, lu sserpentone
	116	sfogliatella di lama, sfuiatell
	117	sgaiozzi
	118	sise delle monache di guardiagrele, tre monti
	119	spumini
	120	supposte, i pensieri del poeta, banane, celli di prevete
	121	torcinelli, turcinil
	122	torrone di guardiagrele
	123	torrone tenero al cioccolato aquilano nurzia
	124	torrone tenero al cioccolato di sulmona
	125	uccelletti, li cellit, celli pieni
	126	zeppole di s. giuseppe
<i>Prodotti della gastronomia</i>	127	il coatto, lu cuatte
	128	la coratella d'agnello
	129	la fracchiata
	130	la tjella, ciabbotta
	131	le corde de chiochie
	132	le "virtu" teramane
	133	mazzarelle alla teramana
	134	ndocca 'ndocca
	135	ngrecciata
	136	pallotte cace e ove
	137	pasta fatta in casa al ragù di papera
	138	pecora alla callara, pecora alla cottora, pecora al caldaro
	139	pizz'e e ffo'je
	140	sagne a pezze e cicerchie
141	taijarille fasciule e coteche	
142	trippa alla pennese	
143	trippa teramana	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	144	scapece
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	145	lattacciolo, latteruolo, latteruola
	146	miele d'abruzzo, millefiori, sulla, lupinelle, girasole, santoreggia, acacia
	147	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
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	2	agnello delle dolomiti lucane
	3	capocollo
	4	carne podolica lucana
	5	gelatina di maiale
	6	involtini di cotenna
	7	lardo
	8	ncandarata
	9	pancetta
	10	pezzente
	11	prosciutto crudo
	12	salsiccia
	13	salsiccia a catena
	14	soppressata
	15	ungrattnoat
	<i>Formaggi</i>	16
17		cacioricotta
18		caprino
19		casieddo o casieddu
20		falagone
21		manteca
22		mozzarella
23		padraccio
24		pecorino
25		pecorino misto
26		scamorza
27		toma
28	treccia dura	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	29	fagiolo di muro lucano
	30	fagiolo di san gaudioso
	31	fagiolo zeminelle
	32	farina di germana "iermana"
	33	farina di granone "quarantino"
	34	farina di mischiglio
	35	farina di carosella
	36	fasulo rosso (scritt)
	37	lampascioni
	38	lenticchia di potenza
	39	lupino del pollino
	40	ndussa
	41	oliva da forno di ferrandina
	42	olive nere secche
	43	patata rossa di terranova del pollino
	44	peperoni cruschi
	45	pomodoro secco "cietta'icale di tove"
	46	pomodori sott'olio
	47	rafano
	48	rappascione di Viggianello
	49	risciola
	50	biscotto a otto di latronico
	51	biscotti glassati
	52	calzoni di ceci
	53	carchiola
	54	cicerata
	55	gelatina dolce di maiale
	56	gugliaccio di san costantino albanese

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

	57	la strazzata
	58	migliaccio
	59	mostaccioli
	60	pane di germana "iermana"
	61	pane di patata di san severino lucano
	62	picciddat castellucese
	63	pizza con i cingoli di maiale
	64	pizza rustica (cazzola, scarcedda, cuzzola)
	65	polenta di nemoli
	66	raskatiell di legumi di fardella
	67	ravioli
	68	rosacatarra
	69	sanguinaccio
	70	shtridhla
	71	timpallo rustico del pollino
	72	u' pastizz rtunnar
	73	ù zuzumagliu
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	74	miele lucano (r'miel)
	75	ricotta
	76	ricotta forte
	77	ricotta salata

REGIONE CALABRIA

Tipologia	N°	Prodotto
<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
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	11	bucularu
	12	carne caprina calabrese
	13	carne di maiale nero calabrese
	14	carne di maiale salata
	15	carne ovina calabrese
	16	carne podolica calabrese
	17	ciccioli
	18	cotenne di maiale
	19	cularina
	20	culatta
	21	frittole
	22	gelatina di maiale
	23	guanciale
	24	lardo, u lardu
	25	'nduia
	26	'ndura
	27	'nnuglia
	28	pancetta arrotolata
	29	prosciutto crudo di san lorenzo bellizzi
	30	prosciutto di maiale nero calabrese
	31	salame crudo di albidona
	32	salato di crotone
	33	salsiccia con finocchietto selvatico, satizza
	34	salsiccia di coretto
	35	salsiccia pezzente
	36	sazizzunu
	37	soppressata affumicata, supprizzata 'ffumicata
	38	soppressata di decollatura
<i>Formaggi</i>	39	animaletti di provola
	40	butirro
	41	caciocavallo di ciminà
	42	caciocavallo podolico
	43	cacioricotta
	44	caciotto di cirella di plati
	45	canestrato
	46	caprino dell'aspromonte
	47	farci-provola
	48	felciata
	49	formaggio caprino della limina
	50	giuncata
	51	mozzarella silana
	52	musulupu dell'aspromonte
	53	pecorino crotone
	54	pecorino del monte poro
	55	pecorino del pollino
	56	pecorino della locride
	57	pecorino della vallata "stilaro allaro"
	58	pecorino misto
	59	pecorino primo sale

	60	provola
	61	rasco
	62	strazzatella silana
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	63	olio extra vergine di oliva "colli di tropea"
	64	olio extra vergine di oliva del savuto
	65	olio extra vergine di oliva della locride
	66	olio extra vergine di oliva di calabria
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	67	'a maritata
	68	amarene scioppate
	69	anona cherimola, annona
	70	arancia di villa san giuseppe
	71	asparago selvatico della calabria
	72	biondo tardivo di trebbisacce
	73	broccoli di rapa
	74	cannonata calabrese
	75	castagne al mosto cotto
	76	castagne di calabria
	77	ceci abbrustoliti, calia
	78	cedro
	79	cedro candito
	80	cicoria selvatica calabrese
	81	cicorie selvatiche sott'olio
	82	cipolline sott'olio
	83	clementine della piana di sibari
	84	collane di peperoni secchi
	85	confettura di pomodori rossi
	86	coroncine di fichi secchi al mirto
	87	crocette
	88	fagiolo di caria
	89	fagiolo poverello bianco
	90	farina di castagne
	91	fichi d'india di calabria
	92	fichi essiccati
	93	fichi freschi cotti al forno
	94	fichi ripieni, fichi chini
	95	finocchietto selvatico di calabria
	96	finocchio di isola capo rizzuto
	97	funghi di giffone
	98	funghi "rosito"
	99	funghi misti di bosco sott'olio
	100	funghi porcini silani "sillo"
	101	funghi porcini sott'olio
	102	funghi rositi sott'olio
	103	germogli di pungitopo sott'olio, vruscula sott'olio
	104	insalatata di arance, 'nzalata i purtualli
	105	involtini di melanzane
	106	limetta
	107	marmellata di arance
	108	marmellata di bergamotto
	109	marmellata di clementine
	110	marmellata di limoni
	111	marmellata di mandarini
	112	marmellata di uva
	113	melanzane sott'olio
	114	mele di montagna (cotogna-coccia-limoncelle)
	115	miele di fichi
	116	misi misi affucati, amareddi affucati
	117	olive alla calce
	118	olive in salamoia
	119	olive nella giara
	120	olive nere infornate
	121	olive schiacciate
	122	olive sotto sale

	123	origano selvatico della calabria
	124	pallone di fichi
	125	panicilli
	126	peperoncini piccanti ripieni
	127	peperoncini sott'olio
	128	peperoncino di spilinga
	129	peperoncino piccante calabrese
	130	peperone roggianese
	131	pistilli
	132	pomodori secchi
	133	pomodori secchi ripieni
	134	pomodori secchi sott'olio
	135	pomodori verdi conservati
	136	pomodoro di belmonte
	137	trecce di fichi
	138	tritato di peperoncino
	139	zucchini sott'olio
Condimenti	140	salmoriglio, sarmurighiu
	141	'nzullini
	142	anicini
	143	biscotti alle mandorle e al miele
	144	bucconotto
	145	buffeddi
	146	cannoli, i cannola
	147	chinulille
	148	cotognata
	149	crema reggina
	150	crispelle salate, crispeddhe
	151	crispelle dolci, crispeddhe
	152	crostini di grano
	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

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

confetteria

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 rigitana
196	pizza di maggio, pitta di maju
197	pizzi ccu niebiti
198	pizzicul'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, struncatura
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, scuriddi
	228 maccheroni con il sugo di capra, maccharuni i casa cu sugu i capra
	229 melanzane ripiene, mulingiani chini
	230 pancotto, brodo pieno, panicuottu
	231 parmigiana
	232 peperonata alla calabrese, 'nzimbatò
	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,</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

<i>molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	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 sarmurrighiu
	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
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

<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	cioccolato al limoncello
	2	fragolino
	3	liquore al tartufo nero
	4	liquore concerto
	5	liquore crema di limone
	6	liquore di amarene
	7	liquore di gelse rosse
	8	liquore di mirtillo
	9	liquore finocchietto
	10	liquore nanassino
	11	nocillo
	12	sciroppo di arancia bionda
	13	sidro di mela limoncella
	14	vino cotto
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	15	ammugliatielli
	16	braciola di capra di siano
	17	busecchia-mammella di vacca, busecchia
	18	capicollo
	19	capicollo di ricigliano
	20	carne bufalina
	21	carne di bovino podolico
	22	carne di suino di razza casertana
	23	carne ovina di laticauda
	24	cervellatine
	25	cicoli
	26	coniglio di fosso dell'isola d'ischia
	27	fegato con la zeppa
	28	filetto di vairano patenora
	29	filettone di vairano patenora
	30	fiocco di prosciutto
	31	fleppa
	32	gelatina di maiale
	33	mozzariello
	34	nnoglia di maiale
	35	nzogna - sugna nella vescica, nzogna nella vescica
	36	pancetta arrotolata
	37	pancetta tesa
	38	prosciutto di casaletto
	39	prosciutto di monte
	40	prosciutto di pietraraja
	41	salame napoli
	42	salame di mugnano
	43	salsiccia
	44	salsiccia affumicata
	45	salsiccia di polmone
	46	salsiccia fresca a punta di coltello
	47	salsiccia rossa di castelpoto
	48	salsiccia sotto sugna
	49	salsiccia sotto sugna di vairano patenora
	50	samurchio
	51	sfrionzola
	52	soppressata cilentana e del vallo di diano
	53	soppressata del sannio
	54	soppressata di gioi cilento
	55	soppressata di ricigliano
	56	soppressata irpina
	57	zuppa di soffritto
58	bebè di sorrento	
59	bocconcini alla panna di bufala	

Formaggi

	60	burrini e burrata di bufala
	61	caciocavallo affumicato
	62	caciocavallo di bufala
	63	caciocavallo di castelfranco
	64	caciocavallo irpino di grotta
	65	caciocavallo podolico
	66	cacioricotta caprino del cilento
	67	caciotta di capra dei monti lattari
	68	caciottina canestrata di sorrento
	69	caso conzato
	70	casoperuto e marzolino
	71	casuforte di statigliano, cacioforte, casoforte
	72	fiordilatte
	73	formaggio caprino del cilento
	74	juncata
	75	manteca
	76	manteca del cilento
	77	mozzarella nella mortella
	78	pecorino del monte marzano
	79	pecorino di bagnolese
	80	pecorino di carmasciano
	81	pecorino di laticauda
	82	pecorino fresco e stagionato
	83	pecorino salaprese
	84	provola affumicata
	85	provola affumicata di bufala
	86	riavulillo
	87	scamorza
	88	scamorza di bufala
	89	scamosciata
	90	stracciata
	91	treccia
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	92	burro di bufala
	93	olio extravergine di oliva sannio caudino telesino
	94	olio extravergine di oliva sannio colline beneventane
	95	aglio dell'ufita
	96	albicocca vesuviana
	97	amarene appassite dei colli di s. pietro
	98	arancia di pagani
	99	arancia di sorrento
	100	broccolo del vallo di diano
	101	broccolo di paternopoli
	102	broccolo friariello di napoli, friarielli
	103	broccolo san pasquale
	104	caldarroste in sciroppo e rum
	105	cappella
	106	carciofo bianco
	107	carciofo capuanella
	108	carciofo di castellammare
	109	carciofo di montoro
	110	carciofo di pietrelcina
	111	carciofo di procida
	112	carciofo pignatella, carciofo rosso, carciofolla pascaiola
	113	cardone
	114	carlentina
	115	carosella
	116	castagna del monte faito
	117	castagna del prete
	118	castagna di acerno
	119	castagna di serino
	120	castagna paccuta
	121	castagna tempestiva del vulcano di roccamonfina
	122	castagna vofarella

123	castagne infornate, castagne n'fornate
124	castagne moscie, fico
125	cavolfiore gigante di napoli
126	cece di cicerale
127	ciambottella
128	cicci di santa lucia
129	cicoria selvatica
130	cicoria verde di napoli
131	ciliegia del monte
132	ciliegia della recca
133	ciliegia di bracigliano
134	ciliegia di pimonte
135	ciliegia di siano
136	ciliegia maiatica
137	ciliegia melella
138	ciliegia s. pasquale
139	cipolla alifana
140	cipolla bianca di pompei
141	cipolla di eremiti
142	cipolla di vatolla
143	cipolla ramata di montoro
144	fagioli di volturara irpinia
145	fagioli lardari
146	fagioli quarantini
147	fagioli tabacchini
148	fagiolo a formella
149	fagiolo dell'occhio
150	fagiolo dente di morto
151	fagiolo di controne
152	fagiolo di gorga
153	fagiolo di mandia
154	fagiolo di villaricca
155	fagiolo mustacciello
156	fagiolo san pasquale di casalbuono
157	fagiolo s'anter di casalbuono
158	fagiolo striato del vallo di diano
159	fagiolo tondino bianco del vallo di diano
160	fagiolo zolfariello
161	fava di miliscola
162	fichi secchi con miele
163	fico di s. mango
164	fico vendemmia, natalese
165	finocchio bianco palettone
166	finocchio di sarno
167	fragolata di acerno
168	fragolina degli alburni e dell'alto sele, fraulella
169	fungo porcino del vulcano di roccamonfina
170	giallona di siano
171	kaki vainiglia napoletano
172	lenticchia di valle agricola
173	limone di procida
174	lupino gigante di vairano
175	mais spiga bianca, spogna bianca
176	marrone di s. cristina
177	marrone di scala
178	marzellina
179	marzocca
180	mela bianca di grottolella, mela renetta champagne
181	mela capodiciuccio
182	mela chianella
183	mela chichedda
184	mela limoncella
185	mela limoncellona
186	mela san giovanni
187	mela sergente

*Prodotti vegetali allo
stato naturale o
trasformati*

188	mela tubbiona
189	mela zitella
190	melanzana a scarpone
191	melanzana cima di viola
192	melanzana lunga di napoli
193	melanzana paccia
194	melone di altavilla
195	melone napoletano
196	nocciola camponica
197	nocciola di s. giovanni
198	nocciola mortarella
199	nocciola riccia di talanico
200	noce di sorrento
201	noce malizia
202	noce san martino
203	oliva caiazzara
204	oliva vernacciola di melizzano
205	oliva masciatica
206	olive pisciottane schiacciate sott'olio
207	panzarieddi di casalbueno
208	papaccelle
209	pappola
210	patata fresca campana
211	patata novella
212	patata ricciona o riccia di napoli
213	patata rossa del vallo di diano
214	peperoncini ripieni al tonno
215	peperoncini verdi o di fiume
216	peperoncino friariello napoletano
217	peperoncino friariello nocerese
218	peperone cazzone
219	peperone imbottito
220	peperone papaccella, papaccelle riccie
221	peperone sassaniello
222	peperoni quagliettani
223	pera del rosario
224	pera mastantuono
225	pera pennata
226	pera sant'anna
227	pera sorba
228	pera spadona di salerno
229	pera spina
230	percoca col pizzo
231	percoca puteolana
232	percoca terzarola
233	pesca bellella di melito
234	pesca bianca napoletana
235	peschiole
236	piselli cornetti
237	pisello centogiorni
238	pomodori secchi sott'olio
239	pomodorino campano
240	pomodorino corbarino
241	pomodorino di rofrano
242	pomodorino giallo
243	pomodorino seccagno di gesualdo
244	pomodorino vesuviano
245	pomodoro cannellino flegreo
246	pomodoro di sorrento
247	pomodoro pelato di napoli
248	pomodoro spuniello
249	prugna coglipecuri
250	rapa catozza
251	risciola
252	risi di casalbueno

253	saragolla
254	scarola bianca riccia schiana
255	sciuscillone
256	speuta
257	susina botta a muro
258	susina marmulegna
259	susina pappacona
260	susina pazza
261	susina scarrafona
262	susina turcona
263	tartufo di colliano
264	tartufo nero di bagnoli irpino
265	torzella, cavolo greco, torza riccia
266	uva armonera del cilento
267	uva bianca a cuore del cilento
268	uva catalanesca
269	uva cornicella
270	tabaccanti di casalbuono
271	zucca lunga di napoli, cocuzza zucarina
272	zucca napoletana
273	zucchini san pasquale
274	amaretto di caposele
275	babà
276	biscotti al miele
277	biscotti di castellammare
278	biscotto di grano integrale
279	biscotto di granone
280	biscotto all'amarena
281	calzoncelli
282	calzone
283	cartellate con mosto
284	casatiello dolce
285	casatiello sugna e pepe
286	chiacchiere
287	ciaolone
288	confettone, ò cunftton
289	copeta
290	delizie al limone
291	divino amore
292	follovielli
293	fusillo di felitto
294	fusillo di gioi
295	fusillo furitano, ò fusillo furitano, ò riccio furitano
296	quanto caleno
297	matasse di caposele
298	migliaccio
299	muffletto di caposele
300	mustaccioli
301	'ndunderi
302	'nfrennula
303	pagnotta di santa chiara
304	palme di confetti
305	pancotto dei foresi
306	pane dei camaldoli
307	pane di baiano
308	pane di calitri
309	pane di iurmano
310	pane di montecalvo
311	pane di padula
312	pane di san sebastiano
313	pane di saragolla
314	pane di villaricca
315	panesillo di ponte
316	pantorrone

*animale (miere,
prodotti lattiero
caseari di vario tipo
escluso il burro)*

380	ricotta di fuscella
381	ricotta di laticauda
382	ricotta essiccata di bufala
383	ricotta essiccata oviscaprina
384	ricotta fresca di bufala
385	ricotta fresca ed essiccata di capra
386	ricotta fresca ed essiccata di pecora
387	ricotta salaprese

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

<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, andsòn
	3	anisetta, anisèta
	4	liquore di prugnoli, bargnolino, bargnulein
	5	liquore zabaglione all'uovo
	6	nocino, nosen, nozèn
	7	sorbolo, liquore nobile di sorbole, liquor ed sorbi, sorbolino, sorbolen
	8	sassolino
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	9	agnello da latte, agnel, delle razze: sarda; massese
	10	bel e cot, belecot
	11	bondiola
	12	cappello del prete, cappel da pret
	13	carne bovina di razza romagnola, vidlò, tor, burela,
	14	castrato di romagna, castrè, castròn
	15	ciccioli (o cicciolata), grassei (o suprasè), ciccioli sbricioloni,
	16	coppa arrosto, cupa arost
	17	coppa di montagna della val nure, cuppa ad muntagna
	18	culatello, culatel
	19	fiocchetto
	20	fiocco di culatello
	21	lardo, gras
	22	mariola
	23	pancetta canusina
	24	pesto di cavallo, cavàl pist
	25	piccola di cavallo, picula 'd caval
	26	pollo di razza fidentina
	27	pollo di romagna, galet
	28	porchetta, purcheta
	29	salama da sugo
	30	salama da sugo di madonna boschi
	31	salame all'aglio, salam da l'ai
	32	salame di canossa o salame di castelnuovo monti
	33	salame fioretino
	34	salame gentile, salam gentil, salâm zintil
	35	salciccio alla piacentina, salame da cuocere, salam da cotta
	36	salsiccia gialla fina, sulzezza zala bouna e fina
	37	salsiccia matta, ciàvar, suzèzza mata, zuzèzz matta
	38	spalla di san secondo, spalla cotta e spalla cruda, spala cota e crùda
	39	stracotto alla piacentina, 'l stua
	40	suino di razza mora o mora romagnola
	41	suino pesante
	42	tasto, tast
	43	zuccotto di bismantova
<i>Condimenti</i>	44	sale alimentare di salsomaggiore
	45	sale, sèl
<i>Formaggi</i>	46	formaggetta fresca, furmain
	47	pecorino del pastore
	48	pecorino dell'appennino reggiano
	49	raviggiolo

*Prodotti vegetali allo
stato naturale o
trasformati*

50	ribiola della bettola, ill ribiol
51	robiola, ribiola, furmai nis
52	aglio bianco piacentino
53	albicocca val santerno di imola
54	antica varietà di fichi piacentini della cultivar: verdulino, della goccia
55	antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: mandorla piacentina
56	antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: tonda piacentina, nisola domestiga
57	antica varietà di olivo piacentino della cultivar: lugagnano, mazzoni
58	antica varietà di patata piacentina della cultivar quarantina, quaanti-na
59	antiche varietà di castagne piacentine: domestica di gusano, vezzolacca
60	antiche varietà di ciliegia piacentina: flamengo, pavesi, mora o mora piacentina, mori, marasca di villanova, prima, primissima, smirne, mora di diolo, albanotti
61	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
62	antiche varietà di pera piacentina: della coda torta, lauro, limone, ammazza-cavallo, bianchetta, butirro (o burro), san giovanni, gnocco autunnale, sporcaccione (per sburdacion),
63	antiche varietà di uva da tavola piacentina: verdea, besgano bianco, besgano rosso, bianchetta di diolo, bianchetta di bacedasco
64	asparago, aspargina, sparz, sparazena
65	cardo gigante di romagna
66	castagna fresca e secca di granaglione
67	ciliegia di cesena, delle varietà: moretta di cesena, durona di cesena, durella, duroncina di cesena, ciliegia del fiore, primaticcia, corniola
68	cocomero tipico di san matteo decima
69	cuciaroli, cuciarole, cuciarùl
70	doppio concentrato di pomodoro
71	farina dolce di castagne di granaglione, farina d'castagne
72	fragola di romagna
73	kiwi
74	lischi, roscano, agretto, bacicco, liscaro
75	loto di romagna
76	marrone di campora, maron ed campra
77	mela campanina, pòm campanein
78	melone tipico di san matteo decima
79	patata di montescudo
80	patata di montese
81	pera scipiona
82	pera volpina
83	pesca bella di cesena
84	raperonzolo, raponzal, raponzolo, raponzo
85	saba dell'emilia-romagna, sapa
86	sapore, savor
87	saporetto dell'appennino reggiano, savurett, savorèt

88	stridoli, strigoli, carletti, bubbolini, tagliatelle della madonna, silene rigonfia, streidou, strigli, strigul, stridual, stridul, strivul, strigval
89	sugali, sugal
90	sughi d'uva reggiani, sugh
91	susina di vignola
92	susina vaca zebeo, vacazebeo, vacaza zebeo, vacazaebeo, vacazza
93	tartufo bianco (tuber magnatum), trifula bianca
94	tartufo bianco pregiato
95	tartufo nero di fragno, trifola
96	tartufo nero estivo (tuber aestivum), trifula negra
97	africanetti, biscotti margherita, africanèt
98	amaretti
99	amaretto di spilamberto
100	anolini, anvein, amvei, anvei, anven
101	anolino, anolen
102	basotti, bassotti, tagliolini al forno, bazòt, bassot
103	bensone, balsone, balsòn
104	biscione reggiano
105	bizulà
106	bomba allo zabaglione o di Canossa
107	bomba di riso, bomba 'd ris
108	borlengo, burleng, burlang
109	bortellina, burtlêina
110	bracciatello
111	bustrengo, bustrenga, bustrèng
112	caffè in forchetta
113	canestrelli, canestrèli
114	cappellacci di zucca, caplazz con la zucca
115	cappelletti all'uso di Romagna, caplet
116	cappelletti, caplitt
117	cappelletto reggiano
118	cassatella
119	castagnaccio, pattona, castagnaz
120	castagnole
121	chizze reggiane, el chezzi, chezzi
122	ciabatta di s. antonio, savata ed s. antoni
123	ciaccio, ciacc
124	ciambella di quaresima cotta nell'acqua
125	ciambella ferrarese, brazadela
126	ciambella reggiana, bresadela, busilan
127	ciambella, boslan, zambèla
128	ciambelline, buslanein
129	coppo all'emiliana
130	crescenta frita, cherscènta frètta
131	crescioni, guscioni, cassoni, carsòn, gussun, cunsòn
132	croccante, cruccant
133	curzoli, stringotti, curzùl
134	dolce di san michele, dolz ad san michele
135	erbazzone di reggio emilia
136	fave dei morti, fave dolci, favette
137	focaccia con ciccioli, chisola
138	frittelle di farina di castagne, frittell ad fareina ad castagne
139	frittelle di riso, fritell ad ris
140	frittelle o sgonfiatti, fritell o sgiunfai
141	garganello, garganell

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

142	gnocchetti con fagioli, pisarei e fasò
143	gnocchetti di pangrattato, pisarei
144	gnocco al forno coi ciccioli, gnocc, gnocc cott al fourren con i grasso
145	gnocchi di patate, sgranfignone, macarun s'al pateti, gnòc
146	gnocco fritto, gnocc frett o gnocc, al gnoc frètt, 'l gnoc
147	intrigoni, sfrappole emiliane, intrigoun
148	latte brulè, latt brulè
149	latte in piedi, latt in pè
150	latteruolo
151	mandorlato al cioccolato di modigliana
152	manfrigoli
153	maltagliati, puntarine, malfatti, malfattini, meltajé, maltajéd
154	mandorlini del ponte, mandurlin dal pont
155	miacetto, miacet
156	migliaccio di romagna, sanguinaccio, berleng, migliaccio, e miazz
157	minestra imbottita, spoja lorda
158	mistuchina, mistuchen, mistòk
159	mosto cotto, must cot
160	orecchioni, j urciòn
161	pagnotta pasquale
162	pampepato o pampapato, pampepat, pampapat
163	pane casareccio, pan casalen
164	pane di castrocaro
165	pane di zucca, pan ad zücca
166	pane dolce con i fichi, pan dulz cun i figh
167	panzanella, panzanèla
168	pane schiacciato, batäro
169	pappardelle, al papardel, al papardeli
170	passatelli, passatini, pasadein, pasadòin in bròd
171	pasta rasa, pastarèsa, pasta resa, pasta ragia
172	pasticcio di cappelletti
173	pasticcio di maccheroni alla ferrarese, al pastiz
174	patacucci, patacòc, patacùc
175	pattona
176	pesche finte ripiene
177	piada coi ciccioli
178	piadina della madonna del fuoco
179	piadina frita, pié fretta
180	piadina romagnola, piada romagnola, piè romagnola, pjida
181	pinza bolognese, penza bolognese
182	polentine
183	riso con la tritura o tradura, minestrino di pasqua, minestra del paradiso, ris cun la tràdura, ris coun la terdura, riso e tevdura
184	savoardi
185	savoardi di persiceto, ciabattine di s. antonio, savuièrd
186	sbricciolina, sbrisulina
187	scarpasot
188	sfoglia dell'emilia-romagna, spója, spòia
189	sfogliata o torta degli ebrei, tibuia
190	solata, solata di farina bianca
191	spongata di busseto
192	spongata di corniglio
193	spongata di piacenza, spungada, spungheda
194	spongata di reggio emilia
195	spongata, spunghéda

196	sprelle, spreli
197	straccadenti, stracadént
198	stracchino gelato, stracchein in gelato
199	stricchetti, farfalline, scrichèt, fiuchèt
200	strozzapreti, strozaprit
201	sulada
202	tagliatelle, tajadèli, tajadèl, lasagni
203	tagliatella bolognese
204	tagliatelle con gli stridoli, tajadèl cun i stridul; tajadèl cun i strigul, tajadèli cun i stridle
205	tagliatelle dolci
206	tagliatelle verdi, tajadèl verdi, tajadèli verdi
207	tagliatelle verdi all'emiliana, tajadeli verdi
208	tardùra
209	tigella modenese, tigèla modenese, crescentina modenese, cherscènta modenese
210	tirotta con cipolla, tiratta ala zivola
211	topino d'ognissanti
212	torta d'erbe
213	torta dei preti, turta ad prètt
214	torta di granoturco, turta ad mèlga
215	torta di mele, turta ad pum
216	torta di pere, turta ad per
217	torta di prugne, turta ad brügna
218	torta di ricotta
219	torta di riso di reggiana
220	torta ricciolina o torta di tagliatelle, taiadela
221	tortellacci, tortelloni, turtlacc
222	tortelli alla lastra
223	tortelli con le ortiche
224	tortelli d'erbetta, torde d'erbeta
225	tortelli di carnevale, frittelle ripiene, turtlitt
226	tortelli di mele
227	tortelli di patate
228	tortelli di ricotta
229	tortelli di ricotta alla piacentina, tortelli, turtei cu la cua, turtei
230	tortelli di san giuseppe, turtei ad san giusèpp
231	tortelli di verza
232	tortelli di zucca alla reggiana, turtei ed zoca
233	tortelli coi rosolacci, turtel cun al barösl; turtel con al ròšli
234	tortelli ripieni con bietole, tortelli verdi alla reggiana,
235	tortellini di bologna
236	tortellini
237	zabajone, zabaglione, zambajoun
238	zuccherino montanaro bolognese, zucarein montanaro bolognese
239	zuppa inglese, sopinglesa, zòppa iglèisa, sopinglesa, zoppa inglèisa
240	agnello alla piacentina, agnel àla piasinteina
241	anguilla in umido, anguilla in ùmid
242	arrosto di maiale alla reggiana
243	arrosto ripieno
244	baccalà con i porri, e' bacalà con i por
245	baccala in umido, bacalà in òmid
246	barzigole, barzègli, bistregli

*Prodotti della
gastronomia*

247	calzagatti, chelzagàt, papacc, paparòcc, pulenta imbrucada, cazzagai, calzagàtt, paparucci, cassambragli	
248	cavolfiore all'uso di romagna, chëvalfjòr, chëvalfjòr	
249	cavoli ripieni, cavul ripein	
250	coniglio arrosto alla reggiana, cunìn a ròst	
251	coniglio in umido, coniglio ala cacciatora	
252	cotenna e ceci, cudga e sisar	
253	dolce e brusco, dulz e brühsc	
254	fagioli in giubalunga	
255	faraona alla creta, faraona al creda	
256	fegatelli di maiale, figadèt	
257	frittata di funghi prugnoli, fritta ad spinarò	
258	funghi fritti, fonz fritt	
259	gnocchi, gnocc	
260	insalata rustica, rustisana	
261	lasche del po in carpione, sticc' in carpion	
262	lepre alla piacentina, levra ala piasinteina	
263	lumache alla bobbiese, lümaga al bobbiese	
264	maccheroni bobbiesi, maccheron bubbies	
265	merluzzo in umido, marlüss in ümid	
266	mezze maniche da frate ripiene, mes mànag da frà ripein	
267	ovuli ripieni, ovuli ripein	
268	pancetta e piselli, panzëtta e riviott	
269	polenta condita, puleinta consa	
270	polenta di farina di castagne, puleinta ad fareina ad castagne	
271	polenta e patate, puleinta e pomdaterra	
272	pollo alla cacciatora, pol ala cazadôra	
273	polpettone di tacchino alla reggiana, al pulpton	
274	punta di petto di vitella ripiena, picaja	
275	ragù alla romagnola, ragù ala rumagnola	
276	ragù classico alla bolognese	
277	riso e verza con costine, ris e verza cun custeina	
278	risotto con i codini di maiale, risott cun i cuein ad gogn	
279	risotto con le poveracce, risòt cun al pavaraz	
280	salsa di prezzemolo, sàlsa ad savur	
281	salsa d verde per bolliti	
282	scàpa, mnufocc, menni	
283	seppie con i piselli	
284	tagliatelle con ricotta e noci, taiadei cun ricotta e nus	
285	torta di patate, turta d' patat	
286	torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bibbiese	
287	tortelli di farina di castagne, tortei ad fareina ad castagne	
288	trippa, trèpa	
289	trippa alla reggiana, busecca, buzèca	
290	trippa di manzo alla piacentina, trippa ad manz ala piasinteina	
291	valigini, valisein, verzot	
292	verzolini, varzulein	
293	zigulleda, ziguleda	
294	zucchini ripieni, zücchein ripein	
295	zuppa di ceci, sùppa ad sisar	
296	zuppa di pesci, sùppa ad pess	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	297	miele del crinale dell'appennino emiliano romagnolo
	298	miele di erba medica della pianura emiliano romagnolo
	299	miele di tiglio, mel tiglio
	300	ricotta vaccina fresca tradizionale dell'emilia-romagna, puina, puvina

<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	301	acquadelle marinate
	302	alici marinate, sardun marined
	303	anguilla marinata di comacchio
	304	brodetto di vongole
	305	cozze gratinate
	306	saraghina, papalina, saraghina sora al test
	307	saraghina maturata nel sale

REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA

<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	distillato di pere
	2	grappe alle erbe ed ai piccoli frutti
	3	most
	4	sciropo di olivello spinoso
	5	sciropo di piccoli frutti
	6	sciropo di sambuco
	7	sciropo di tarassaco
	8	sliwowitz, distillato di prugne
	9	succo di mela
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	10	agnello istriano
	11	argjel
	12	bondiola
	13	brusaula
	14	cappone friulano
	15	cicines
	16	coppa di testa
	17	cotto d'oca
	18	crafus
	19	filon
	20	insaccati affumicati
	21	lardo
	22	lingua cotta di carnia
	23	linguâl
	24	lujànie
	25	marcundela
	26	musetto
	27	ossocollo e culatello affumicati
	28	pancetta arrotolata dolce e affumicata
	29	pancetta arrotolata manicata
	30	pancetta con lonza
	31	pancetta stesa, lardo, guanciale
	32	pestadice
	33	pestat
	34	peta
	35	petto d'oca affumicato
	36	pindulis
	37	polmonarie
	38	porcaloca
	39	prosciuttino crudo d'oca
	40	prosciutto cotto praga
	41	prosciutto di cormons
	42	prosciutto dolce o affumicato
	43	salam di cueste
	44	salame d'oca
45	salame friulano	
46	sanganel	
47	sassaka	
48	sbarbot	
49	schulta fumat	
50	sopressa	
51	spalla cotta di carnia affumicata	
52	speck affumicato	
53	speck d'oca	
54	stinco di carnia	
<i>Condimenti</i>	55	aceto di mele
	56	osiet, aset, ožejt
	57	salsa balsamica, asperum
	58	caciotta caprina

<i>Formaggi</i>	59	caprino stagionato, caprino invecchiato, vecjo di cjavre
	60	cuincir
	61	formadi frant
	62	formaggio asino
	63	formaggio caprino morbido
	64	formaggio di malga
	65	formaggio fagagna
	66	formaggio salato
	67	formai del cit
	68	frico
	69	latteria
	70	monte re
71	sot la trape	
72	tabor	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	73	olio dei colli orientali
	74	olio del carso
	75	ônt (burro fuso di malga)
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	76	aglio di resia
	77	asparago bianco
	78	asparago verde in agrodolce
	79	blave di mortean
	80	cavolo broccolo (di castelnuovo del friuli, di orzano, di muez di remugnano)
	81	castagna canalutta
	82	castagna marrone di vito d'asio
	83	castagna obiacco
	84	ciliegia duracina di tarcento, duracina di tarcento, tarcentina, tarčinka, tarčentka, tarcentuka
	85	cipolla rosa della val cosa, cipolla rosa di castelnuovo del friuli e cavasso nuovo
	86	craut garp
	87	fagioli borlotti di carnia
	88	fagiolo borlotto di pesariis, borlotti 1
	89	fagiolo cesarins
	90	fagiolo dal santisim, da l'aquile, tricolore di cavazzo
	91	fagiolo dal voglut, plombin
	92	fagiolo laurons
	93	fagiolo militons, militons 3
	94	fico figo moro, figo moro, figomoro, figo moro da caneve, longhet
	95	lidric cul pòc
	96	mais da polenta
	97	mela zeuka, zeuka, seuka
	98	patate di ribis e godia
	99	patatis cojonariis, patatis di vidiel, cartufulis cojonariis, patate colonarie, patate topo
	100	pesca iris rosso
	101	pesca isontina, a-11, martinis a-11
	102	pesca triestina, h-6, martinis h-6
	103	radic di mont
	104	radicchio canarino
	105	rapa di verzegnis
106	ràti	
107	rosa di gorizia	
108	savors	
109	vellutata di asparago verde	
<i>Prodotti da forno</i>	110	biscotto esse
	111	biscotto pordenone
	112	biscotto pevarins, peverini
	113	buiadnik
	114	cjalcune
	115	cjalzòns

<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria</i>	116	colaz
	117	favette triestine
	118	gnochi de susini
	119	grissino di resietta
	120	gubana
	121	marmellata di mirtili, fragole, lamponi, mele
	122	marmellata di olivello spinoso e mele
	123	pinza triestina
	124	presnitz
	125	putizza
	126	strucchi
	127	strucchi lessi
<i>Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi</i>	128	calamaro di saccaleva
	129	canocia de nassa, canocchia di nassa
	130	dondolo, tartufo di mare
	131	matàn, aquila di mare, pesce colombo
	132	mormora di miramare
	133	mussolo de scoio, mussolo di scoglio, arca di noè
	134	passera coi ovi, passera con le uova
	135	pedocio de trieste, cozza di trieste
	136	pesce di valle
	137	sardoni in savor
	138	sardoni salati
	139	sievoli soto sal
	140	trota affumicata di san daniele
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	141	miele di acacia del carso
	142	miele di marasca del carso
	143	miele di melata di bosco del carso
	144	miele di tiglio del carso
	145	miele friulano di acacia
	146	miele friulano di amorfa
	147	miele friulano di castagno
	148	miele friulano di tarassaco
	149	miele millefiori del carso
	150	miele millefiori della montagna friulana
	151	miele millefiori della pianura friulana
	152	ricotta affumicata di malga
	153	ricotta di capra

REGIONE LAZIO

<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	cioccolata a squajo
	2	liquore di genziana
	3	liquore fragolino
	4	liquore nocino
	5	mistrà
	6	rattafia ciociarà
	7	sambuca romana
	8	sambuca viterbese
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni</i>	9	bracirole sott'olio
	10	buddellucci o viarelli
	11	capocollo o lonza
	12	carne di bovino maremmano
	13	carne di coniglio leprino viterbese
	14	carne di pecora secca
	15	coppa (viterbese, reatina)
	16	coppiette (di cavallo, suino, bovino)
	17	filetto di leonessa
	18	guanciale
	19	guanciale amatriciano
	20	guanciale dei monti lepini al maiale nero
	21	lardo (di leonessa, di san nicola)
	22	lardo del campo di olevano romano
	23	lardo stagionato al maiale nero
	24	lombetto della sabina e dei monti della laga
	25	lombetto o lonza
	26	mortadella (romana, di amatrice ed accumuli, viterbese)
	27	mortadella di cavallo
	28	mortadella di manzetta maremmana
	29	omento di maiale (beverelli)
	30	pancetta di suino
	31	pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero
	32	prosciutto crudo "bauletto"
	33	porchetta (di viterbo, di poggio bustone)
	34	prosciutto (di guarcino, di bassiano)
	35	prosciutto cotto al vino ci cori
	36	prosciutto dei monti lepini al maiale nero
	37	prosciutto di montagna della tuscia
	38	salame "castellino"
	39	salame cotto (salame cotto della tuscia)
	40	salame paesano
	41	salamella cicolana
	42	salamino tuscolano
	43	saldamirelli
	44	salsicce (corallina romana, susianella, al coriandolo, paesana)
	45	salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)
	46	salsiccia al coriandolo di monte san biagio (fresca, conservata e secca)
	47	salsiccia dei monti lepini al maiale nero
	48	salsiccia di castro dei volsci
	49	salsiccia di fegato dei monti lepini al maiale nero
	50	salsiccia di fegato di suino (mazzafegato di di viterbo, paesana da sugo, semplice)
	51	salsiccia paesana al coriandolo dei monti aurunci
	52	salsiccia sott'olio (allo strutto)
	53	spalla di suino (spalluccia)
	54	tordo matto di zagarolo
	55	ventricina olevanese
	56	vitellina di bufala di amaseno
	57	vitellone di itri

	58	zampetti
	59	zauzicchie e salam funnan
	60	"zazzicchia" di patrica
<i>Condimenti</i>	61	pasta di olive
	62	pestato di olive di gaeta
	63	salsa all'amatriciana
	64	salsa balsamica di uva
<i>Formaggi</i>	65	burrata di bufala
	66	cacio di genazzano
	67	cacio fiore*
	68	cacio magno (semplice e alle erbe)
	69	caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)
	70	caciocavallo di supino
	71	caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)
	72	cacioricotta di bufala
	73	caciotta dei monti della laga
	74	caciotta della sabina (semplice e alle erbe)
	75	caciotta di bufala (pontina)
	76	caciotta di mucca
	77	caciotta di vacca ciociara (semplice ed aromatizzata)
	78	caciotta genuina romana
	79	caciotta mista ai bronzi
	80	caciotta mista della tuscia
	81	caciotta mista ovi-vaccina del lazio
	82	caciottina di bufala di amaseno (semplice e aromatizzata)
	83	caprino presamico (di latte vaccino) di supino
	84	ciambella di morolo
	85	conciato di san vittore
	86	formaggio e caciotta di pecora sott'olio
	87	formaggio di capra
	88	gran cacio di morolo
	89	marzolino e/o marzolina
	90	pecorino (viterbese, ciociaro, di picinisco)*
	91	pecorino ai bronzi
	92	pecorino dei monti della laga
	93	pecorino della sabina (semplice e alle erbe)
	94	pecorino di amatrice
	95	pecorino di ferentino
	96	pecorino in grotta del viterbese
	97	pressato a mano*
	98	provola di bufala (semplice e affumicata)
	99	provola di vacca (semplice e affumicata)
	100	provolone vaccino
101	scamorza appassita - cacetto di supino	
102	scamorza vaccina (semplice e ripiena)	
103	squarquaglione dei monti lepini	
104	stracchino di capra	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	105	burro di san filippo
	106	olio monovarietale extra vergine di carboncella
	107	olio monovarietale extra vergine di ciera
	108	olio monovarietale extra vergine di itrana
	109	olio monovarietale extra vergine di marina
	110	olio monovarietale extra vergine di olivastrone
	111	olio monovarietale extra vergine di rosciola
	112	olio monovarietale extra vergine di salviana
	113	olio monovarietale extra vergine di sirole
	114	actinidia
	115	aglio rosso di castelliri
	116	aglio rosso di proceno
	117	arancio biondo di fondi
	118	asparago verde di canino e montalto di castro

*Prodotti vegetali allo
stato naturale o
trasformati*

119	broccoletti sezzeesi "sini"
120	broccoletto di anguillara
121	broccolo romanesco
122	carciofini sott'olio
123	carciofo di orte
124	carciofo di sezze
125	carciofo di tarquinia o della maremma viterbese
126	carote di viterbo in bagno aromatico
127	castagna di terelle
128	castagna rossa del cicolano
129	cece del solco dritto di valentano
130	ceci
131	cicerchia
132	cicerchia di campodimele
133	cicoria di catalogna frastagliata di gaeta (puntarelle)
134	ciliegia di celleno
135	ciliegia ravenna della sabina
136	cipolle, peperoni e pere sott'aceto
137	fagiolina arsolana
138	fagiolo a pisello
139	fagiolo borbontino
140	fagiolo cappellette di vallepietra
141	fagiolo ciavattone piccolo
142	fagiolo cioncone
143	fagiolo del purgatorio di gradoli
144	fagiolo di sutri
145	fagiolo gentile di labro
146	fagiolo giallo
147	fagiolo regina di marano equo
148	fagiolo solfarino
149	fagiolo verdolino
150	fagiolone di vallepietra
151	fallacciano di bellegra
152	farina di marroni
153	farro
154	farro dei monti lucretili
155	farro del pungolo di acquapendente
156	ferlengo o finferlo di tarquinia
157	fichi sciropati con nocciole
158	fichi secchi di sonnino
159	finocchio della maremma viterbese
160	fragola di terracina
161	fragolina di nemi
162	lattuga signorinella di formia
163	lenticchia di onano
164	lenticchia di rascino
165	lenticchia di ventotene
166	mais agostinella
167	marmellata di agrumi
168	marmellata di castagne
169	marmellata di mele al mosto cotto
170	marmellata di uva fragola
171	marmellata di viscioli
172	marrone (dei monti cimini, di cave)
173	marrone antrodocano
174	marrone di arcinazzo romano
175	marrone di latera
176	marrone segnino
177	melanzane sott'olio
178	mentuccia essiccata
179	"mosciarella" di capranica prenestina
180	nocciola dei monti cimini

181	olive da mensa bianche e nere (di latina, frosinone, parte della provincia di roma), (olive calce e cenere, olive di gaeta, oliva bianca di itri, olive al fumo, olive sott'olio, olive spaccate e condite, olive in salamoia, olive essiccate)
182	orzo perlato dell'alto lazio
183	passata di pomodoro da spagnoletta di gaeta
184	patata dell'alto viterbese
185	patata di leonessa
186	patata turchesa
187	peperone alla vinaccia
188	peperoni secchi
189	pera spadona di castel madama
190	pere sciropate al mosto
191	pesche o percoche sciropate
192	pinolo del litorale laziale
193	pomodoro corno di toro
194	pomodoro scatolone di bolsena
195	pomodoro spagnoletta del golfo di gaeta e di formia
196	rapa catalogna di roccasecca
197	scorsone o tartufo d'estate
198	tallo sott'olio dell'aglio rosso di proceno
199	tartufo di campoli appennino
200	tartufo dei monti lepini
201	tartufo di cervara
202	tartufo di saracinesco
203	uva da tavola pizzutello di tivoli
204	visciolo dei monti lepini
205	zafferano della valle dell'aniene
206	zucchina con il fiore
207	anse del tevere
208	amaretti
209	amaretti casperiani
210	amaretto di guaricino
211	barachia
212	bastoni
213	biscotti
214	biscotti e ciambelle all'uovo
215	biscotti sezzesi
216	biscotto di s.antonio
217	biscotto di sant'anselmo
218	bussolani
219	cacchiarelle
220	caciata di sezze
221	caciatella di maenza
222	cacione di civitella s. paolo
223	calzone con verdure
224	canasciunetti
225	casata pontecorvese
226	castagnaccio
227	castagne stampate
228	cavallucci e pigne
229	ciacamarini
230	ciambella a cancello
231	ciambella al mosto
232	ciambella all'acqua (ciammella all'acqua) di maenza
233	ciambella all'anice di veroli
234	ciambella degli sposi di rocca di papa
235	ciambelle al vino
236	ciambelle al vino moscato di terracina
237	ciambelle con l'anice
238	ciambelle da sposa
239	ciambelle del barone
240	ciambelle di magro di sermoneta
241	ciambelle n'cotte

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

242	ciambelle salate
243	ciambelle scottolate di priverno (ciambelle col gelo; ciammelle d'acqua)
244	ciambelline
245	ciammella ellenese
246	ciammelle d'ova
247	ciammellone morolano
248	ciammellono
249	ciriola romana
250	crostate visciole di sezze
251	crostatino ripieno
252	crustoli de girgenti
253	cuzzi di roviano
254	dolce alle fave di san giuseppe da leonessa
255	dolce di patate
256	falia
257	fave dei morti
258	ferratelle
259	fettarelle
260	fetticcioline nere e bianche
261	fettuccine
262	fiatoni o fiaoni
263	filone sciapo da 1 kg.
264	frascarelli
265	frittelli di riso
266	frittelline di mele di maenza
267	frittellone di civita castellana
268	giglietto (di sermoneta, di priverno, di palestrina)
269	gliu panettono di maenza
270	gnocchetti di polenta
271	gnocchi de lu contadino
272	gnocchi di castagne
273	gnocchi ricci
274	gliu sangonato
275	i recresciuti di maenza
276	imbriachelle
277	la copeta
278	lacna stracciata di norma
279	le crespelle di maenza
280	lu cavalluccio e la puccanella
281	maccaruni gavignanesi
282	maccheroni
283	maccheroni a matassa
284	maccheroni con le noci di Vejano
285	maltagliati o fregnacce
286	mostaccioli
287	mostarde ponzesi
288	murzelli
289	murzitti
290	pacchiarotti
291	pagnottelle di salatuoro di sezze
292	palombella
293	pane cafone
294	pane casareccio di Iariano
295	pane casareccio di lugnola
296	pane casareccio di montelibretti
297	pane con le olive bianche e nere
298	pane con le patate (con purea di patate)
299	pane di canale monterano
300	pane di semola di grano duro (pane nero di monteromano, di allumiere)
301	pane di veroli
302	pane integrale al forno a legna
303	pangiallo
304	panicella di sperlonga

	367	zuppa di cavoletti e baccalà di velletri
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	368	alici marinate
	369	alici sotto sale del golfo di gaeta
	370	anguilla del lago di bolsena
	371	calamita del lago di fondi
	372	coregone (del lago di bolsena, del lago di bracciano)
	373	lattarino del lago di bracciano
	374	tellina del litorale romano
	375	trota reatina
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	376	burrell' (scamorza con burro all'interno)
	377	fiordilatte
	378	miele del monte rufeno
	379	miele di santoreggia
	380	miele monoflora di eucalipto della pianura pontina
	381	ricotta di bufala (affumicata, infornata, salata)
	382	ricotta di pecora e di capra dei monti lepini
	383	ricotta secca
	384	ricotta viterbese

* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE LIGURIA

<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	birra di savignone
	5	distillato di prugna
	6	essenza di lavanda
	7	vino di mele
	8	vino di sambuco (spumante dei poveri)
<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, slasiccia
	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 arroschia)
	47	caciotta (caciotta di brugnato)
	48	caprino (della valbrevenna)
	49	caprino di malga (delle alpi marittime)
	50	formaggetta (delle valli arroschia e argentina)
	51	formaggetta (savonese, di stella, della valle stura)
	52	formaggetta della val graveglia, di bonassola, di vaise, dell'alta valle scrivina, 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 arroschia)
Grassi (burro, margarina, oli)	63	butiru (bitiru, burro)
	64	olio extra vergine di oliva monovarietale di colombaia, colombara, culombera
	65	olio extravergine di oliva arnasca
	66	aglio bianco (di vessalico)
	67	albicocca tigrato, miscimin tigrato
	68	albicocca valleggia
	69	arancio pernambucco (portugallo)
	70	asparago violetto (violetto di albenga)
	71	carciofo di provenza, violet di provenza
	72	carciofo spinoso (violetto di albenga)
	73	carciofo spinoso di pompeiana
	74	carota di albenga
	75	castagna bodrasca
	76	castagna gabbiana
	77	castagna secca
	78	cavolo broccolo (lavagnino)
	79	cavolo gassetta
	80	chinotto di savona
	81	ciliegia di castelbianco
	82	ciliegio durone sarzanese
	83	cipolla di pignone
	84	cipolla rossa (genovese, di zerli)
	85	confettura di acacia, confettura di robinia
	86	confettura di frutti di bosco
	87	confettura di petali di viola, confettura di violetta
	88	confettura extra di petali di rosa, zucchero rosato, conserva di rose
	89	fagiolana di torza
	90	fagioli bianchi
	91	fagiolo borlotto di mangia
	92	fagiolo cannellino dall'occhio rosso
	93	fagiolo cannellino della val di vara
	94	fagiolo cenerino della val di vara (senerin)
	95	fagiolo dell'aquila di pignone (fagiolo dall'occhio)
	96	fagiolo gianetto
	97	fagiolo lupinaro
	98	fagiolo rampicante basso di pignone
	99	farina di castagne
	100	fichi figalini neri
	101	fichi rondette
	102	funghi sott'olio (porcino bianco, pinicola, cicalotti, galletti)
	103	fungo porcino secco
	104	fungo porcino spontaneo
	105	granturco dall'asciutto, granun
	106	melanzana tonda (genovese)
	107	melo belfiore
	108	melo beverino
	109	melo bianchetta
	110	melo carla
	111	melo musona
	112	melo pipin
	113	melo rugginin
	114	melo stolla
	115	nocciolo bianchetta
	116	nocciolo codina
	117	nocciolo dall'orto
	118	nocciolo del rosso

*Prodotti vegetali allo
stato naturale o
trasformati*

119	nocciolo longhera
120	nocciolo menoia
121	nocciolo noscella
122	nocciolo ronchetta
123	nocciolo savregghetta
124	nocciolo tapparona
125	nocciolo trietta
126	olivo colombaia
127	olivo lavagnina
128	olivo mortina
129	olivo pignola
130	olivo razzola
131	olivo rossese
132	olivo taggiasca
133	patata cabannese, sarvèga, purchin-a, matta
134	patata cannellina nera, cannellina
135	patata di pignone
136	patata morella, muella, muellin-a
137	patata quarantina bianca, quarantina genovese, quarantina, bianca di montoggio, di reppia, di rovegno, di torriglia
138	patata quarantina gialla, giana riunda, giana de masùn, franseize, franseize de servàesa
139	patata quarantina prugnona, prugnona, quarantina vera, quarantina rossa, brignùn-a
140	patata salamina, calice al cornoviglio
141	pesco birindella
142	pisello (di lavagna)
143	pisello nero di l'ago
144	pomodoro cuore di bue
145	radice (di chiavari)
146	rape
147	rape di nasino
148	rose da sciroppo
149	sciroppo di poligala, sciroppo di poligola
150	sciroppo di rose
151	sciroppo di viole
152	scorzonerà
153	susine "balle d'ase"
154	susine, fiaschette "da u cu amau" di levanto
155	susino collo storto
156	susino massina
157	tartufo
158	violetta di villanova di albenga
159	vitigno barbarossa
160	vitigno crovin
161	vitigno moscatello di taggia
162	vitigno scimiscià
163	zucca di rocchetta cengio
164	zucchini alberello di sarzana
165	zucchini genovese
166	zucchini trombetta
167	amaretti di sassello
168	amaretto di gavenola
169	amaretto di rocchetta, rocchetta
170	baci della riviera (baci di alassio)
171	barbagiuai
172	biscette
173	biscotti del lagaccio
174	biscotti di semola di gavenola
175	biscotto di taggia
176	buccellato
177	canestrelli (canestrelletti, di acquasanta, di s. stefano d'aveto)
178	canestrelli di avosso
179	canestrelli di castagne

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

180	canestrello di brugnato
181	canestrello di taggia
182	castagnole
183	cavagnetto di brugnato
184	chinotto candito (di savona)
185	ciappe
186	corsetti avvantaggiati
187	corsetti del levante ligure
188	corsetti della val polcevera
189	cubàite
190	farinata (ligure, di ceci)
191	farinata (savonese, bianca)
192	focaccia
193	focaccia al formaggio di recco
194	focaccia con pellette d'oliva di albisola
195	focaccia dolce sarzanese
196	frittelle della val bormida
197	gattafin
198	gobelletti
199	le ripiene dell'antico forno, le ripiene
200	michetta
201	millesimini
202	ossa dei morti
203	pan dei morti
204	pandolce (genovese)
205	pane a lievitazione naturale (pane crescente)
206	pane casereccio (della val bormida)
207	pane di patate di pignone (pan de 'patate)
208	pane di triora
209	pane d'orzo
210	pane rustico di gavenola (pane rustico di gavenola; pane rustico integrale di gavenola)
211	panèra
212	panettone con farina di castagne
213	pansarola
214	pasta sciancà
215	pinolata
216	poncrè
217	quadrello di castagna, quadrello di rovegno "alta val trebbia"
218	quaresimali
219	ravioli di patate rosse
220	raviolo alle erbette
221	raviolo ligure
222	raviolo magro
223	rotelle
224	schiumette
225	sciuette
226	spungata
227	strozzagatti
228	taggioen
229	tirotto
230	torcetti
231	torrone, u turu'n
232	torta crescente
233	torta di chiavari (torta de ciävai)
234	torta di nocciole
235	torta di riso dolce
236	torta di torriglia
237	torta d'riso doza di vezzano, torta d'riso d' v'zan
238	torta panarello (panarella)
239	torta sacripantina
240	torta scema
241	torta stroscia
242	trofie

<i>Prodotti della gastronomia</i>	243	baciocca
	244	bagnùn d'acciughe
	245	brandaculun
	246	cappon magro
	247	capponata
	248	carne sotto il testo
	249	castagnaccio
	250	cima alla genovese
	251	ciuppin
	252	condigion
	253	coniglio
	254	farinata di zucca
	255	fazzino
	256	focaccia verde
	257	focaccine di mais
	258	frándura
	259	frittelle di baccalà
	260	gran pistau
	261	lattughe ripiene
	262	lisoni
	263	lumache
	264	mess-ciuà
	265	micotti
	266	pan martin
	267	panella
	268	panissa
	269	pissalandrea
	270	polenta bianca
	271	preboggion
	272	sbira
	273	scarpazza
	274	scherpada
275	sgabei	
276	stirpada	
277	stoccafisso	
278	testaroli	
279	torta di riso	
280	torta di riso e porri	
281	torta di zucca	
282	torta pasqualina	
283	ventre	
284	zuppa di muscoli	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	285	acciuga, acciuga di monterosso
	286	cicierello di noli
	287	gamberetti
	288	mitili (muscoli, del golfo di la spezia)
	289	mosciamme del mar ligure (musciàmme)
	290	tonnidi del golfo paradiso
291	zerlo di noli	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	292	latte fresco della valle stura
	293	latte fresco di marinella
	294	miele della liguria
	295	ricotta (recottu, ricotta della val stura, della val d'aveto, della valle scrivìa, della val graveglia)

REGIONE LOMBARDIA

<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	grappa riserva personale
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	2	agnello di razza brianzola
	3	bastardei
	4	borzat
	5	bresaola affumicata
	6	bresaola di cavallo
	7	cacciatori d'oca
	8	capretto da latte pesante
	9	carne secca
	10	ciccioli
	11	ciccioli d'oca
	12	ciccioli mantovani
	13	cotechino bianco
	14	cotechino cremonese vaniglia
	15	cotechino della bergamasca
	16	cotechino pavese
	17	cuz
	18	durelli d'oca
	19	fegato d'oca grasso
	20	grasso d'oca
	21	greppole
	22	luganega
	23	luganega di cavallo
	24	lughenia da passola
	25	mortadella di fegato al vin brulé
	26	pancetta con filetto
	27	pancetta della bergamasca
	28	pancetta pavese
	29	patè di fegato d'oca
	30	petto d'oca stagionato
	31	pisto
	32	pollo brianzolo
	33	prosciuttini della valtellina
	34	prosciuttini della valtellina al pepe
	35	prosciuttino d'oca stagionato
	36	prosciutto cotto
	37	prosciutto crudo bergamasco "il botto"
	38	prosciutto crudo marco d'oggiono
	39	prosciutto mantovano
	40	quartini d'oca sotto grasso
	41	salam casalin
	42	salame con lingua
	43	salame crudo del basso pavese
	44	salame da cuocere
	45	salame della bergamasca
	46	salame di testa
	47	salame di filzetta
	48	salame di montisola
	49	salame d'oca crudo
	50	salame d'oca ecumenico
	51	salame mantovano
	52	salame milano
	53	salame nostrano di stradella
	54	salame pancettato
	55	salame sotto grasso
	56	salamelle di mantova
	57	salamina mista
	58	salamini di capra
	59	salamini di cavallo

60	salamini di cervo
61	salamini magri o maritati
62	salsiccia di castrato ovino
63	sanguinaccio o marzapane
64	slinzega bovina
65	slinzega di cavallo
66	soppressata bresciana
67	verzini
68	violino
69	violino di capra
70	agri di valtorta
71	bagoss
72	bernardo
73	branzi
74	cadolet di capra
75	caprino a coagulazione lattica
76	caprino a coagulazione presamica
77	caprino vaccino
78	casatta di corteno golgi
79	casolet
80	casoretta
81	crescenza
82	fatuli'
83	fiorone della valsassina
84	fiuri o fiurit
85	fontal
86	formaggella della val brembana
87	formaggella della val camonica
88	formaggella della val di scalve
89	formaggella della val sabbia
90	formaggella della val seriana
91	formaggella della val trompia
92	formaggella di menconico
93	formaggella tremosine
94	formaggio d'alpe grasso
95	formaggio d'alpe misto
96	formaggio d'alpe semigrasso
97	formaggio val seriana
98	formai de livign
99	frumagit di curiglia
100	furmag de segia
101	garda tremosine
102	granone lodigiano
103	italico
104	lattecrudo di tremosine
105	latteria
106	magnoca
107	magro
108	magro di latteria
109	magro di piatta
110	mascherpa d'alpe
111	matusc
112	moteli
113	nisso
114	nostrano grasso
115	nostrano semigrasso
116	panerone
117	robiola bresciana
118	robiola della valsassina
119	rosa camuna
120	semuda
121	silter
122	sta'el
123	stracchino bronzone

Formaggi

	124	stracchino della valsassina
	125	stracchino orobico
	126	stracchino tipico
	127	strachet
	128	strachitunt
	129	tombea
	130	torta orobica
	131	valtellina scimudin
	132	zincarin
	133	zincarin de vares
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	134	burro
	135	burro di montagna
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	136	amarene d'uschione
	137	asparago di cantello
	138	asparago di cilavegna
	139	asparago di mezzago
	140	castagne secche
	141	cipolla di sermide
	142	cipolla dorata di voghera
	143	cipolla rossa
	144	conserva senapata
	145	cotognata
	146	fagiolo borlotto di gambolò
	147	farina di grano saraceno
	148	farina per polenta della bergamasca
	149	marroni di santa croce
	150	melone mantovano
	151	mostarda di cremona
	152	mostarda di mantova
	153	patata comasca bianca
	154	patata bianca di oreno
	155	patate di campodolcino
	156	pesche allo sciroppo del lago di monate
157	pisello di miradolo terme	
158	radici di soncino	
159	riso	
160	rosmarino di montevecchia	
161	salvia di montevecchia	
162	sugolo	
163	tartufo	
164	tartufo nero	
165	zucca mantovana	
	166	anello di monaco
	167	amaretti di gallarate
	168	baci del signore
	169	baci di cremona
	170	bisciola
	171	biscotin de prost
	172	brasadella (dolce)
	173	braschin
	174	brutti e buoni
	175	bunbunenn
	176	buscel di fich
	177	bussolano
	178	bussolano di soresina
	179	capunsei
	180	carcent
	181	casoncelli della bergamasca
	182	castagnaccio
	183	caviadini
	184	croccante
185	cupeta	

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

	186	focaccia di gordona
	187	frittella
	188	gnocchi di zucca
	189	graffioni
	190	grissini dolci
	191	marubini
	192	masigott
	193	meascia dolce o salata
	194	miccone
	195	nocciolini
	196	pan da cool
	197	pan di segale
	198	pan meino
	199	pane comune
	200	pane di pasta dura
	201	pane di riso
	202	pane di san siro
	203	pane giallo
	204	pane mistura
	205	panettone di milano
	206	panun
	207	pazientini
	208	pesce d'aprile
	209	pizzoccheri della valtellina
	210	polenta e uccelli dolce
	211	resta
	212	ricciolino
	213	sbrisolona
	214	scarpinocc
	215	schiaciatina
	216	spongarda di crema
	217	tirot
	218	torrone di cremona
	219	torta bertolina
	220	torta del donizetti
	221	torta del paradiso
	222	torta di fioretto
	223	torta di grano saraceno
	224	torta di latte
	225	torta di mandorle
	226	torta di s. biagio
	227	torta di tagliatelle
	228	torta mantovana
	229	torta sbrisolona
	230	tortelli cremaschi
	231	tortelli di zucca
	232	tortello amaro di castel goffredo
	233	tortionata
	234	treccia d'oro di crema
	235	turtel sguasarot
	236	ufela
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	237	alborelle essiccate in salamoia
	238	coregone
	239	missoltino
	240	pigo
<i>Prodotti della gastronomia</i>	241	luccio in bianco alla rivaltese
	242	luccio in salsa alla rivaltese
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	243	mascarpin de la calza
	244	mascarpone artigianale
	245	miele
	246	ricotta artigianale

REGIONE MARCHE

<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	liquore al cumino
	2	liquore all'anice - mistrà
	3	prunus di valle rea - lacrima di spino nero
	4	moretta - murèta - muretta fanese - muretta di fano
	5	sapa
	6	vino cotto - vi' cotto - vi' cuot
	7	vino di visciole
	8	visner
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	9	barbaglia - goletta
	10	budellino di agnello o capretto crudo
	11	cappone rustico - cappone nostrale
	12	carne del cavallo del catria
	13	carne della razza bovina marchigiana
	14	carne di pecora sopravvissana
	15	ciarimbolo - ciaringolo - buzzicco - ciambudeo
	16	cicoli - ciccioli - sgrisciuli
	17	coppa di testa - tortella
	18	fegatelli
	19	galantina
	20	gallo ruspante
	21	lardo del montefeltro
	22	lonza - capocollo - scalmarita
	23	lonzino - capolombo
	24	mazzafegato - salsiccia matta
	25	miaccio - miaggio - migliaccio
	26	pancetta arrotolata
	27	porchetta
	28	prosciutto aromatizzato del montefeltro
	29	prosciutto delle marche
	30	salame di fabriano
	31	salame di frattula
	32	salame di pecora
	33	salame di soprassato o sopressato
	34	salame lardellato
	35	salsiccia
	36	salsiccia di fegato
	37	spalletta
	38	tacchino bronzato rustico o nostrano galnacc - dindo
<i>Condimenti</i>	39	conserva di pomodori
	40	pasta di tartufo bianco
	41	salamora di belvedere
	42	salsa di olive
<i>Formaggi</i>	43	cacio in forma di limone
	44	caciotta
	45	caciotta vaccina al caglio vegetale
	46	caprino
	47	caprino al lattice di fico
	48	cascio pecorino lievito - pecorino fresco "a latte crudo"
	49	casecc
	50	pecorino
	51	pecorino in botte
52	raviggiolo	

	53	slattato
Grassi (burro, margarina, oli)	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
	60	olio extravergine di oliva monovarietale sargano di fermo
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	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
	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 sciroppati
	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	pera angelica
	93	roveja - rubiglio - corbello
	94	taccole
95	tartufo bianco (<i>tuber magnatum pico</i>)	
96	tartufo nero estivo (<i>tuber aestivum vitt.</i>) o scorzone	
97	tartufo nero pregiato (<i>tuber melanosporum vitt.</i>)	
98	visciolata	
99	visciole e amarene di cantiano	
100	visciole essiccate	
101	visciole sciolte al sole - visciuli a lu sole	
	102	anicetti
	103	biscotti di mosto
	104	biscottini sciroppati - biscutin'
	105	bostrengo
	106	calcione di treia
	107	calcioni di fave fritti

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

108	castagnole
109	cavallucci
110	chichiripieno o chichi
111	ciambella frastagliata – ciammella strozzosa
112	ciambelle all'anice o anicini
113	ciambellone
114	cicerchiata
115	crescia – crescia brusca – spianata – cacciannanzi
116	crescia fogliata - crescia fojata - lu rocciu
117	crescia sotto la cenere – torta coi ovi
118	creciolina
119	crostata al torrone
120	crostoli del montefeltro
121	fave dei morti
122	fristingo – fristingu – frestringhe
123	frittelle di polenta
124	frustenga
125	funghetto di offida
126	lonza di fico – lonzino di fico – lonzetta di fico – salame di fico
127	maccheroncini di campofilone – capellini di campofilone
128	maiorchino – marocchino
129	pan nociato
130	pane a lievitazione naturale
131	pane di chiaserna
132	pane di pasqua di borgopace
133	pizza con le noci
134	pizza di pasqua o crescia di pasqua
135	pizza o crescia di pasqua al formaggio
136	quadrelli pelusi
137	rocciata - erbata
138	scroccafusi
139	serpe
140	sfrappe - fiocchetti
141	sughetti - sughitti - sciugheti - sapetti
142	taconi - tacon
143	torrone di fichi – panetto di fichi
144	torta di granoturco in graticola
145	ungaracci - ungarucci
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	146 filetti di trota affumicati
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo)</i>	147 miele delle marche
	148 miele del montefeltro
	149 ricotta
	150 ricotta salata

REGIONE MOLISE

<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 (vrucculare, vrucculeare)	
	13	involtini di agnello (abbuot' di agnello)	
	14	la pezzata	
	15	la signora	
	16	lardo	
	17	magliatelle	
	18	mappatelle	
	19	mischia (muscisca)	
	20	mischia di guardialfiera	
	21	nodì 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	
	50	castagne	
	51	centofoglie (scarola venafrana)	
	52	cicerchia	

*Prodotti vegetali allo
stato naturale o
trasformati*

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 lesso
66	mela limoncella
67	mela zitella
68	live cuvate, olive all'acqua e sale
69	origano
70	patata lunga di s. biase
71	peperone rosso
72	peperoni sottaceto (paparolesse)
73	pere sottaceto
74	pezzénde
75	pomodori gialli invernali
76	porcino
77	prataiolo
78	scorzone
79	tartufo bianco
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	ceppellate 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)

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

110	ostie
111	pagnottini (pagnuttoine)
112	pan di spagna
113	pan dolce
114	pandolce del molise
115	pane casareccio
116	pannocchio
117	parrozzo 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	savoiard
136	scarpelle (scrppell, scarpell, pizzell)
137	scattone (tassa, ru scattone)
138	scurpelle di belmonte (is)
139	soffio
140	staielle
141	strufoli
142	taconelle (taccozze)
143	tagliolini
144	taralli con seme di finocchio
145	torrone del papa
146	tozzetti
147	uccelli (cielli, ciell'arechini, cillucc')
148	zeppole

Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)

149 miele

Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi

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	trigiette essiccate (trejezole secche)
158	trota fario
159	vongola comune

REGIONE PIEMONTE

<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	amaro alle erbe alpine delle montagne di cesana
	2	arquebuse o alpestre
	3	bicerin
	4	elisir del prete
	5	elisir d'erbe barathier
	6	garus susino
	7	genepy
	8	genepy del moncenisio o genepy des alpes
	9	grappa con alambicco a bagnomaria piemontese
	10	liquore d'erba bianca
	11	liquore di genziana
	12	liquori di erbe alpine
	13	nocciolino di chivasso
	14	olio essenziale di menta piperita piemonte o pancalieri piemonte
	15	ratafià
	16	rosolio
	17	vermut
<i>carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	18	agnello biellese
	19	agnello sambucano
	20	bale d'aso
	21	batsoà
	22	bergna
	23	bisecon (bisecon)
	24	bovino piemontese
	25	bondiola
	26	bresaola della val d'ossola
	27	cappone di monasterolo di savigliano
	28	cappone di morozzo
	29	cappone di san damiano d'asti
	30	cappone di vesime
	31	capretto della val vigezzo
	32	carn seca
	33	castrato biellese
	34	coniglio grigio di carmagnola
	35	coppa cotta bieleisa
	36	cotechino
	37	fidighin o fideghina (mortadella di fegato cruda)
	38	filetto baciato di ponzone o salame filetto baciato
	39	frisse (fresse) o grive
	40	gallina bianca di saluzzo
	41	gallina bionda piemontese
	42	l'mlon
	43	lardo
	44	lingua di bovino cotta
	45	lumache di cherasco (lumache di pianura)
	46	lumache di montagna (chioccioline di borgo san dalmazzo)
	47	mica
	48	mocetta
	49	mortadella di fegato cotta (mortadella d'orta)
	50	mortadella ossolana
	51	mustardela
	52	paletta
	53	pancetta con cotenna
	54	preti (preivi o preive o quajette)
	55	prosciutto cotto
	56	prosciutto crudo della valle gesso
	57	prosciutto crudo dell'alta val susa
	58	prosciutto montano della val vigezzo
	59	rane delle risaie piemontesi
	60	salame cotto
	61	salame d'asino

	62	salame del cios
	63	salame di cavallo
	64	salame di cinghiale
	65	salame di giora
	66	salame di patate
	67	salame di testa o cupa
	68	salame di trippa
	69	salame di turgia
	70	salame d'la doja
	71	salame d'oca o con oca (graton d'oca)
	72	salame nobile del giarolo
	73	salame o salamino di capra o susiccia 'd crava
	74	salamet o salametto casalingo
	75	salami aromatizzati del piemonte
	76	salamino di vacca o susiccia 'd vaca
	77	salsiccia al formentino
	78	salsiccia di bra
	79	salsiccia di cavolo o sautissa 'd coi o salam 'd coi
	80	salsiccia di riso
	81	sanguinacci
	82	testa in cassetta
	83	violino
<i>Condimenti</i>	84	bagna cauda
	85	bagnet ros
	86	bagnet verd
	87	mostarda di mele
	88	mostarda d'uva o cognà
<i>Formaggi</i>	89	beddo
	90	bèggia
	91	bettelmat
	92	boves
	93	caprino della val vigezzo
	94	caprino lattico piemontese
	95	caprino presamico piemontese
	96	caprino valesiano o crava
	97	caso di elva (toma di elva o casale de elva o toumo de caso)
	98	cevrin di coazze
	99	civrin della val chiusella
	100	formaggio a crosta rossa
	101	formaggio del fieno
	102	gioda
	103	maccagno o macagn
	104	mollana della val borbera
	105	montebore
	106	montegranero
	107	motta
	108	murianengo o moncenisio
	109	murtarat
	110	nostrale d'alpe
	111	ossolano
	112	paglierina
	113	robiola d'alba
	114	robiola di cocconato
	115	seirass (sairass) di latte o ricotta piemontese
	116	sola (sora, soera)
	117	spress
	118	toma ajgra
	119	toma biellese
	120	toma d'alpeggio
	121	toma del lait brusc o bianca alpina
122	toma della valesia	
123	toma di celle	
124	toma di lanzo	
125	tometto o tumet	

	126	tomino canavesano asciutto
	127	tomino canavesano fresco
	128	tomino del bot
	129	tomino delle valli saluzzesi
	130	tomino del talucco
	131	tomino di rivalta
	132	tomino di s. giacomo di boves
	133	tomino di saronella (chivassotto)
	134	tomino di sordevolo
	135	toumin dal mel
	136	tuma 'd trausela
	137	tuma di bossolasco
	138	tuma mola
	139	vaciarin
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	140	burro di montagna
	141	actinidia di cuneo
	142	aglio di caraglio
	143	aglio di molino dei torti
	144	ajucche
	145	albicocca tonda di costigliole
	146	amarena di trofarello
	147	asparago santenese
	148	asparago saraceno di vinchio
	149	bietola rossa di castellazzo bormida
	150	bietola a costa rossa astigiana
	151	carciofo della valtiglione
	152	cardo avorio di isola d'asti
	153	cardo bianco avorio di andezeno
	154	cardo gobbo di nizza monferrato
	155	carota di san rocco castagnaretta
	156	castagne
	157	cavolfiore di moncalieri
	158	cavolo verza di montalto dora
	159	cavolo verza di settimo torinese
	160	cece
	161	cicoria pan di zucchero casalese
	162	ciliegia bella di garbagna
	163	ciliegia precoce di rivarone
	164	ciliegie di pecetto
	165	cipolla bionda astigiana
	166	cipolla di leini
	167	cipolla dorata di castelnuovo scriveria
	168	cipolla piatlina bionda di andezeno
	169	cipolla rossa astigiana
	170	cipolla rossa di castelnuovo scriveria
	171	cipolline di ivrea
	172	fagiolana della val borbera
	173	fagiolo bianco di bagnasco
	174	fagiolo della villata
	175	fagiolo di saluggia
	176	farina per polenta tradizionale di langa
	177	farine alimentari della valle vermenagna
	178	fragola cuneese
	179	fragola profumata di tortona
	180	fragole di san raffaele cimena
	181	fragolina di san mauro torinese
	182	funghi delle vallate piemontesi
	183	grano saraceno
	184	insalatina di castagneto po
	185	lattughino di moncalieri
	186	marrone della val pellice
	187	melanzana violetta casalese
	188	mele autoctone del piemonte
	189	mele del piemonte

*Prodotti vegetali allo
stato naturale o
trasformati*

190	meloni di isola s. antonio
191	patata quarantina bianca genovese
192	patata piatlina della valle grana
193	patate di pianura
194	patate di entracque
195	patate di montagna
196	peperone cuneo
197	peperone di capriglio
198	peperone quadrato d'asti
199	peperoni di carmagnola
200	pera madernassa
201	pere delle valli di lanzo
202	pere martin sec
203	pesche autoctone del piemonte
204	pesche del piemonte
205	piante officinali del piemonte
206	piattella canavesana di corteggio
207	piccoli frutti
208	pisello di casalborgone
209	pomodoro costoluto di cambiano
210	pomodoro costoluto di chivasso
211	pomodoro piatta di bernezzo
212	porro di cervere
213	porro dolce lungo di carmagnola
214	ramassin o dalmassin
215	rapa di caprauna
216	ravanello lungo o tabasso
217	risi tradizionali
218	scorzobianca o barbabuc
219	scorzoneria di castellazzo bormida
220	sedani di alluvioni cambio'
221	sedano dorato d'asti
222	sedano rosso di orbassano
223	susina santa clara del saluzzese
224	susine della collina torinese
225	tartufo bianco
226	topinambur
227	trifulot del bür
228	uva fragola
229	zucca di castellazzo bormida
230	zucchini di borgo d'ale
231	acsenti
232	agnolotti
233	amaretti
234	antico dolce della cattedrale
235	asianot
236	baci di dama di tortona
237	beatine di ghemme
238	bicciolani
239	biova
240	biscotti della salute
241	biscottini di novara
242	biscotto della duchessa
243	biscotto giolitti
244	bonet
245	brut e bon
246	bugie o chiacchiere
247	campagnola buschese
248	canestrelli
249	canestrelli biellesi
250	canestrelli novesi
251	caramelle classiche dure
252	cariton
253	castagnaccio
254	ciciu 'd capdan

190	meloni di isola s. antonio
191	patata quarantina bianca genovese
192	patata piatlina della valle grana
193	patate di pianura
194	patate di entracque
195	patate di montagna
196	peperone cuneo
197	peperone di capriglio
198	peperone quadrato d'asti
199	peperoni di carmagnola
200	pera madernassa
201	pere delle valli di lanzo
202	pere martin sec
203	pesche autoctone del piemonte
204	pesche del piemonte
205	piante officinali del pemonte
206	piattella canavesana di corteggio
207	piccoli frutti
208	pisello di casalborgone
209	pomodoro costoluto di cambiano
210	pomodoro costoluto di chivasso
211	pomodoro piatta di bernezzo
212	porro di cervere
213	porro dolce lungo di carmagnola
214	ramassin o dalmassin
215	rapa di caprauna
216	ravanello lungo o tabasso
217	risi tradizionali
218	scorzobianca o barbabuc
219	scorzoneria di castellazzo bormida
220	sedani di alluvioni cambio'
221	sedano dorato d'asti
222	sedano rosso di orbassano
223	susina santa clara del saluzzese
224	susine della collina torinese
225	tartufo bianco
226	topinambur
227	trifulot del bür
228	uva fragola
229	zucca di castellazzo bormida
230	zucchini di borgo d'ale
231	acsentì
232	agnolotti
233	amaretti
234	antico dolce della cattedrale
235	asianot
236	baci di dama di tortona
237	beatine di ghemme
238	bicciolani
239	biova
240	biscotti della salute
241	biscottini di novara
242	biscotto della duchessa
243	biscotto giolitti
244	bonet
245	brut e bon
246	bugie o chiacchierie
247	campagnola buschese
248	canestrelli
249	canestrelli biellesi
250	canestrelli novesi
251	caramelle classiche dure
252	cariton
253	castagnaccio
254	ciciu 'd capdan

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

255	cioccolatini torinesi
256	cöpeta o coppette di s. antonio
257	coppi di langa
258	crema gianduja
259	crasanzin o crescianzin
260	crocanti del ciavarin
261	farinata di ceci
262	fiaca'
263	finocchini
264	focaccia di susa
265	focaccia novese
266	frittelle di carnevale
267	fugascina di mergozzo
268	fugassa 'd la befana
269	giandujotto
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	pan d'oropa
283	pan robi
284	pane di chianocco
285	pane di mais di novara
286	pane di riso di novara
287	pane di san gaudenzio
288	pane di segale
289	pane dolce di meliga e mele
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
307	rustica
308	sangiorgini di piossasco
309	savoiardì
310	tajarin
311	tirà
312	tirulen
313	torcetti
314	torrone di nocciole
315	torta 'd ravisce
316	torta del buscajet
317	torta del palio
318	torta di arignano
319	torta di castagne
320	torta di nocciole

	321	torta di pane
	322	torta matsafam
	323	torta palpiton
	324	tupunin
	325	violette candite
	326	zabaione
	327	zest di carignano
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	328	lampré (lampreda)
	329	prodotti ittici in carpione
	330	trota salmonata affumicata
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	331	brus
	332	brus da ricotta
	333	frachet
	334	mascarpa o mascherpa
	335	mörtrett o murtret
	336	salagnun
	337	salignun o salgnun
	338	mieli del piemonte
	339	seirass del fen o saras del fen
	340	seirass di siero di pecora
	341	seirass stagionato

REGIONE PUGLIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<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	nocino
	14	padre peppe elixir di noce
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	15	capocollo di martina franca
	16	carne al fornello di Locorotondo, carn o furnid du Curdun
	17	carne arrosto di laterza
	18	carne di capra, primaticcio, corvesco, mulattio
	19	carne podolica, bovino pugliese
	20	cervellata
	21	involtino bianco di trippa di locorotondo, gnumerèdde suffuchète du Curdünne
	22	fegatini di laterza
	23	lardo di faeto, rèj de faite
	24	matriata, 'ntrama fina
	25	muschiska
	26	pancetta di martina franca, a ventrèsche arrutulète
	27	prosciutto di faeto
	28	pzzntell
	29	salsiccia a punta di coltello dell'alta murgia
	30	salsiccia alla salentina, sardizza, sarsizza, satizza
	31	salsiccia dell' appennino dauno
	32	salsicciotti di laterza
	33	sanguinaccio leccese, sangugnazzu
	34	soppressata dell'appennino dauno
	35	soppressata di martina franca, a sebbursète
	36	tocchetto
	37	turcinelli
	38	zampina
<i>Condimenti</i>	39	sugo alla zia vittoria
<i>Formaggi</i>	40	burrata
	41	cacio
	42	caciocavallo
	43	caciocavallo podolico dauno
	44	cacioricotta
	45	cacioricotta caprino orsarese, cas rcott
	46	caprino
	47	giuncata
	48	manteca
	49	mozzarella o fior di latte
	50	pallone di Gravina
	51	pecorino
	52	pecorino di maglie
	53	pecorino foggiano
	54	scamorza
	55	scamorza di pecora
	56	vaccino
		57
	58	arancio dolce del golfo di taranto

*Prodotti vegetali allo
stato naturale o
trasformati*

59	asparagi sott'olio
60	barattiere, cianciuffo, pagnottella, cocomerazzo
61	batata dell'agro leccese, patata dolce, patata zuccherina, patàna, taràtufulu
62	capperi del gargano, mattinata
63	capperi in salamoia
64	capperi sott'aceto
65	caramelle di limone arancio
66	carciofini sott'olio
67	carciofo di san ferdinando
68	carosello di manduria, carusella
69	carota di zapponeta
70	carota giallo - viola di tiggiano, pastanaca ti santu pati
71	caruselle sott'aceto, infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, caruselle allu citu, finucchiu riestu
72	cece nero
73	cicerchia, fasul a gheng, cicercola, cece nero, ingrassamanzo, dente di vecchia, pisello quadrato
74	cicoria all' acqua, cicoria otrantina
75	cicoria riccia, cecora rizza
76	ciliegie di puglia, cerase
77	cima di rapa
78	cipolla bianca di margherita, "cipodd di salen" (cipolle delle saline)
79	cipolla di acquaviva delle fonti
80	cipolla di zapponeta
81	concentrato secco di pomodoro
82	conserva piccante di peperoni
83	cotognata
84	cotto di fico
85	fagiolo dei monti dauni meridionali, fasul
86	farinella
87	fava di zollino, cuccia
88	fave fresche cotte in pignatta
89	fichi secchi
90	fico secco mandorlato (di san michele salentino)
91	finocchio marino sott'aceto, ripili, critimi, salippici, erba di mare
92	fiorone di torre canne, culumbr
93	funghi spontanei secchi al sole
94	funghi spontanei sott'olio
95	fungo cardoncello, cardoncello (carduncjdd), fungo ferula (fong ferv)
96	lampascioni sott'olio
97	lenticchia di altamura, lenticchia gialla di altamura, gigante di altamura
98	mandorla di toritto, aminue
99	marmellata di arancio e limone
100	marmellata di fichi
101	mela limoncella dei monti dauni meridionali, limoncella
102	melanzane secche al sole
103	melanzane sott'olio
104	meloncella, spiuleddhra, minunceddhra, cucumbarazzu, cummarazzu
105	mostarda
106	mostarda di uva e mele cotogne
107	mùgnuli, spuriàtu, spuntature, càulu, pòeru
108	olio extra vergine aromatizzato
109	oliva da mensa, mele di bitetto, ualie dolci
110	olive cazzate o schiacciate
111	olive celline di nardò in concia tradizionale - olive in concia, ciline alla capàsa - volie alla capàsa
112	olive in salamoia
113	olive verdi
114	patata di zapponeta
115	patata novella sieglinde di galatina, siglinda te galatina

116	peperoni secchi al sole
117	peperoni sott'olio
118	peranzana da mensa di torremaggiore, provenzale
119	piattello
120	pisello nano di zollino
121	pisello riccio di sannicola
122	pisello secco di vitigliano, "piseddhru quarantinu o piseddhru cuciulu"
123	pomodori secchi al sole
124	pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio
125	pomodorino di manduria, pomodorino mandurese, pummitoru paisano
126	pomodoro da serbo giallo, pummitoro te 'mpisa giallu, pummitoru te prendula giallu
127	pomodoro di morciano, pummadoru de murcianu
128	pomodoro regina
129	salicornia sott'olio
130	salsa di pomodoro
131	uva baresana, doraca, uva drech, imperatore, lattuarìa, lattuario, roscio, sacra, sagrone, turca, turchiesca, uva di cera, uva rosa
132	uva da tavola
133	vicia faba major ecotipo "fava di carpino"
134	vincotto
135	zucchine secche al sole
136	zucchine sott'olio
137	africani
138	biscotto di ceglie messapico
139	bocca di dama
140	buccunottu gallipolino
141	calzoncelli
142	calzone di ischitella
143	cartellate
144	cazzateddhra di nardò, cazzateddhra cu lu pepe
145	cazzateddhra di surbo
146	cavatelli
147	cuddhura, cuddhura cu l'oe, palomba, palummeddhra, panareddhra, puddhica cu l'oe
148	cupeta, cupeta tosta
149	cuturusciu
150	dita d'apostoli, oi a nuvola, oi a nnèula, oi a nèmula, oi ncannulati
151	dolcetto della sposa, dolcetto bianco
152	dolci di pasta di mandorle (pasta reale)
153	farrata di Manfredonia, a farréte
154	focaccia a libro di Sammichele di Bari, fecazze a livre
155	focaccia barese
156	friselle di orzo e di grano
157	fruttone, barchiglia
158	fusilli
159	grano dei morti
160	intorchiate
161	lagane
162	lasagne arrotolate
163	marzapane, biscotto tipico, pasta secca
164	maccaruni
165	mafalda
166	mandorla riccia di francavilla fontana, cunfietti rizzi, mennuli rize
167	mandorlaccio
168	mandorle atterrate
169	mostaccioli
170	mpilla
171	mustazzueli 'nnasprati, mustazzòli 'nnasparati, mustazzùeli 'nnasprati, scagliòzzi, castagnole

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

172	orecchiette
173	ostie ripiene
174	pane di ascoli satriano
175	pane di grano duro
176	pane di laterza
177	pane di monte sant'angelo, pane di monte sant'angelo "li panett"
178	pane di santeramo in colle
179	panzerotto fritto
180	paposcia (pizza a vamp) di vico del gargano, pizza schett, pizza a vamp, paposcia
181	passulate di nardò, pucce con li pàssule, passuliate
182	pasta di grano bruciato
183	pasticciotto
184	pesce e agnello di pasta di mandorla
185	pettole
186	piscialetta, piscialletta
187	pistofatru
188	pitilla, pirilla, simeddhra, brocula, frizzulu
189	pitteddhre
190	pizza di grano d'india
191	pizza sette sfoglie di cerignola
192	pizza sfoglia e scannatedda
193	pizzelle
194	pucce, uliate, pane di semola, pane di orzo
195	purceddhruzzi, purciddhuzzi, purceddhi
196	ravioli con ricotta
197	rustico leccese
198	sasanello gravinese
199	scaldatelli
200	scarcelle
201	scèblasti, ascèplasti
202	semola battuta
203	spumone salentino
204	susumelli, susumierre
205	taralli
206	taralli neri con vincotto
207	tenerelli (confetti "tenerelli"), chembitte
208	troccoli
209	zèppula salentina, zèppula, zeppola

Prodotti della gastronomia

210	agnello al forno con patate alla leccese, auniceddhru allu furnu
211	ciciri e trya, lasagne e ceci alla salentina, lajana e ciciri, làcana e ciciri, massa, massa e ciciri
212	fave bianche e cicorie, fae e fogghe, fae janche e cicore, fae nette e foje, favi e fogghe, 'ncapriata
213	galletto di sant'oronzo, iaddhruzzu te santu ronzu
214	grano stumpato, ranu stumpatu
215	melanzanata di sant'oronzo, meranganata de santu ronzu, parmigiana de santu ronzu
216	millaffanti in brodo, mille fanti, triddhi
217	paparine 'nfucate, paparine ffucate, paparine cruffulate, paaprine fritte
218	piselli a cecamariti, pisieddhri cu li muersi, muersi e pisieddhi
219	spezzatu, spezzatieddhu, spizzatiellu, spazzatu

Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari

220	alici marinate
221	cozze piccinne allu riènu, cuzzeddhre allu riènu
222	cozza tarantina, cozza gnure
223	monacelle, munaceddhre'mpannate, munaceddhri'mpannati, monaceddhi 'mpannati, uddratieddhri, cozze munaceddhre alla ginuvese
224	polpo alla pignatta, purpu a pignatta

<i>di allevamento degli stessi</i>	225	quatàra di porto cesareo, quataru ti lu pescatore, quatàra alla cisàrola
	226	scapece gallipolina
	227	scapece di lesina
	228	zuppa di pesce alla gallipotana, suppa alla caddhripulina
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	229	ricotta
	230	ricotta forte
	231	ricotta marzotica leccese
	232	ricotta salata o marzotica

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

<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	liquore di cardo selvatico, likori de gureu
	4	mirto di sardegna tradizionale, mulsta, multa, murta, murtiu, murtizzu, muta
	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, crabittu
	9	carne di razza sardo-bruna, carne bovina di razza sardo bruna
	10	carne sardo-modicana
	11	coccoi 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
	19	salsiccia sarda, satizza, sartizza
	20	sanguinaccio, sanguedd'e porcu, sanguinedda, sanguineddu, sambene durche, sambene salidu
	21	testa in cassetta
	22	trattalia, trattaliu, coratella allo spiedo
<i>Condimenti</i>	23	zafferano, tsanfarànu, zanfarànu, tanforànu, tafferànu tanfarànu, tonfarànu, tafferànu, thaffarànu, thamfarànu, toffarànu
<i>Formaggi</i>	24	axridda
	25	bonassai
	26	casizolu di pecora - prittas
	27	casizolu, tittighedda, figu
	28	casu axedu, fruhe, frughe, frua merca, fiscidu, viscidu, ischidu, bischidu, vischidàle, prèta, pièta, casàdu, cagiadda, casu agèru, casu e fitta, latte cazàdu, latti callàu
	29	casu frazigu, casu becciu, casu fattittu, casu marzu, hasu muhidu, formaggio marcio
	30	casu in filixi
	31	casu friscu, formaggio fresco
	32	dolcesardo arborea
	33	formaggio di colostro ovino
	34	fresa, fresa de attunzu
	35	greviera di ozieri
	36	pecorino di nule
	37	pecorino di osilo
	38	provoletta di latte vaccino sardo provola, peretta
	39	semicotto di capra
	40	trizza
	<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	41
	42	arancio di muravera
	43	asparago selvatico, ispàrau, sparàu, ipàramu
	44	capperi e capperoni di selargius, tappara, tapparano
	45	cardi selvatici sott'olio, gureu aresti cunfittau, cardu gureu, cardu freu
	46	ciliegia furistera - kariasa 'e ispiritu
	47	ciliegio - carrufale
	48	cipolla rossa

*Prodotti vegetali allo
stato naturale o
trasformati*

49	cuppetta, lattuga
50	fagiolo bianco di terraseo
51	fagiolo tianese
52	finocchietto selvatico
53	grano cotto, trigu cottu
54	grano duro varietà senatore cappelli, trigu cappelli, su senadori, grano cappelli
55	mandorle arrubbia
56	mandorle cossu
57	mandorle olla
58	mandorle schina de porcu
59	mela appicadorza - baccalana - baccalarisca - mela 'e ferru
60	melo - melappia - melappiu - appio
61	melo - noi unci
62	melo miali
63	melo trempa orrubia
64	melone in asciutto - melone de jerru
65	melone verde
66	olive a scabecciu
67	olive verdi in salamoia
68	pera bianca di bonarcado - pira bianca
69	pera camusina di bonarcado - camusina precoce - pira camusina
70	pero brutta e bona, bugiarda
71	pero de su duca, cento doppie - del duca
72	pesca di san sperate
73	pianta del mirto, mulsta, multa, murta, murtin, murtizzu, muta, murtauccia, murtaurci, murtaucci
74	pira limoi, pera limone
75	piru ruspu - pero
76	pomodoro secco, tamata siccada, tomata siccada, pilarda di pomodori, pibarba, pibadra
77	pompia intrea, pompia
78	prezzemolo, perdusemini
79	ravanello lungo, arreiga e sestu, arreiga
80	riso prodotto e lavorato in sardegna
81	tamatiga de appasibis, pomino, tamatiga de appiccai
82	amaretto, amaretto de mendula
83	anicini, anicinus, anicinus sorresus
84	aranzada
85	bianchittos, bianchini, marigosos, suspiros, bianchinus, biancheddus
86	biscotto di fonni
87	brugnolusu de arrescottu, brugnoli di ricotta, orrobiosolo
88	bucconettes
89	candelaus, candelaus prenu
90	caombasa, colombelle
91	carapigna - karapigna - astròre
92	caschettas - tiliccas
93	civraxiu, civràxu, civàrxu
94	cocci a pitzus - su scetti - pasta dura - cocci de is sposus
95	coccoietto con l'uovo, anguglia, cocci de pasca, cocci de ou
96	copuletas - copuletta
97	crogoristasa, creste di gallo e di gallina
98	cruxioneddu de mindua, culungioneddos de mendula, ravioletti dolci alle mandorle
99	culurgiones - culingionis
100	filindeu
101	focacce di ricotta - cozzulas de regottu - pane e regottu
102	focaccia portoscutese
103	fregola, fregula
104	frisjoli longhi - frittelle lunghe - frisjolas
105	gallettinis - pistoccheddus grussus - gallettine

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

106	gateau gattò de mendula
107	gnocchetti, maccarones, cravoas, cigiones, cigioni
108	gueffus, guelfos, guelfus
109	is angules
110	is coccoisi de casu
111	li chiusoni - ciusoni
112	lorighittas
113	malloreddus
114	mandagadas - mendegadas - trizzas - acciuleddhi
115	moddizzosu
116	mostaccioli, mustazzolos
117	orilletas
118	panada - empanada
119	pane ammodigadu, pane tundu, tintura
120	pane carasau, pane carasatu, carta da musica
121	pane cicci, pane di desulo
122	pane con gerda - pani cun edra - pani cun erda
123	pane con il pomodoro - pani cun tamatica - fogazza cun tamatica
124	pane d'orzo - pane 'e oxiu - pane 'e oxru
125	pane 'e cariga - pane 'e mendula
126	pane guttiau
127	pani e saba, pani e sapa
128	papassinos
129	pardulas, casadinas
130	pastine di mandorle, pastissus
131	picchirittusu
132	pirikitos - piricchittos
133	pistiddu
134	pistoccheddus de cappa, pistoccus incappausu
135	pistoccu
136	pistoccu de nuxi
137	pompia, pompia intréa
138	ravioli dolci - pulgioni - bruglioni - pulicioni - buldzoni
139	ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - s'azza de casu - coccias de casu
140	raviolini dolci ripieni di melacotogna - culingioneddus de melairanni
141	sebadas, seadas, sebada
142	sos pinos
143	sospiri di ozieri
144	spianada - spianata - cozzula - panedda
145	tallaniusu, pasta po brodu, tallaniusu cun casu, pasta po su lori, tallarinus
146	tallutzas, orecchiette
147	torrone di mandorle - su turroni
148	tunda
149	uciatini - utzatini - coccu 'e jelda - cozzula 'e belda
150	zichi

Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi

151	bottarga di muggine, bottariga di muggine
152	belu, trippa di tonno
153	bottarga di tonno, bottariga di tonno, buttariga de tonnu, buttariga de tonnu, buttarla de scampirru
154	burrida alla casteddaia, burrida alla cagliaritana
155	cuore, cuore di tonno
156	figatello, lattume
157	merca di muggine
158	molluschi bivalvi vivi del golfo di oristano
159	musciame di tonno - filetto di tonno
160	spinella
161	tonno affumicato
162	tonno sott'olio
163	tunninia
164	abbamele

*Prodotti di origine
animale (miele,
prodotti lattiero
caseari di vario tipo,
escluso il burro)*

165	caglio di capretto, caggiu de crabittu
166	gioddu, micuratu, mezzoraddu, latte ischidu
167	latte di capra alimentare, latti de craba, latti e'craba
168	lumache
169	miele di asfodelo, cadilloni
170	miele di cardo, cardu pintu
171	miele di castagno
172	miele di corbezzolo, melalidone olione
173	miele di eucalipto
174	miele di rosmarino
175	ricotta di colostro ovino
176	ricotta di pecora o di capra lavorata - arrescottu spongiu
177	ricotta fresca ovina, ricotta gentile
178	ricotta moliterna, ricottone
179	ricotta mustia
180	ricotta testa di morto, ricotta greca, testa di moro, ricottone
181	ricotta toscanelia, ricottone

REGIONE SICILIANA

<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	amarena
	2	acquavite di vino
	3	liquore al mandarino
	4	liquore fuoco dell'etna
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	5	carne fresca di vacca, di pecora, di capra e di maiale
	6	gelatina di maiale, a liatina
	7	salsiccia di maiale fresca, secca e affumicata, a sausizza
	8	salsiccia pasqualora
	9	salsiccione
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	10	olio extravergine di oliva
<i>Condimenti</i>	11	elioconcentrato
	12	sale marino naturale
<i>Formaggi</i>	13	ainuzzi
	14	belicino
	15	caci figurati
	16	caciocavallo palermitano
	17	caciotta degli elimi
	18	canestrato
	19	canestrato vacchino
	20	cofanetto
	21	cosacavaddu ibleo
	22	ericino
	23	formaggio di capra "padduni"
	24	formaggio di capra siciliana
	25	formaggio di s. stefano di quisquina
	26	maiorchino
	27	maiorchino di novara di sicilia
	28	mozzarella
	29	pecorino rosso
	30	picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato
	31	piddiato
	32	provola
	33	provola dei monti sicani, caciotta
	34	provola delle madonie
	35	provola di nebroidi
	36	provola siciliana
	37	tumazzu di vacca
	38	vastedda palermitana
	39	aglio rosso di nubia, aglio di paceco, aglio di trapani
	40	albicocco i scillato
	41	alloro
	42	anguria di siracusa
	43	arancia biondo di scillato
	44	bastarduna di calatafimi
	45	capperi
	46	capperi e cucunci
	47	carciofo spinoso di palermo o menfi
	48	carciofo violetto catanese
	49	cavolfiore violetto "natalino"
	50	cavolo broccolo o "sparacello" palermitano
	51	cavolo rapa di acireale "trunzu di aci"
	52	cece
	53	ciliegia mastrantoni
	54	cipolla di giarratana
	55	cotognata
	56	fagiolo di polizzi

*Prodotti vegetali allo
stato naturale o
trasformati*

57	fava di leonforte
58	fichi secchi
59	fichidindia
60	fico d'india della valle del belice
61	ficodindia della valle del torto, ficudinia
62	fragola e fragolina di naletto
63	fragolina di ribera
64	fragolina di sciacca
65	grano duro
66	kaki di misilmeri
67	lenticchia di ustica
68	lenticchia di villalba
69	limone in seccagno di pettineo
70	limone verdello
71	mandarino tardivo di ciaculli
72	mandorla di avola
73	mandorle
74	manna
75	marmellata di arance
76	marmellata di mele cotogne
77	marmellata di pere spinelli, pira spinieddi
78	mele cola
79	mele gelate cola
80	melone invernale giallo "cartucciaru" verde "purceddu"
81	melone giallo (cucumis melo var. inodorus), melone giallo di paceco, melone d'inverno
82	mostarda
83	mostarda essiccata
84	nespola di trabia
85	nocciole dei nebroidi
86	noce di motta, "nuci da motta"
87	oliva nebba
88	oliva nera passuluni
89	origano
90	ovaletto di calatafimi
91	patata novella di messina
92	patata novella di siracusa
93	pere butirra d'estate
94	pere spinelli
95	pere ucciardona
96	pere virgola
97	Pistacchio
98	pomodoro di vittoria
99	pomodoro faino di licata detto "buttichieddu"
100	pomodoro seccagno pizzutello di paceco
101	pomodoro secco (ciappa)
102	rosmarino
103	susino sanacore (u prunu ri murriali)
104	zucchina di misilmeri detta: "friscaredda"
105	amaretti
106	biancomangiare
107	biscotti a "s"
108	biscotti al latte
109	biscotti bolliti, i viscotta udduti
110	biscotti di natale
111	biscotti duri
112	biscotto di monreale (viscotta ri murriali)
113	biscotti glassati, i viscotta cà liffia o mazziati
114	bocconetto
115	braccialette
116	buccellato
117	cannillieri
118	cannoli
119	cannolo alla ricotta, cannolo siciliano

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

120	cassata siciliana
121	cassateddi
122	cassateddi di calatafimi
123	cassatella di agira
124	ciambella
125	ciascuna, mucatuli
126	cioccolata di modica
127	colombe pasquali, i palummeddi, pastifuorti
128	crepelle di riso
129	crispelle, i crispeddi
130	cuccia
131	cucciddata
132	cucciddati di calatafimi
133	cucuzzata
134	cuddrireddra
135	cuddureddi
136	cuffitelle
137	facciuni di san chiara
138	fasciatelle
139	frutti di martorana
140	gadduzzi
141	gelo di melone
142	granita di gelsi neri
143	granita di mandorla
144	guammelle
145	guiuggiolena o cubbiata
146	mandorlato (biscotto riccio)
147	mastazzola
148	nfasciatieddi
149	nfasciatieddi di agira
150	nfasciatieddi di troina
151	nfrigghiulata
152	nucàtuli
153	ossa di morto
154	pagnotta alla disgraziata
155	pane a lievitazione naturale (pani cu cruscenti)
156	pane di casa, u pani i casa
157	pane di monreale (u pani ri murriali)
158	pane di s. giuseppe
159	pane votivo, a cuddura di s. paulu
160	panzerotti
161	papareddi
162	pasta alla crema di latte
163	pasta di mandorle
164	pasta di nocciola
165	pasta reale di erice
166	petrafennula
167	pignoccata
168	pignolata di messina
169	piparelle
170	pizzarruna
171	pupi cull'ova
172	pupi di zucchero
173	salame turco
174	savoiarde
175	scacciata
176	scursunera
177	sfinci di san giuseppe
178	sfincione
179	sfoglio (sfogghiu)
180	squartucciato
181	taralli
182	testa di turco
183	torrone di caltanissetta, turruni
184	vastedda cu sammucu, vastedda nfigghiulata

	185	vastedda frita
	186	vucciddati di mandorle
<i>Prodotti della gastronomia</i>	187	arancini di riso
	188	badduzzi di risu
	189	busiati col pesto trapanese
	190	caciu all'argintèra
	191	caponata di melanzane
	192	cardi in pastella
	193	cavate
	194	crepelle
	195	crocchè di patate
	196	cuscus di pesce
	197	focaccia al sambuco
	198	frascatula
	199	iris
	200	maccaruna
	201	màccu di favi
	202	maccu di grano
	203	malateddi
	204	nfigghiulata
	205	padducculi di carne
	206	pane cotto
207	panelle	
208	parmigiana di melanzane	
209	pasta cà muddica	
210	pasta che sàrdi	
211	pasta che vruoccoli arriminàti	
212	sarde a beccaficu	
213	stigghiola	
214	vino cotto e mustazzoli	
215	zuzzu	
<i>Preparazione di pesci, molluschi e crostacei</i>	216	bottarga, uovo di tonno
	217	bottarga, uovo di tonno di capo san vito, uovo di tonno santovitaro
	218	pesce azzurro sott'olio di lampedusa
	219	menola salata, menole salate, ritùnnu salàtu, ritùnni salàti
	220	tonno di tonnara
	221	vaccareddi (lumache)
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	222	miele delle egadi
	223	miele delle madonie
	224	miele di acacia, di timo, di carrubo
	225	miele di timo, di agrumi, di cardo, di eucalyptus, di carrubo
	226	miele di trapani
	227	miele ibleo
	228	miele millefiori
	229	miele della provincia di agrigento
	230	ricotta di pecora
	231	ricotta di vacca
	232	ricotta iblea
	233	ricotta infornata
234	ricotta mista	

REGIONE UMBRIA

<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)
	19	ravaggiolo
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	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	patata rossa di colfiorito
	28	sedano nero di trevi
	29	tartufo bianco pregiato
	30	tartufo nero pregiato
31	zafferano di cascia	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	32	attorta
	33	bringoli
	34	brustengolo
	35	castagnole
	36	ciaramicola
	37	ciriole
	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	schacciata al formaggio	
54	stinchetti	
55	strangozzi	
56	strufole	
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	anguilla del trasimeno
	64	carpa del trasimeno
	65	latterino del trasimeno
	66	luccio del trasimeno
	67	persico reale del trasimeno
	68	tinca del trasimeno
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	69	ricotta salata

REGIONE TOSCANA

<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	alkermes, alkermes di firenze
	2	amaro clementi elixir di fivizzano, amaro di fivizzano, china clementi di fivizzano
	3	aspetto di more
	4	biadina
	5	china massaggi
	6	elisir di china di pieve fosciana
	7	gemma d'abeto
	8	vermouth di vino bianco
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	9	agnello del parco di migliarino-san rossore
	10	agnello di razza appenninica
	11	agnello di razza massese
	12	agnello di zeri, agnello zerasco
	13	ammazzafegato
	14	barbina, guanciaie
	15	bardiccio
	16	biroldo della garfagnana
	17	biroldo delle apuane
	18	biroldo di lucca, biroldo della versilia
	19	biscotto di salsiccia di sorano
	20	boccone al fungo porcino di coreglia, salamino al fungo, bocconcino
	21	bonzola
	22	budelluzzo di grosseto, busicchio
	23	buristo, mallegato pisano, mallegato livornese, sanguinaccio, burischio
	24	capocollo tipico senese, finocchiata
	25	capretto delle apuane
	26	carne di cavallo di comano, carne di puledro di comano
	27	carne di mucca pisana del parco di migliarino-san rossore, mucco pisano
	28	carne di razza calvana
	29	carne di razza maremmana
	30	carne salata, carne nel bigoncio
	31	costolaccio
	32	fasciata, pancetta arrotolata
	33	fegatelli sott'olio (o sotto strutto) toscani
	34	fegatello di maiale macinato pisano
	35	filetto della lunigiana
	36	finocchiona toscana, finocchina
	37	gallina livornese, pollo italiano, leghorn
	38	gallina mugellese, gallina mugginese
	39	guanciaie, gota
	40	lardo vergine di maiale
	41	lombo senese, lombo, lonzino, arista stagionata
	42	lonzino, lombo di maiale salato
	43	manzo di pozza della garfagnana, carne garfagnina, carpaccio garfagnino
	44	mezzone, bastardo
	45	mocetta carrarina
	46	mortadella della lunigiana, mondiola della garfagnana
	47	mortadella delle apuane
	48	mortadella di maiale di camaiore, sbriciolona
	49	mortadella di prato
	50	mortadella nostrale di cardoso
	51	nodino di montopoli
	52	pancetta apuana
	53	pancetta e rigatino toscani, ventresca, legatino
	54	pollo del valdarno, valdarnese bianca o valdarno bianca
	55	porchetta di monte san savino

	56	prosciutto bazzone della garfagnana e della valle del serchio, bazzone, prosciutto nostrato, prosciutto contadino
	57	prosciutto del casentino
	58	prosciutto di sorano
	59	rigatino arrotolato finocchiato
	60	roventino, migliaccio
	61	salame al vino
	62	salame chianino
	63	salame chiantigiano
	64	salame di cinghiale
	65	salame di maiale e pecora
	66	salame prosciuttato di ghivizzano
	67	salame toscano
	68	salsiccia con cotenne
	69	salsiccia con patate
	70	salsiccia di cinghiale
	71	salsiccia di cinghiale sott'olio
	72	salsiccia di montignoso, bocconcini di prosciutto di montignoso
	73	salsiccia toscana, sarciccia
	74	sanbudello, ammazzafegato aretino
	75	soppressata di cinghiale
	76	soppressata di sangue
	77	soppressata toscana, capofreddo, capaccia, soprassata
	78	spalla chiantigiana
	79	spalla cotta di filattiera, spalla cotta della lunigiana
	80	spalla di maiale pisana
	81	spalla di sorano
	82	spuma di gota di maiale di san miniato
	83	tarese valdarno
	84	testa in cassetta, sopressata
	85	tizzone di giustagnana
	86	tonno del chianti, finto tonno toscano
	87	trippa e lampredotto
	88	vergazzata, pancetta stesa
	89	zampone chiantigiano
	90	zia di maremma
<i>Condimenti</i>	91	agresto di san miniato, aceto d'agresto sanminiatese
	92	sugo di scottiglia alla pescinaia, scottiglia di pescina
<i>Formaggi</i>	93	caciotta della lunigiana, formaggio bovino della lunigiana
	94	caciotta di pecora
	95	caciotta dolce, vacchino dolce
	96	caciotta stagionata, mucchino, vacchino
	97	formaggi caprini della maremma, caprini freschi o aromatizzati
	98	formaggi di latte di capra dell'isola di capraia
	99	formaggio caprino dell'alto mugello
	100	formaggio caprino delle apuane
	101	il fossa del greppo, pecorino di fossa del greppo, formaggio pecorino di fossa del greppo
	102	il grande vecchio di montefollonico
	103	marzolino di lucardo, pecorino di lucardo
	104	pastorella del cerreto di sorano
	105	pecorino a crosta fiorita, pecorino buccia di rospo
	106	pecorino a latte crudo abbucciato
	107	pecorino a latte crudo della montagna pistoiese, pecorino di pistoia
	108	pecorino a latte crudo della provincia di siena
	109	pecorino alle erbe aromatiche, pecorino fresco verde
	110	pecorino del casentino
	111	pecorino del parco di migliarino-san rossore
	112	pecorino della costa apuana, pecorino massese

	113	pecorino della garfagnana e delle colline lucchesi, pecorino baccellone
	114	pecorino della lunigiana
	115	pecorino delle balze volterrane, pecorino pisano
	116	pecorino delle cantine di roccalbegna
	117	pecorino delle colline senesi
	118	pecorino di pienza stagionato in barriques
	119	pecorino stagionato in foglie di noce
	120	pratolina, formaggio caprino
	121	ravaggiolo di latte vaccino del mugello, ravaggiolo del mugello, ravaggiolo
	122	ravaggiolo di pecora pistoiese, ravaggiolo, raveggiolo
	123	ravaggiolo di pecora senese, ravaggiolo, raveggiolo
	124	ricotta di pecora grossettana
	125	ricotta di pecora massese
	126	ricotta di pecora pistoiese
	127	stracchino, crescenza
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	128	olio di madremignola
	129	olio di olivastra scarlinese
	130	olio di olivo quercetano, olio di quercetana
	131	aglio massese
	132	aglio rosso maremmano
	133	arancio massese
	134	asparago d'argenteuil toscano, asparago nostrale
	135	barba massese, barba di prete, scorza nera
	136	basilico gigante, basilico a foglia di lattuga
	137	bietola a coste sottili
	138	carciofini sott'olio
	139	carciofo del litorale livornese
	140	carciofo di chiusure
	141	carciofo di pian di rocca
	142	carciofo di san miniato, carciofo sanminiatese, mamma sanminiatese
	143	carciofo empoiese
	144	cardo della val di cornia, gobbo della val di cornia
	145	cardo massese, cardone o gobbo
	146	castagna d'antona, carpinese, carrarese*
	147	castagna mondigiana del pratomagno, mondistollo
	148	castagna perella del pratomagno
	149	castagna pistolesa, bianchina
	150	castagne (fresche) della toscana
	151	cavolfiore fiorentino tardivo, cavolfiore con il cappuccio, con il cartoccio o incartocciato
	152	cavolfiore precoce toscano, cavolfiore fiorentino col cartoccio precoce
	153	cavolo nero riccio di toscana
	154	cavolo riccio nero di lucca, braschetta
	155	cece di grosseto
	156	cece piccolo del valdarno, cece piccolo del chianti, cece nostrale piccolo, cece piccino, cece nostrale
	157	ciliegia di lari
	158	cipolla di bassone
	159	cipolla di certaldo
	160	cipolla di ripola
	161	cipolla di terceretoli
	162	cipolla di treschietto, cigola
	163	cipolla lucchese
	164	cipolla massese
	165	cipolla rossa toscana
	166	cipolla savonese, cipolla "sagonese"
	167	cipolla vernina, cipolla bastarda
	168	cocomero della val di cornia

169	cocomero gigante, gigante di fontarronco, cocomero della val di chiana
170	confettura di purnelle fiaschette
171	dormiente della montagna pistoiese, dormiglione, marzuolo
172	fagiola garfagnina, fagiola casciana
173	fagiola schiacciona
174	fagiolo aquila, fagiolo lupinaro, fagiolo lupinajno
175	fagiolo borlotto di maremma
176	fagiolo borlotto nano di sorano
177	fagiolo borlotto nostrale toscano
178	fagiolo burro toscano
179	fagiolo cannellino, fagiolo cannellino del s. ginese-compitese e sant'alessio
180	fagiolo cannellino di sorano
181	fagiolo cappone
182	fagiolo ciavattone di sorano, fagiolo burro di sorano, piattella di grosseto
183	fagiolo coco nano, fagiolo cocco
184	fagiolo dall'occhio del valdarno, fagiolo gentile, fagiolo cornetto, fagiolo dell'occhio, fagiolo dall'occhio nano, dolico, fagiolini, cornetti, tegoline, fagiolo all'olio (maremma)
185	fagiolo della montagna, fagiolo bastardone, della nodola, dell'amiata
186	fagiolo di bigliolo
187	fagiolo di zeri, fagiolo con il grembiule "fasgiulain dau scuside", fagioline dette "fasgiulina"
188	fagiolo diecimino, fagiolo scritto rampicante
189	fagiolo fico di gallicano
190	fagiolo giallorino della garfagnana, fagiolo giallorino, fagiolo nano da sgusciare
191	fagiolo malato, malatino, fagiolo verdone, fagiolo giallino, fagiolo di s. giuseppe
192	fagiolo marconi a seme nero, fagiolo seme nero
193	fagiolo mascherino
194	fagiolo massese
195	fagiolo pievarino
196	fagiolo romano, fagiolo romanello
197	fagiolo rosso di lucca, fagiolo rosso lucchese
198	fagiolo schiaccione
199	fagiolo scritto della garfagnana
200	fagiolo scritto di lucca
201	fagiolo serpente toscano, stringa
202	fagiolo stortino di lucca, anellino giallo di lucca
203	fagiolo stringa di lucca, fagiolo serpente
204	fagiolo turco di castello
205	fagiolo zolfino
206	farina di castagne carpinese
207	farina di castagne d'antona, farina dolce
208	farina di castagne del pratomagno, farina dolce
209	farina di castagne dell'amiata
210	farina di castagne di prato
211	farina di castagne pistoiese
212	farina di neccio di villa basilica, farina dolce, farina di castagne
213	fava lunga delle cascine, fava delle cascine
214	fichi di carmignano
215	fichi sott'olio livornesi
216	fico dottato, ottato
217	fico san piero, corbo
218	fico verdino
219	frutti del sottobosco delle montagne pistoiesi
220	funghi porcini toscani, giugnolo, settembrino, biancarello, montagnolo, porcino del freddo, moreccio o porcino nero, estatino
221	funghi sotto sale della costa apuana

*Prodotti vegetali allo
stato naturale o
trasformati*

222	grano marzolo del melo
223	grano saraceno, fagopiro, grano nero
224	granoturco bianco massese, mais bianco
225	granturco formenton ottofile della garfagnana, formentone maggese, granturco da polenta garfagnino
226	granturco nano di luco, granturco nano di grezzano
227	lattuga quattro stagioni, lattuga vinata
228	limone massese
229	lupino dolce di grosseto
230	mais quarantino
231	mais rustico per polenta aretino
232	marmellate e confetture della toscana
233	marroni della toscana
234	mela "muso di bue", mela "muso de be"
235	mela binotto
236	mela carla aretina, finalina, mela di finale
237	mela casciana, rosetta, rosina
238	mela casolana
239	mela francesca aretina, aretina
240	mela nesta, decio
241	mela panaia, flagellata
242	mela roggiola
243	mela rosa del casentino, mela di montagna-mela del casentino
244	mela rotella della lunigiana, pomo rodello
245	mela rugginosa della valdichiana, mela golden, mela deliziosa gialla
246	mela stayman aretina, mela stayman red o nieplyng
247	melanzana violetta fiorentina, fiorentina
248	melograno di firenze
249	melone della val di cornia
250	mirtillo nero della montagna pistoiese, piuro
251	noce aretina
252	olive in salamoia
253	paonazzi sott'olio, lardaioli rossi
254	pastinocello, pastinello, pastinaccino, gallinaccio
255	patata bianca del melo
256	patata di regnano
257	patata di santa maria a monte, la tosca
258	patata di zeri, patate "rosse, bianche, zale" di zeri
259	patata rossa di cetica, patata rossa del pratomagno, patata rossa del casentino
260	pera coscia aretina
261	pera coscia di firenze
262	pera del curato toscana
263	pera gentile, gentile d'estate, gentile bianca, pera zuccherina
264	pera picciola
265	pera rusé
266	pesca cotogna del poggio
267	pesca cotogna di rosano, cotogna
268	pesca cotogna toscana
269	pesca diga
270	pesca elberta, pesca alberta, pesca lamberta
271	pesca limone, cotogna tardiva
272	pesca maglia rosa
273	pesca michelini
274	pesca mora di moriano dolfi, pesca mora di dolfo
275	pesca passerina, pesca ubriaca
276	pesca regina di londa, regina d'autunno, tardiva di londa
277	pesca trionfo rosso, trionfo, trionfo peloso
278	peschetti di candia, peschetti di vigna, peschetti settembrini
279	piattella pisana, fagiolo di san michele
280	pinolo del parco di migliarino-san rossore
281	pisello a mezzafrasca aretina, pisello quarantino
282	pisello a tutta frasca aretino

283	pisello mugellano, baccellone, nostrale del mugello
284	pomodorino da inverno da appendere, pomodoro pendolino
285	pomodoro canestrino di lucca
286	pomodoro ciliegino toscano
287	pomodoro costoluto fiorentino, pomodoro rosso da conserva
288	pomodoro cuore di bue, bovaiolo
289	pomodoro fragola di albiano minucciano, pomodoro fragola
290	pomodoro grinzoso sanminiatense, pomodoro di san miniato
291	pomodoro marmande
292	pomodoro pallino, pomodoro da serbo
293	pomodoro pendentino
294	pomodoro pisanello, pomodoro pizza
295	pomodoro quarantino, pomodoro antico nostrale
296	pomodoro stella, pomodoro pesciatino o del morianese
297	radicchia di lucca
298	rapino di bergiola foscalino
299	rapo del valdarno
300	riso della maremma
301	scalogno nostrale toscano
302	sedano nostrale, costolino o sedano di montevarchi o sedano marconi
303	spinacio tipico della val di cornia
304	susina amoscina nera di san miniato, susina moscia o moscina
305	tabacco kentucky della val tiberina toscana, tabacco scuro toscano
306	tartufo bianchetto della toscana, tartufo marzuolo
307	tartufo bianco della toscana
308	tartufo nero pregiato della toscana
309	tartufo nero uncinato della toscana
310	tartufo scorzone della toscana, tartufo d'estate della toscana
311	uva colombana di peccioli
312	zafferano aretino*
313	zafferano delle colline fiorentine, zima di firenze
314	zafferano purissimo di maremma
315	zucca da semi toscana, zucca da maiali
316	zucca lardaia
317	zucchina lunga fiorentina, zucchino fiorentino rigato bianco, zucchina bianca del valdarno
318	zucchina mora pisana
319	zucchina sarzanese, zucchina alberello di sarzana
320	zucchina tonda fiorentina, zucca tonda da ogni modo, zucchine da far ripiene, zucchino tondo, zucchina tonda fiorentina, zucchina tonda chiara toscana, zucchino tondo di firenze, zucchetta nana quarantina, zucchina nana cespitosa
321	amaretti di carmignano, amaretti di' fochi
322	amaretto santacrocenese
323	anacino, stinco di morto, biscotti agli anaci, biscotti lessi
324	befanini, befanotti
325	berlingozzo
326	biscotti di prato, cantuccini di prato
327	biscotto col riccio
328	biscotto con l'unto, civitellino, bucunto
329	biscotto di mezz'agosto
330	biscotto salato di roccalbegna, biscotto lessato, biscotto della sposa, cornetto
331	bozza pratese, pane di prato
332	brecciotto di roccalbegna
333	brigidino di lamporecchio
334	brutti boni di prato
335	brutto buono ai pinoli, kinzica
336	buccellato di lucca

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

337	cantucci di san miniato, cantuccini di san miniato, biscotti di san miniato
338	carscenta della lunigiana, crescenta
339	castagnaccio toscano, migliaccio, migliaccio dolce, baldino (aretino), toppone o pattona (nel livornese), ghiriglio, ghirighio (nel pratese)
340	cavallucci di siena, morsetti
341	cecina, calda calda, farinata, cinque e cinque
342	cenci, stracci, frappele
343	ciaccia di pasqua
344	ciaccino
345	cialde di montecatini
346	cialdino dei tufi
347	ciaramito di castell'azzara
348	cioccolato artigianale toscano
349	ciorchiello di casette, ciambella, ciorchiedo
350	confetti di pistoia, confetti a riccio
351	corolli incesi
352	corona di san bartolomeo
353	crisciolette di cascio
354	croccolato di siena
355	cucchiaroli, succiaroli, anseri, orecchioni
356	focaccette di aulla
357	focaccia bastarda di pitigliano
358	focaccia con i friccioli, ciaccia con i friccioli
359	focaccia di nonno pilade
360	focaccia di pasqua salata di pitigliano
361	focaccia leva di gallicano
362	focaccia seravezzina
363	frate lucchese, bombolone lucchese, ciambella lucchese
364	gnudi, ravioli nudi, strangolapreti, strozzapreti, gnocchi del casentino
365	lasagne bastarde della lunigiana, lasagne matte
366	maccheroni della garfagnana
367	mandorlata di montalcino
368	mangia e bei
369	marocca di casola
370	marzapane
371	migliaccia di pitigliano
372	migliaccio senese
373	mignecci di formentone di gallicano
374	miniatensi
375	neccio toscano, bollento, gaccio, cian
376	pan dei santi, pan dei morti, pan co' santi
377	pan di ramerino, "pandisdramerino" in maremma, "ramerino all'olio" nell'aretino
378	pane di altopascio
379	pane di montegemoli
380	pane di patate della garfagnana
381	pane di po', signano e agnino
382	pane di pomarance
383	pane di pontremoli, focaccia pontremolese
384	pane di regnano
385	pane di vinca
386	pane marocco di montignoso, pane marocco, pane merocco
387	pane toscano
388	panficato dell'isola del giglio
389	panforte di massa marittima
390	panforte glacé al cioccolato, torta del corsini, panforte di pistoia
391	panigaccio di podenzana
392	panina, pan giallo, panina aretina
393	panini di granturco
394	pasimata, passimata

	395	pattona di comano, pattona comanina
	396	pesche di prato
	397	pici, pinci
	398	pupporina
	399	quaresimali
	400	ricciarelli, r. di pomarace, r. di massa marittima,
	401	ricciolina
	402	rustici di montalcino
	403	salviato di villa basilica
	404	sassi della calvana
	405	scarsella orbetellana
	406	schiacce grossetane, schiacciate, ciacce, focacce
	407	schiaccia alla campigliese
	408	schiaccia briaca dell'elba
	409	schiaccia pasquale con uccellini di san piero
	410	schiaccia pizzicata di montiano
	411	schiacciata alla fiorentina
	412	schiacciata con l'uva
	413	schiacciata di nonna rina
	414	sfratto
	415	spongata della lunigiana
	416	sportella
	417	taglioli di castell'azzara, melatelli
	418	tartufi dolci della calvana
	419	testarolo della lunigiana
	420	topi di castell'azzara
	421	torsetto con la bolla di pitigliano
	422	torta co' bischeri
	423	torta cybea di massa
	424	torta d'erbe della lunigiana
	425	torta di farro della garfagnana, torta di farro
	426	torta di frutta secca
	427	torta di marroni di marradi, "la torta"
	428	torta di riso di massa e carrara
	429	torta di riso lunigianese
	430	torta di verdure, torta coi becchi lucchese
	431	torta mantovana
	432	torta salata di villa basilica
	433	tortelli alla lastra di corezzo
	434	tortello del melo, raviolo
	435	tortello di patate
	436	tortello dolce di pitigliano
	437	tortello maremmano con spinaci
	438	tozzetto di pitigliano
	439	zuccherini del mugello, zuccherini al paiolo
	440	zuccherino di maremma
	441	zuccherino di vernio
	442	zuccotto massese
<i>Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi</i>	443	anguilla scavecciata, anguilla marinata
	444	anguilla sfumata
	445	bottarga di cefalo di orbetello, bottarga di muggine
	446	femminelle di orbetello o burano
	447	fiche maschie a stocchetto
	448	filetto di cefalo di orbetello
	449	palamita
	450	trota fario appenninica del casentino, trota reale
	451	trota iridea
	452	trota marinata di galliciano
<i>Prodotti di origine animale (miele,</i>	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

*prodotti lattiero
caseari di vario tipo
escluso il burro)*

457	miele millefiori toscano
458	mieli di particolari essenze floreali
459	nettare di capraia, miele di capraia
460	pappa reale
461	pappa reale in cellette
462	polline
463	propoli toscana

* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE AUTONOMA VALLE d'AOSTA

<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	genepi
	2	grappa
	3	ratafià
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	4	boudin
	5	motsetta - motzetta
	6	prosciutto alla brace saint- oyen (jambon à la braise saint- oyen)
	7	saouseusse
	8	teteun
	9	tseur achétaye
<i>Formaggi</i>	10	brossa
	11	formaggio di capra a pasta molle
	12	formaggio di pecora o capra a pasta pressata
	13	formaggio misto
	14	reblec
	15	reblec de crama
	16	salignoun
	17	séras
<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	micóoula
	22	pan ner
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	23	beuro (burro di affioramento)
	24	beuro coló
	25	beuro de brossa
	26	burro centrifugato di siero
	27	olio di noci, huile de noix
<i>Prodotti della gastronomia</i>	28	seupa à la vapelenentze
<i>Prodotti d'origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)</i>	29	miele di castagno (mi de tsatagni)
	30	miele di rododendro (mi de framicclo)
	31	miele millefiori di montagna (mi de fleur de montagne)
	32	lasé

REGIONE VENETO

<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	acqua di melissa
	2	grappa veneta
	3	liquore all'uovo
	4	liquore barancino
	5	liquore del cansiglio
	6	liquore fragolino
	7	maraschino
	8	prugna
	9	sangue morlacco
	10	anatra di corte padovana
	11	anatra germana veneta
	12	anatra mignon
	13	bogoni di badia calavena
	14	bondiola al sugo di este
	15	bondiola col lengual del padovano
	16	bondiola di castelgomberto
	17	bondola della val leogra
	18	bresaola di cavallo
	19	cacciatore d'asino
	20	cacciatore di cavallo
	21	carne de fea (pecora) afumegada
	22	carne di musso
	23	ciccioli della val leogra
	24	coeghin nostrano padovano
	25	coessin (cotechino) co la lingua del basso vicentino
	26	coessin (cotechino) del basso vicentino
	27	coessin (cotechino) della val leogra
	28	coessin (cotechino) in onto del basso vicentino
	29	coessin co lo sgrugno
	30	coniglio veneto
	31	coppa di testa di este
	32	cornioi di crespadoro
	33	coscia affumicata di cavallo
	34	cotechino di puledro
	35	cotechino di trecenta
	36	falso parsuto
	37	faraona camosciata
	38	faraona di corte padovana
	39	figalet
	40	galletto nano di corte padovana - pepoa
	41	gallina collo nudo di corte padovana
	42	gallina dorata di lonigo
	43	gallina ermellinata di rovigio
	44	gallina padovana
	45	gallina polverara
	46	gallina robusta lionata
	47	gallina robusta maculata
	48	lardo del basso vicentino
	49	lardo in salamoia
	50	lardo steccato con le erbe
	51	lengual
	52	lingua salmistrata
	53	luganega da riso
	54	luganega nostrana padovana

*Carni (e frattaglie)
fresche e loro
preparazione*

55	luganega trevigiana
56	luganeghe de tripan
57	luganeghe della val leogra
58	morette o barbusti della val leogra
59	mortandele
60	muset trevigiano
61	nervetti di bovino
62	oca del mondragone
63	oca di corte padovana
64	oca in onto padovana
65	oco in onto dei berici
66	osocol di treviso
67	pancetta col tocco (filetto) del basso vicentino
68	panzéta co l'ossocolo del basso vicentino
69	parsuto de oca
70	parsuto di montagnana
71	pastin
72	pecora alpagota
73	pendole
74	pollo combattente di corte padovana
75	pollo rustichello della pedemontana
76	porchetta trevigiana
77	prosciutto crudo dolce di este
78	prosciutto della val liona dolce e affumicato
79	salado co l'ajo del basso vicentino
80	salado della pedemontana trevigiana
81	salado fresco del basso vicentino
82	salado fresco trevigiano
83	salame bellunese
84	salame da taglio di trecenta
85	salame di asino
86	salame di cavallo
87	salame di verona
88	salame nostrano padovano
89	salamelle di cavallo
90	salsiccia con le rape
91	salsiccia equina
92	salsiccia tipica polesana
93	schenal
94	senkilam – speck di sappada
95	sfilacci di equino
96	sfilacci di manzo
97	soppressa di verona
98	soppressa trevigiana
99	sopressa co l'ossocolo del basso vicentino
100	sopressa co la brasola del basso vicentino
101	sopressa col toco (filetto) 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 ermellinato di rovigò
110	torresani di torreglia
111	torresano di breganze
112	vitellone ai cereali

	113	vitellone padano
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	114	burro a latte crudo di malga
<i>Formaggi</i>	115	caciotta misto pecora
	116	fior delle dolomiti, tipo italico, formaggio molle da tavola,
	117	formaggio acidino - fior di capra con o senza erbette
	118	formaggio agordino di malga
	119	formaggio bastardo del grappa
	120	formaggio busche
	121	formaggio caciotta di asiago
	122	formaggio casato del garda
	123	formaggio casel bellunese
	124	formaggio cesio
	125	formaggio comelico
	126	formaggio contrin
	127	formaggio dolomiti
	128	formaggio fodom
	129	formaggio imbriago
	130	formaggio latteria di sappada
	131	formaggio malga dell'altopiano dei sette comuni
	132	formaggio malga bellunese
	133	formaggio misto pecora fresco dei berici
	134	formaggio moesin di fregona
	135	formaggio montemagro
	136	formaggio morlacco
	137	formaggio nevegal
	138	formaggio nostrano veronese
	139	formaggio pecorino dei berici
140	formaggio pecorino fresco di malga	
141	formaggio renàz	
142	formaggio schiz	
143	formaggio tosella	
144	formaggio "valmorel"	
145	formaggio zigher	
146	formaggio zumelle	
147	formai nustran	
	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	biso di peseggia
	163	broccoletto di custoza
	164	broccolo di bassano
165	broccolo fiolaro di creazzo	
166	carciofo violetto di s. erasmo	
167	carota di chioggia	

*Prodotti vegetali allo
stato naturale o
trasformati*

168	castagne del baldo
169	castagne e marroni dei colli euganei
170	cavolo cappuccio di vinigo di cadore (cavolo brunswick), "al capùze"
171	cavolo dell'adige
172	cicoria catalogna gigante di chioggia
173	ciliegia dei colli asolani
174	ciliegia delle colline veronesi
175	ciliegie dei colli euganei
176	ciliegie durone di cazzano
177	cipolla bianca di chioggia
178	cipolla rosa di bassano
179	composte delle valli dell'agno e del chiampo
180	crout - verde agre
181	crouti delle bregonze
182	cren
183	culàti di valdagno
184	durona del chiampo
185	fagiolino meraviglia di venezia
186	fagiolo bonèl di fonzaso
187	fagiolo borlotto nano di levada
188	fagiolo di posina "scalda"
189	fagiolo giàlet, giàlin, fasol biso, solferino
190	fagiolo gnoco borlotto (fasolo gnoco) lingua di fuoco
191	farina di mais biancoperla
192	farina di mais marano
193	farina per polenta di mais "sponcio", rostrato, pignol, pignol fiorentin
194	fasol del lago, mama alta, bonel
195	fasola posenata
196	fave bellunesi
197	fragola delle dolomiti bellunesi (della montagna bellunese)
198	fragola di verona
199	funghi coltivati del montello
200	funghi di costozza
201	germoglio di radicchio bianco nostrano di bassano
202	giuggiola dei colli euganei
203	giuggiolo del cavallino
204	kiwi di treviso
205	kiwi di verona
206	kodinze
207	kodinzon
208	mame d'alpago (mame, bonei)
209	mamma bianca di bassano
210	marinelle sotto spirito
211	marrone di san mauro
212	marrone feltrino, morone feltrino
213	marroni di valrovina
214	mela del medio adige
215	mela di monfumo
216	mela di verona
217	melone del delta polesano
218	melone montagnanese
219	melone precoce veronese
220	mostarda vicentina
221	nettarina di verona
222	noce dei grandi fiumi
223	noce di feltre

224	orzo agordino
225	patata americana di anguillara e stroppare
226	patata americana di zero branco
227	patata cornetta
228	patata del montello
229	patata del quartier del piave
230	patata di bolca
231	patata di cesiomaggiore
232	patata di chioggia
233	patata di montagnana
234	patata di posina
235	patata dorata dei terreni rossi del guà
236	patate di rotzo
237	peperone di zero branco
238	pera del medio adige
239	pere del veneziano
240	pere del veronese
241	pesca bianca di venezia
242	pesca di povegliano
243	pisello di borso del grappa
244	pòm prussian (mela prussiana)
245	pomodoro del cavallino
246	radicchio bianco fior di maserà
247	radicchio bianco o variegato di lusia
248	radicchio variegato bianco di bassano
249	radicio verdòn da cortèl, cicoria a grumolo, cycorion intybus
250	riso di grumolo delle abbadesse
251	scarola o insalata d'inverno di bassano
252	sedano di rubbio
253	sedano verde di chioggia
254	sedano-rapa di ronco all'adige
255	susina gialla di lio piccolo
256	tartufo della montagna veronese
257	tartufo nero dei berici
258	verza moretta o cavolo verza nera di veronella
259	zucca marina di chioggia
260	zucca santa bellunese (zucca santa)
261	amarettoni
262	banana comune
263	bibanesi
264	bigoi
265	biscotti baicoli
266	biscotti bussolai
267	biscotti pazientini
268	bossolà di chioggia
269	capezzoli di venere
270	carfogn
271	casunziei
272	ciopa vicentina
273	colomba pasquale di verona
274	cornetti
275	dolce bissioleta
276	dolce del santo - santantonio
277	dolce nadalin
278	dolce polentina
279	esse adriese

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

280	fave alla veneziana
281	forti bassanesi
282	frittelle con l'erba amara
283	frittelle di verona
284	frittelle veneziane
285	fugassa padovana
286	fugassa veneta
287	galani e crostoli
288	gargati
289	gelato artigianale del cadore
290	gnocco di smalzaio
291	gnocco di verona
292	il riccio
293	lasagne da fornèl
294	mandorlato di cologna veneta
295	mandorlato veneziano, torrone veneziano, mandoeato
296	mantovana
297	merletti santantonio
298	montasù
299	pagnotta del doge
300	pan biscotto veneto
301	pan co a suca
302	pan co l'ua
303	pan de le feste
304	pan del santo (dolce)
305	pandoli di schio
306	pandoro di verona
307	pane di mais
308	pasta frolla della lessinia
309	pastina de bortolin
310	pevarin
311	rofiol di sanguinetto
312	rufiolo di costeggiola
313	sagagiardi
314	san martino
315	savoiard di verona
316	schizzotto
317	sfogliatine di villafranca
318	smegiassa
319	subioti all'ortica
320	tajadele al tardivo
321	torrone di s. martino di lupari
322	torta ciosota
323	torta figassa
324	torta fregolotta
325	torta nicolotta
326	torta ortigara
327	torta pazientina
328	torta pinza-putana
329	torta sgriesolona - rosegota
330	torta zonclada
331	tortellini di veggio sul mincio
332	treccia d'oro di thiene
333	zaleto di giuggiole
334	zaletti
335	anguilla del delta del po
336	anguilla del livenza

<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	337	anguilla marinata del delta del po
	338	anguilla o bisatto delle valli da pesca venete
	339	branzino o spigola delle valli da pesca venete
	340	cefali delle valli da pesca venete
	341	cefalo del polesine
	342	cozza di scardovari
	343	gambero di fiume della venezia orientale
	344	latterini marinati del delta del po
	345	moeche e masanete
	346	moscardino di caorle
	347	pesce azzurro del delta del po
	348	sardine e alici marinate del delta del po
	349	schilla della laguna di venezia
	350	trota fario valli vicentine
	351	trota iridea del sile
352	trota iridea della valle del chiampo	
353	vongola verace del polesine	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	354	caciocapra
	355	formaggio al latte crudo di posina
	356	formaggio straccon
	357	miele dei colli euganei
	358	miele del delta del po
	359	miele del grappa
	360	miele del montello
	361	miele della collina e pianura veronese
	362	miele della montagna veronese
	363	miele di barena
	364	mieli dell'altopiano di asiago
	365	ricotta affumicata
	366	ricotta affumicata della val leogra
	367	ricotta da sacchetto della val leogra
368	ricotta fioretta delle vallate vicentine	
369	ricotta pecorina dei berici	
370	ricotta pecorina stufata dei berici	
371	ricotta schotte	

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO

<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	altreier kaffee (caffè di anterivo) surrogato
	2	enzianschnaps (genziana)
	3	kranewitter (ginepro)
	4	latschenschnaps (liquore di mugo)
	5	nusseler (nocino)
	6	schwarzbeerschnaps (grappa di mirtilli)
	7	treber (grappa di vinaccia)
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	8	bauernschinken (prosciutto contadino)
	9	blutwurst (sanguinaccio)*
	10	fleischkäse (salame cotto al forno)
	11	gamswurst (salsiccia di camoscio)
	12	geräuchertes gamsfleisch (carne di camoscio affumicato)*
	13	geräuchertes hirschfleisch (carne di cervo affumicato)*
	14	geräuchertes lammfleisch (carne di agnello affumicato)*
	15	geräuchertes rindfleisch (manzo affumicato)*
	16	gesurtes schweinernes (carne di maiale salmistrata)*
	17	hauswurst (salsiccia fresca aromatizzata)
	18	hirschwurst (salsiccia di cervo)*
	19	kalbskopf (testina di vitello)
	20	kaminwurzen (salamino affumicato)*
	21	leberwurst (salsiccia di fegato)
	22	meraner würstel (wuerstel di merano)
	23	speck*
<i>Formaggi</i>	24	algunder bauernkäse halbfett (formaggio contadino semigrasso di lagundo)
	25	algunder butterkäse (formaggio di lagundo)
	26	algunder ziegenkäse (formaggio di capra di lagundo)
	27	alpkäse (formaggio di alpeggio)*
	28	aschbacher magerkäse (formaggio aschbach magro)
	29	graukäse (formaggio grigio)*
	30	hochpustertaler (formaggio alta pusteria)
	31	inticina (formaggio "inticina")
	32	ortler (formaggio ortler)
	33	pustertaler bergkäse (formaggio di montagna della val pusteria)
	34	raucherkäse (formaggio affumicato)*
	35	sextner almkäse (formaggio di montagna di sesto)*
	36	toblacher stangenkäse (formaggio originale dobbiaco)
	37	zieger (formaggio fresco aromatizzato)*
<i>Grassi (burro, Margarina, oli)</i>	38	alpbutter (burro d'alpeggio)*
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o</i>	39	apfelsaft (succo di mele)
	40	brotklee (trigonella)
	41	buchweizenmehl (farina di grano saraceno)
	42	fichtenhonigsirup (sciropo di abete)
	43	himbeersirup (sciropo di lamponi)
	44	holersirup (sciropo di sambuco)
	45	kastanien von südtirol (castagne dell'alto adige)
	46	kloazn (pere essiccate)*
	47	kren (rafano)

Stato naturale o
trasformati

48	löwenzahnhonigsirup (sciropo di tarasacco)
49	marille (albicocca val venosta)
50	mohnsamen (seme di papavero)
51	plentn (polenta)
52	preiselbeermarmelade (marmellata di mirtilli)
53	ribissirup (sciropo di ribes)
54	rübenkeime (germogli di rape)
55	sauerkraut (crauti)*
56	terlaner spargel (asparago di terlano)

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

57	apfelbrot (pane di mele)*
58	apfelkiechl (frittelle di mele)
59	breatl (pagnotta)*
60	dorf tiroler (pagnotta del paese "tirolo")
61	faschingskrapfen (bomboloni di carnevale)
62	fastenbrezel (brezel di quaresima)
63	fela struzn (pane a forma di ferro di cavallo)
64	fochas (focaccia)
65	germzopf (treccia lievitata)
66	hirtenbrot (pane del pastore)*
67	holermulla (gelatina di sambuco)
68	kaisersemmel (rosetta imperiale)
69	kiechl (ciambella dolce)
70	knoedel (canederli)
71	krapfen
72	milzschnitten (crostini di milza)
73	mohnmingilan (frittella di papavero)
74	nocken (gnocchi)
75	paarl (coppia di pagnotte)*
76	palabirabrot (pane alle pere)*
77	pindl (pane di segale a tre coppie)*
78	polsterzipfel (frittella alla marmellata)
79	püces (pane ladino)
80	schlutzkräpfen (ravioloni ripieni)
81	schüttelbrot (pane di segale duro)
82	schwarzer weggen (filone integrale)
83	strauben (frittella "strauben")
84	strudel
85	tirtlan (frittelle tirtlan)
86	vinschgauer struzn (pane della val venosta a forma di ferro di cavallo)
87	vollkornpaarl (paarl integrale)*
88	vorschlag (pagnotta di farine miste)*
89	vorschlag paarl (coppia di pagnotte di farine miste)*
90	zelten (dolce natalizio a base di frutta secca)
91	zwetschgen-und marillenknödel (canederli dolci con albicocca e prugne)

Prodotti di origine animale (miele,
prodotti lattiero caseari di vario tipo
escluso il burro)

92 buttermilch (latticello)*

* Deroga alle norme igienico sanitarie

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	amaro valle di ledro
	2	birra di fiemme
	3	distillati di frutta trentina
	4	genziana (acquavite di genziana)
	5	ginepro (acquavite di ginepro) - gin distillato
	6	grappa giovane trentina - metodo tullio zadia
	7	imperatoria (acquavite di imperatoria)
	8	picco rosso
	9	sciroppo di lampone, mirtillo nero, ribes nero
	10	sciroppo di sambuco o conserva de sambùc (dulzen)
	11	stomatica foletto
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	12	barbusto o "moretto"
	13	brusti e/o baldonazzi
	14	cacciatore nostrano all'aglio di caderzone
	15	càren de pègora en salamoia (carne di pecora in salamoia)
	16	carne "fumada" di siror
	17	carne salada del trentino
	18	carne "salada" di capra o di pecora
	19	carne "salmistrada" della valle di cembra o carne "fumada" se affumicata
	20	carne di cavallo affumicata
	21	ciuighe
	22	cotechino di maiale
	23	figadèt
	24	fritole o sizole
	25	lardo e/o lardo "fuma"
	26	lucanica di capra o pecora
	27	lucanica mochena di cavallo
	28	lucanica mochena piccante
	29	lucanica mochena stagionata
	30	luganega cauriota affumicata o lucanica cauriota affumicata
	31	luganega del trentino
	32	luganega secca della valle di cembra
	33	mortandela
	34	mortandela affumicata della val di non (valli di non e di sole)
	35	pancetta affumicata
	36	pancetta arrotolata all'aglio o panceta ligada all'ai della val rendena
	37	pancetta nostrana all'aglio di caderzone
	38	paste "de luganeghe" o pasta di lucaniche
	39	pezate di agnelo o pezate
	40	probusto
	41	salame all'aglio di caderzone
	42	salame all'aglio o salame da l'ai della val rendena
	43	salamella fresca all'aglio di caderzone
	44	salsiccia fresca o luganegheta fresca o salziza fresca
	45	scorzèta
	46	speck del trentino
<i>Formaggi</i>	47	canestrato
	48	caprino
	49	casàda
	50	casolet
	51	dolomiti
	52	fontal
	53	misto capra
	54	montagna
	55	monte baldo e monte baldo primo fiore
	56	monteson
	57	nostrano (nostrano "de casel", nostrano, nostrano di malga, nostrano di primiero)

	58	provola e caciotta a pasta filata
	59	puzzone di moena o spretz tzaori o nostrano della val di fassa
	60	tosela
	61	tre valli
	62	vezzena
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	63	burro, burro di malga del trentino
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	64	asparago di zambana
	65	broccolo di torbole e s. massenza
	66	carota della val di gresta
	67	cavoli cappucci della val di gresta
	68	crauti
	69	le verde, o verdòle
	70	mais "spin, o nostrano della valsugana"
	71	mais "nostrano di storo"
	72	marmellata di frutti di bosco o conserva de impòmbore, giasene, more
	73	marmellata di mirtilli rossi o conserva de garnètole
	74	marmellata di ribes o conserva de ùa spinèla
	75	marone trentino
	76	noce del bleggio
	77	patata trentina di montagna
	78	pere antiche trentine
	79	sedano rapa della val di gresta
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	80	basini de trent
	81	bèchi panzalini o filone a due tagli
	82	bina
	83	brazedèl
	84	buzòla
	85	canederli trentini
	86	canèderlo al formaggio o gnoches dà formài
	87	cròfani
	88	cuccalar
	89	gelato artigianale trentino
	90	gratini
	91	grostoli/crostoli
	92	pan co le fritole
	93	pan de segàla
	94	pan de sòrc
	95	pan taià o gramolato
	96	pane di molche - pam de molche
	97	pinza
	98	strangolapreti
	99	stràuli o stràboli
100	strùdel	
101	torta di "fregoloti"	
102	tortolèti coi puriòni	
103	zelten, celteno o pane di frutta	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	104	sisam
	105	trota trentina (sia allevamento che prodotto lavorato)
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	106	miel di rasabèch (rododendro)
	107	miele trentino
	108	ricotta di capra fresca, o poina de caòra fresca e ricotta di capra affumicata, o poina fumàda
	109	ricotta/ricotta affumicata o poina/poina fumàda