

## Art. 2.

**Modifica articoli 20 e 21 dell'avviso pubblico a presentare proposte - produzioni vegetali, campagna assicurativa 2023**

1. Ai sensi dell'art. 1, l'importo complessivo di risorse, in termini di spesa pubblica, indicato all'art. 20 «Disposizioni finanziarie» dell'avviso pubblico - produzioni vegetali, campagna assicurativa 2022 - è pari a euro 395.278.000,00.

2. All'art. 21 dell'avviso pubblico a presentare proposte - produzioni vegetali, campagna assicurativa 2023 la frase:

«La misura del contributo pubblico è pari al 40% della spesa ammessa in seguito all'istruttoria delle domande di pagamento, di cui all'art. 15 del presente avviso. Per le polizze che coprono 2 delle avversità elencate all'allegato 2 al presente avviso, la misura del contributo pubblico è pari al 37% della spesa ammessa in seguito all'istruttoria delle domande di pagamento.»

è così modificata:

«La misura del contributo pubblico è pari al 55% della spesa ammessa in seguito all'istruttoria delle domande di pagamento, di cui all'art. 15 del presente avviso. Per le polizze che coprono 2 delle avversità elencate all'allegato 2 al presente avviso, la misura del contributo pubblico è pari al 51% della spesa ammessa in seguito all'istruttoria delle domande di pagamento.»

Il presente provvedimento è trasmesso agli organi di controllo per la registrazione e pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sul sito internet del Ministero.

Roma, 26 gennaio 2024

*Il dirigente:* SERRA BELLINI

Registrato alla Corte dei conti il 15 febbraio 2024

Ufficio di controllo sugli atti del Ministero delle imprese e del made in Italy, del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e del Ministero del turismo, n. 251

24A01340

DECRETO 29 febbraio 2024.

**Aggiornamento dell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238.**

IL MINISTRO DELL'AGRICOLTURA,  
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE  
E DELLE FORESTE

Visto il decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173, recante «Disposizioni in materia di individuazione dei prodotti tradizionali agroalimentari» e, in particolare, l'art. 8, comma 1;

Visto il decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350, rubricato «Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'art. 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173» e, in parti-

colare, l'art. 3, comma 3, che attribuisce al Ministero delle politiche agricole e forestali la cura della pubblicazione annuale dell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;

Visto l'art. 2, comma 3, del predetto decreto ministeriale che prevede che le regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano inviano gli elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali ed i successivi aggiornamenti al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali che provvede all'inserimento nell'Elenco nazionale di cui al cennato art. 3;

Visto il decreto ministeriale 18 luglio 2000, recante «Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali» con il quale, in attuazione dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350, si è provveduto alla pubblicazione dell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, recante «Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino»;

Visto, in particolare, l'art. 12, comma 1 della citata legge 12 dicembre 2016, n. 238, il quale prevede che con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali sia aggiornato, annualmente, l'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle regioni e dalle Province autonome di Trento e di Bolzano;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, convertito, con modificazioni, dalla legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri ed, in particolare, l'art. 3, comma 3, del predetto decreto, ai sensi del quale le denominazioni «Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste» e «Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste» sostituiscono, a ogni effetto e ovunque presenti, le denominazioni «Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali» e «Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali»;

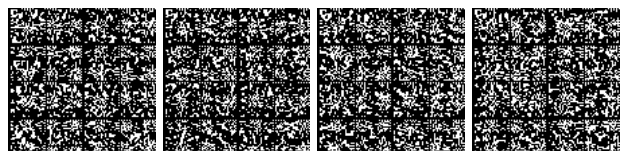
Ritenuto di dover procedere all'aggiornamento, per l'anno 2024, dell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle regioni e dalle Province autonome di Trento e di Bolzano ed inseriti nei rispettivi elenchi, in conformità all'art. 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238;

Decreta:

Art. 1.

1. L'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle regioni e dalle Province autonome di Trento e Bolzano, istituito ai sensi dell'art. 3 del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 e articolato su base regionale e provinciale, è aggiornato, ai sensi dell'art. 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238, secondo l'allegato I al presente decreto.

2. Gli aggiornamenti degli elenchi regionali e provinciali, di cui all'art. 2, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350, sono comunicati al Ministero entro il 31 dicembre di ogni anno.



Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana ed entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione.

Roma, 29 febbraio 2024

*Il Ministro:* LOLLOBRIGIDA

AVVERTENZA:

*Il decreto prot. n. 0101363 del 29 febbraio 2024 e il relativo allegato verranno pubblicati sul sito istituzionale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste al seguente link: <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21121>*

24A01305

## MINISTERO DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

DECRETO 16 febbraio 2024.

**Autorizzazione all'«Istituto veneto di terapia familiare - Treviso» per la sede periferica di Torri di Quartesolo, ad aumentare gli allievi per ciascun anno di corso, da 16 a 20 unità e, per l'intero corso, da 64 a 80 unità.**

IL DIRETTORE GENERALE  
DEGLI ORDINAMENTI DELLA FORMAZIONE SUPERIORE  
E DEL DIRITTO ALLO STUDIO

Vista la legge 18 febbraio 1989, n. 56, che disciplina l'ordinamento della professione di psicologo e fissa i requisiti per l'esercizio dell'attività psicoterapeutica e, in particolare l'art. 3 della suddetta legge, che subordina l'esercizio della predetta attività all'acquisizione, successivamente alla laurea in psicologia o in medicina e chirurgia, di una specifica formazione professionale mediante corsi di specializzazione almeno quadriennali, attivati presso scuole di specializzazione universitarie o presso istituti a tal fine riconosciuti;

Visto l'art. 17, comma 96, lettera *b*), della legge 15 maggio 1997, n. 127, che prevede che con decreto del Ministro dell'università e della ricerca scientifica e tecnologica sia rideterminata la disciplina concernente il riconoscimento degli istituti di cui all'art. 3, comma 1, della richiamata legge n. 56 del 1989;

Visto il decreto del Ministro dell'università e della ricerca scientifica e tecnologica 11 dicembre 1998, prot. n. 509, con il quale è stato adottato il regolamento recante norme per il riconoscimento degli istituti abilitati ad attivare corsi di specializzazione in psicoterapia ai sensi dell'art. 17, comma 96, della legge n. 127 del 1997 e, in particolare, l'art. 2, comma 5, che prevede che il riconoscimento degli istituti richiedenti sia disposto sulla base dei pareri conformi formulati dalla Commissione tecnico-consulativa di cui all'art. 3 del precitato decreto n. 509/1998 e dal Comitato nazionale per la valutazione del sistema universitario, le cui competenze sono con-

fluite nell'Agenzia nazionale di valutazione del sistema universitario e della ricerca di cui all'art. 2, comma 138, della legge 24 novembre 2006, n. 286;

Visti i pareri espressi nelle riunioni dell'11 ottobre 2000 e del 16 maggio 2001, con i quali il Comitato nazionale per la valutazione del sistema universitario ha individuato gli standard minimi di cui devono disporre gli istituti richiedenti in relazione al personale docente, nonché alle strutture ed attrezzature;

Vista l'ordinanza del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 10 dicembre 2004 recante «Modificazioni ed integrazioni alle ordinanze ministeriali 30 dicembre 1999 e 16 luglio 2004, recanti istruzioni per la presentazione delle istanze di abilitazione ad istituire e ad attivare corsi di specializzazione in psicoterapia»;

Visto il decreto 10 dicembre 2019, prot. n. 2511, con il quale è stata da ultimo nominata la Commissione tecnico-consulativa di cui all'art. 3 del predetto regolamento;

Visto il decreto 21 aprile 2023, prot. n. 540, con cui il segretario generale del MUR ha delegato il direttore generale della Direzione degli ordinamenti della formazione superiore e del diritto allo studio, a sottoscrivere i decreti di riconoscimento degli istituti che ne facciano richiesta, una volta conclusa l'istruttoria normativamente prescritta;

Vista l'istanza del 7 aprile 2021, prot. 9702 e successive integrazioni, con la quale l'«Istituto veneto di terapia familiare - Treviso» ha chiesto per la sede periferica di Torri di Quartesolo (VI), l'aumento degli allievi per ciascun anno di corso, da 16 a 20 unità;

Visto il parere favorevole espresso dalla suindicata Commissione tecnico-consulativa di cui all'art. 3 del regolamento, sull'istanza di aumento allievi, in occasione della riunione del 17 ottobre 2023;

Vista la favorevole valutazione tecnica di congruità espressa dall'ANVUR con delibera 17 gennaio 2024, n. 14 in merito all'istanza presentata dall'Istituto sopra indicato;

Decreta:

Art. 1.

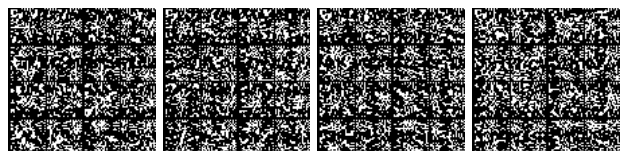
1. Per le motivazioni di cui in premessa e ai fini di cui all'art. 4 del regolamento 11 dicembre 1998, n. 509, l'«Istituto veneto di terapia familiare - Treviso» è autorizzato per la sede periferica di Torri di Quartesolo (VI), ad aumentare gli allievi per ciascun anno di corso, da 16 a 20 unità e, per l'intero corso, da 64 a 80 unità.

Il presente decreto è pubblicato sul sito istituzionale del Ministero nonché nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 16 febbraio 2024

*Il direttore generale:* CERRACCHIO

24A01303



<b>REGIONE ABRUZZO</b>			
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>	
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Centerba o Cianterba	
	2	Liquore a base di gentiana lutea l., Amaro di genziana, Digestivo di genziana	
	3	Liquore allo zafferano	
	4	Mosto cotto	
	5	Ponce, Punce, Punk	
	6	Ratafia - Rattafia	
	7	Vino cotto - Vin cuott - Vin cott	
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	8	Annoia	
	9	Arrosticini	
	10	Capra alla neretese	
	11	Coppa di testa, La Coppa	
	12	Guanciale amatriciano	
	13	Lonza, Capelomme	
	14	Micischia, Vilischia, Vivicchia, Mucischia	
	15	Mortadella di Campotosto, Coglioni di mulo	
	16	Nnuje teramane	
	17	Porchetta abruzzese	
	18	Prosciuttello	
	19	Salame abruzzese, Salame nostrano, Salame artigianale, Salame tradizionale, Salame tipico	
	20	Salame Aquila	
	21	Salamelle di fegato al vino cotto	
	22	Salsiccia di fegato	
	23	Salsiccia di fegato con miele	
	24	Salsiccia di maiale sott'olio	
	25	Salsicciotto di Pennapedimonte	
	26	Salsicciotto frentano, Salsicciotto, Saiggicciott, Sauccicciott	
	27	Soppressata, Salame pressato, Schiacciata, Salame Aquila	
	28	Tacchino alla canzanese	
	29	Tacchino alla neretese	
	30	U Sprusciat di Pizzoferrato	
	31	Ventricina teramana	
	32	Ventricina vastese, del vastese, Vescica, Ventricina di Guilmi, Muletta	
<i>Formaggi</i>	33	Cacio di vacca bianca, Caciotta di vacca	
	34	Caciocavallo abruzzese	
	35	Caciofiore aquilano	
	36	Caciotta vaccina frentana, Formaggio di vacca, Casce d'vacc	
	37	Caprino abruzzese, Formaggi caprini abruzzesi	
	38	Formaggi e Ricotta di stazzo	
	39	Giuncata vaccina abruzzese, Sprisciocca	
	40	Giuncatella abruzzese	
	41	Incanestrato di Castel del Monte	
	42	Pecorino d'Abruzzo	
	43	Pecorino di Atri	
	44	Pecorino di Farindola	
	45	Pecorino marчетto, Cacio marчетto	
	46	Scamorza abruzzese	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	47	Olio agrumato, Olio agli agrumi, Agrumolio	
	48	Olio extra vergine di oliva delle Valli aquilane	
	49	Aglio rosso di Sulmona	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	50	Agrumi della costa dei trabocchi	
	51	Carciofo del vastese	
	52	Castagna roscetta Valle Roveto	
	53	Cece	
	54	Ciliegie di Raiano e di Giuliano Teatino	
	55	Cipolla bianca di Fara Filiorum Petri	
	56	ConsERVE di pomodoro (polpa e pezzetti di pomodoro)	
	57	Cotognata e marmellata di mela cotogna	
	58	Fagioli a olio	
	59	Fagioli a pane	
	60	Farro d'Abruzzo	
	61	Lenticchie di S. Stefano di Sessanio	
	62	Libretto di fichi secchi	
	63	Mandorle di Navelli, L'mmall	
	64	Marmellata d'uva, Scrucchiata, ScIucchiata	
	65	Marrone di Valle Castellana	
	66	Mela della Valle del Giovenco	
	67	Olive intosso, Olive n'dosse, Olive in salamoia	
	68	Patata di montagna del Medio Sangro, Patana muntagnola	
	69	Patata turchesa, Turca, Turchesca, Viola	
	70	Patate degli altipiani d'Abruzzo	
	71	Peperoncino secco piccante, Diavoletto, Diavolicchio, Lazzaretto, Lu Piccant, l'Amaro	
	72	Peperone rosso di Altino	
	73	Peperone secco dolce, Saracone, Bastardone, Farfullone	
	<i>Prodotti vegetali allo stato naturale e trasformati</i>	74	Pomodoro a pera
		75	Solina
		76	Tartufi d'Abruzzo

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

<b>REGIONE ABRUZZO</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
<i>escluso il burro</i>	150	Ricotta stagionata di pecora, Ricotta salata abruzzese

**REGIONE BASILICATA**

<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>	
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Liquore al sambuco di Chiaromonte	
	2	Mir' cutt'	
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	3	Agnello delle Dolomiti Lucane	
	4	A' Panz' di Trivigno	
	5	Capocollo	
	6	Capretto in fricassea di Rivello	
	7	Carne Podolica lucana	
	8	Gelatina di maiale	
	9	Involtini di cotenna	
	10	Lardo	
	11	Marruca dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Monacedd', Cazzamaruca, Vavalicch'	
	12	'Ncandarata	
	13	Nunglia di Castelsaraceno	
	14	O Conugli Chien di Rivello	
	15	Pancetta	
	16	Pastorale di Castelsaraceno	
	17	Pezzente	
	18	Prosciutto crudo	
	19	Prosciutto di Marsicovetere	
	20	Salsiccia	
	21	Salsiccia a catena	
	22	Salsiccia al coriandolo di Carbone	
	23	Salsiccia Castellucese	
	24	Salsiccia di fegato di Castelluccio Superiore	
	25	Salsiccia fresca a catena	
	26	Soperzata di Rivello	
	27	Soppressata	
	28	Ungratnoat	
	29	U Vuccuere di Colobrarò e Valsinni	
	<i>Formaggi</i>	30	Caciocavallo
		31	Caciocavallo di Massa di Maratea
32		Cacioricotta	
33		Caprino	
34		Casieddo o Casieddu	
35		Manteca	
36		Mozzarella	
37		Mozzarelle di Avigliano	
38		Padraccio	
39		Pecorino	
40		Pecorino misto	
41		Scamorza	
42		Tagliatizzo di Castelsaraceno	
43		Toma	
44		Treccia di Massa di Maratea	
45		Treccia dura	
		46	A "Munnulata" di Castelsaraceno
	47	A Šcarcédédèdi Pomarico	
	48	A Scorz di Tursi	
	49	Arrapata di San Chirico Raparo	
	50	Aulivamort di Colobrarò e Valsinni	
	51	Capperi di Maratea sotto sale	
	52	Carruba di Maratea	
	53	Castagna (o Marrone) di Melfi, Castagna (o Marrone) del Vulture	
	54	Castagne da frutto Munnaredda	
	55	Cece rosso di Latronico	
	56	Cece tondino di Latronico	
	57	Ceci dell'Ave Maria di Colobrarò e Valsinni	
	58	Cipolla bianca di Francavilla in Sinni	
	59	Coriandolo di carbone "anes"	
	60	C'rassel del Melandro	
	61	Crapata di Matera	
	62	Cuumbr di Pasqua di Valsinni	
	63	Fagiolo Castelluccisa di Rotonda	
	64	Fagiolo di Muro Lucano	
	65	Fagiolo di San Gaudioso	
	66	Fagiolo giallo di Terranova di Pollino	
	67	Fagiolo Occhio di bue di Rotonda	
	68	Fagiolo Panzarella di Rotonda	
	69	Fagiolo Quarantano di Terranova di Pollino	
	70	Fagiolo Za' Vicenza di Rotonda	
	71	Fagiolo zeminelle	
	72	Farina di Cece di Latronico	
	73	Farina di germana "iermana"	
	74	Farina di granone "quarantino"	
75	Farina di mischiglio		
76	Farina di carosella		
77	Fasul mascarat di Pignola		
78	Fasul Pisu bianco di Pignola		
79	Fasul Quarantin di Pignola		

## REGIONE BASILICATA

<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	80	Fasulo rosso (Scritt)
	81	Fef Arrapet di Valsinni e Colobararo
	82	Finocchio di Senise
	83	Gilò di Maratea
	84	Gran' cutt'
	85	Insalata "I li Ziti" di Castelsaraceno
	86	Lampascioni
	87	Lenticchia di Potenza
	88	Lupino del Pollino
	89	Maiorica dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Farina di Majonica di Brindisi di Montagna
	90	Melanzana bianca di Colobraro e Valsinni
	91	Melanzana bianca di Senise
	92	Melone invernale di Castronuovo di Sant'Andrea
	93	Minestra a munacale di Lagonegro
	94	Nastruss di Calvera
	95	'Ndussa
	96	Olio di Cornacchiola di Vietri
	97	Oliva da forno di Ferrandina
	98	Olive a' ndoss di Colobraro e Valsinni
	99	Olive nere secche
	100	Olive secche sott'olio, Olive seccate di Cornacchiola
	101	O' pizzetto Chien di Rivello
	102	Passata di pomodoro di Rotonda
	103	Pastociotti di Natale di Valsinni
	104	Pastinaca dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Pastinache, Pastinacchio, Rariche di pastinacchio, Rariche, Raricannezzere
	105	Patata Marca San Severino Lucano
	106	Patata paesana bianca di San Severino Lucano
	107	Patata rossa di Terranova del Pollino
	108	Patate sfritte di Lagonegro
109	Peperone bianco di Castronuovo di Sant'Andrea	
110	Peperoni cruschi	
111	Percoco di Tursi con il vino	
112	Percoco di Tursi sciroppato	
113	Pitta lisc di Valsinni e Colobraro	
114	Pomodorino giallo costoluto di Castronuovo di Sant'Andrea	
115	Pomodorino giallo lungo di Castronuovo di Sant'Andrea	
116	Pomodorino rosso lungo di Castronuovo di Sant'Andrea	
117	Pomodoro di Maratea	
118	Pomodoro di Rotonda	
119	Pomodori sott'olio	
120	Rafanata di Castelsaraceno	
121	Rafano	
122	Rappascione di Viggianello	
123	Risciola	
124	Saragolla fina dei Certosini della Grancia di San Demetrio	
125	Sauza Cà coscia di Roccanova	
126	Semola Marzudda dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Semola di Terminia, Marziolo	
127	Soppressata di fichi di Carbone	
128	Tartufo bianco del Serrapotamo	
129	Tortano di Castelsaraceno	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della</i>	130	Anginetto di Lauria
	131	A' Pipua di Oliveto Lucano
	132	Biscotto a otto di Latronico
	133	Biscotto al coriandolo di Carbone
	134	Biscotti glassati
	135	Calzoncelli di Melfi
	136	Calzoni di ceci
	137	Cannaricoli di Viggianello
	138	Carchiola
	139	Cicerata
	140	Cucciddatu di Rotonda
	141	Dolce con naspro di Spinoso, Rolc' cu u' naspr r' spnus'
	142	Falagone
	143	Fusilli lucani, Fusilli con il ferretto, Fusidd', Ferretti, Ferricieddi, Firzuli, minnicchi, minuich
	144	Gelatina dolce di maiale
	145	Gugliaccio di San Costantino Albanese
	146	I Pezzetti di Irsina, i P'zzitt d' Mont Plos
	147	L'Osso d' muort' di Trivigno
	148	La Mastaccera di Irsina, a Mastacc'r d'Mont Plos
	149	La Strazzata
	150	Maccheroni dei Certosini della Grancia di San Demetrio
	151	Manate e manatelle, Pasta a matassa, Manare
	152	Migliaccio
	153	Mostaccioli
	154	Pane dei Certosini della Grancia di San Demetrio
	155	Pane di germana "iermana"
	156	Pane di patata di San Severino Lucano
	157	
	158	Pane nero
	159	Paniceddri o Panetteddri di S. Antonio di Rotonda
	160	Petulla Shen Paljit di San Paolo Albanese

## REGIONE BASILICATA

<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>confetteria</i>	161	Pèzzet' 'a cannell' di Rivello
	162	Piccidet' castelluccese
	163	Pizza con i cingoli di maiale
	164	Pizza a "scannatur" di Carbone
	165	Pizza rustica (Cazzola, Scarcedda, Cuzzola)
	166	Pizzetto di Lauria
	167	Polenta di Nemoli
	168	Quaresimali di Lavello
	169	Rsskatiedde cca muddiche di Episcopia
	170	Raskatiell di legumi di Fardella
	171	Raskatiello di Miskiglio di Teana, Miskiglio di Teana
	172	Ravioli
	173	Rosacatarra
	174	Sanguinaccio
	175	Shtridhla di San Paolo e San Costantino Albanese
	176	Spumino di Cersosimo
	177	Tagliatelle, al 'Tratt di Oliveto Lucano
	178	Tapanedda di Episcopia
	179	Taralli di San Costantino Albanese
	180	Tarallo della sposa di San Paolo Albanese, Taralj i ethur
	181	Timpallo rustico del Pollino
	182	Tortaneddri di S'Antonio di Rotonda
	183	U Cazoun U Cazone di Forenza
	184	U' frricidd, maccherone
	185	U panaridd di Oliveto Lucano, Panierino
	186	U' pastizz rtunнар
	187	U' pastzott di Nova Siri
	188	ù Zuzumagliu
	189	Viscuttino di Lauria
	190	Viscuttu a' gotto di Lauria
<i>Prodotti della gastronomia</i>	191	Brodo alla Santé di Bella
	192	Cavatelli con la mollica
	193	Ciammarucchid' di Lavello
	194	Crapjata Pitagorica
	195	Cuccia
	196	Cuccia di Nojese
	197	Cuccia di Rivello
	198	Cullyrè poupacchè e (g)òuè" di Roccanova
	199	Cutturidde/Cutturidd'
	200	Fasul e pistiddi
	201	Fusilli lucani con la mollica di pane, ferriciell cu la muddica, Fusill' cu' muddia
	202	Insalata di arance a staccia di Tursi
	203	Insalata gialla e rossa di Castronuovo di Sant'Andrea
	204	Involtini di agnello in umido, Gnommariell, gnumeridde
	205	Involtini di interiora d'agnello/capretto arrostiti, Gnommariell arrustit, Gnumeridde, Migliatiedd
	206	Laghn e fasul, Lagane e fasul, Lagane e fagioli,
	207	Le cicorie
	208	Nuglia di Laurenzana, Nuglia laurenzanese
	209	Peperoni ripieni alla lucana, Zafaran chin
	210	Pitta di Grandiniid di Calvera
	211	Pop corn di Castronuovo di Sant'Andrea
	212	Pu'iata di San Giorgio Lucano
	213	Purpette di carnuluvare di Rotonda "mbastarduta"
	214	"Salsa" di mele, Cipolline o zucca
	215	Sp'zzatèin ch' r' cardoncelle
	216	Tagliolini con il latte, Tagliolini dell'Ascensione, Tagghjulini ku u làtt, Tagliulini dell'Ascension
	217	Tumact me tulez
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	218	Alici salate di Maratea
	219	Aliciocculi salate di Maratea
	220	Garum di Maratea (Salsa di pesce)
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	221	Miele lucano (r'miel)
	222	Ricotta
	223	Ricotta forte
	224	Ricotta salata
	225	Uovo fresco dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Ovo, Uvu, Cocche



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

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

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

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

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

<b>REGIONE CAMPANIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<b>N°</b>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Aceto di Fico Bianco
	2	Cioccolato al limoncello
	3	Fragolino
	4	Liquore al tartufo nero
	5	Liquore concerto
	6	Liquore crema di limone
	7	Liquore di amarene
	8	Liquore di gelse rosse
	9	Liquore di madarino dei Campi Flegrei
	10	Liquore di mirtillo
	11	Liquore finocchietto
	12	Liquore Laurino del Casertano
	13	Liquore nanassino
	14	Malaca
	15	Nespolino
	16	Nocillo
	17	Sciroppo di arancia bionda
	18	Sidro di Mela Annurca
	19	Sidro di Mela Limoncella
	20	Sidro di Pera del Matese
	21	Vino cotto
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	22	Ammugliatielli
	23	Agnello di Carmasciano
	24	Braciola di capra di Siano
	25	Busecchia-Mammella di vacca, Busecchia
	26	Capicollo
	27	Capicollo di Ricigliano
	28	Capicollo di Zungoli
	29	Capra bollita
	30	Carne bufalina
	31	Carne di bovino podolico
	32	Carne di suino di razza Casertana
	33	Carne ovina di Laticauda
	34	Cervelatine
	35	Cicola del Cilento
	36	Cicoli
	37	Coniglio di fosso dell'Isola d'Ischia
	38	Fegato con la zeppa
	39	Filetto di Vairano Patenora*
	40	Filettone di Vairano Patenora*
	41	Fiocco di prosciutto
	42	Fleppa*
	43	Gelatina di maiale*
	44	Guanciale del Formicoso
	45	Lardello di Andretta
	46	Marzafecatu di Castel San Lorenzo*
	47	Mozzariello*
	48	Nnoglia di maiale*
	49	Nzogna - Sugna nella vescica, Nzogna nella vescica
	50	O per e 'o muss
	51	Orvula*
	52	Pancetta arrotolata
	53	Pancetta tesa
	54	Porchetta del Sannio
	55	Prigiotto*
	56	Prosciuttella della bassa Valle del Calore
	57	Prosciutto del Fortore*
	58	Prosciutto di Casaletto*
	59	Prosciutto di Pietraraja*
	60	Prosciutto di Rocchetta*
	61	Prosciutto di Trevico*
	62	Prosciutto di Venticano*
	63	Prosciutto irpino*
	64	Salame Napoli*
	65	Salame di Mugnano del Cardinale*
	66	Salsiccia
	67	Salsiccia affumicata
	68	Salsiccia del Cilento*
	69	Salsiccia del Vallo di Diano*
	70	Salsiccia di Cotica*
	71	Salsiccia di polmone*

<b>REGIONE CAMPANIA</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
	72	Salsiccia fresca a punta di coltello
	73	Salsiccia r' poc*
	74	Salsiccia rossa di Castelpoto*
	75	Salsiccia sotto sugna
	76	Salsiccia sotto sugna di Vairano Patenora
	77	Samurchio*
	78	Sauzicchia casalettana*
	79	Schiacciata*
	80	Sopressata caggianese*
	81	Sopressata del Cilento*
	82	Sopressata del Sannio*
	83	Sopressata del Vallo di Diano*
	84	Sopressata di Gioi Cilento*
	85	Sopressata di Ricigliano*
	86	Sopressata irpina*
	87	Tuocco re Prusutto
	<b>Formaggi</b>	88
89		Bocconcini alla panna di bufala
90		Burrini e burrata di bufala
91		Caciobarile
92		Caciocavallo affumicato
93		Caciocavallo del Formicoso*
94		Caciocavallo del Matese*
95		Caciocavallo di bufala
96		Caciocavallo di grotta del Cervati e delle Gole di Pertosa*
97		Caciocavallo di Castelfranco*
98		Caciocavallo irpino di grotta*
99		Caciocavallo podolico*
100		Caciocavallo podolico dei Monti Picentini*
101		Caciocavallo Stagionato di Grotta del Tanagro*
102		Caciocchiato
103		Cacioricotta caprino del Cilento
104		Caciotta di capra dei Monti Lattari
105		Caciottina canestrata di Sorrento
106		Caprino conciato del Montemaggiore*
107		Caso conzato*
108		Caso maturo*
109		Caso Vallicelli*
110		Casoperuto e marzolino*
111		Casuforte di Statigliano, Cacioforte, Casoforte*
112		Casu Musciu*
113		Casu ré pecóra del Matese*
114		Fiordilatte
115		Fior di ricotta di Ponte Persica
116		Formaggio caprino del Cilento
117		Formaggio coi vermi*
118		Formaggio duro di latte di pecora, capra e vacca*
119		Formaggio morbido del Matese*
120		Juncata
121		Manteca*
122		Manteca del Cilento*
123		Mascarpone di Bufala
124		Mozzarella nella mortella*
125		O' Peluso*
126		Pecorino del Monte Marzano*
127		Pecorino di Bagnolese*
128		Pecorino di Carmasciano*
129		Pecorino di Laticauda*
130		Pecorino di Vitulano*
131		Pecorino di Pietraroja*
132		Pecorino fresco e stagionato
133	Pecorino salaprese*	
134	Cuffianella*	
135	Provola affumicata*	
136	Provola affumicata di bufala*	
137	Provolone*	
138	Riavulillo*	
139	Ricotta di fuscella di Sant'Anastasia*	
140	Scamorza	
141	Scamorza di bufala	
142	Scamorza di Montella	

<b>REGIONE CAMPANIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<b>N°</b>	<i>Prodotto</i>
	143	Scamorzini del Matese*
	144	Scamosciata
	145	Sfoglia di mozzarella
	146	Stracchino di Bufala
	147	Stracciata*
	148	Stracciata del Matese*
	149	Treccia
	150	Treccia di Montella
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	151	Burro artigianale*
	152	Burro di bufala
	153	Olio extravergine di oliva Pisciotana
	154	Olio extravergine di oliva Ortice di Pontelandolfo
	155	Olio extravergine di oliva Sannio Caudino Telesino
	156	Olio extravergine di oliva Sannio Colline Beneventane
	157	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	158	Aglio dell'Ufita
	159	Albicocca vesuviana
	160	Antica Pera da Sidro del Matese
	161	Amarene appassite dei Colli di S. Pietro
	162	Arancia di Pagani
	163	Arancia di Sorrento
	164	Asparago Napoletano
	165	Broccolo del Vallo di Diano
	166	Broccolo di Paternopoli
	167	Broccolo friariello di Napoli, Friarielli
	168	Broccolo San Pasquale
	169	Castagna o Marrone del Partenio
	170	Caldarroste in sciroppo e rum
	171	Cappella
	172	Carciofo bianco
	173	Carciofo capuanella
	174	Carciofo di Castellammare
	175	Carciofo di Montoro
	176	Carciofo di Pietrelcina
	177	Carciofo di Procida
	178	Carciofo pignatella, Carciofo rosso, Carcioffola pascaiola
	179	Cardillo
	180	Cardone
	181	Carlentina
	182	Carosella
	183	Castagna del Monte Faito
	184	Castagna del prete
	185	Castagna di Acerno
	186	Castagna di Treviso
	187	Castagna jonna di Civitella Licinio
	188	Castagna paccuta
	189	Castagna vofarella
	190	Castagne infornate, Castagne n'fornate
	191	Castagne moscie, Fico
	192	Cavolfiore gigante di Napoli
193	Cavolo da minestra	
194	Ceci dell'Ofanto	
195	Cece di Cicerale	
196	Cece di Valle Agricola	
197	Cece nero del Fortore	
198	Cece piccolo del Sannio	
199	Cicoria selvatica	
200	Cicoria verde di Napoli	
201	Ciliegia del Monte	
202	Ciliegia della Recca	
203	Ciliegia di Pimonte	
204	Ciliegia di Siano	
205	Ciliegia maiatica	
206	Ciliegia melella	
207	Ciliegia S. Pasquale	
208	Cipolla alifana	
209	Cipolla bianca di Pompei	
210	Cipolla di Airola	
211	Cipolla di Eremiti	
212	Cipolla di Vatolla	
213	Cipolla ramata di Montoro	

<b>REGIONE CAMPANIA</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	214	Corresce re cocozza janca di Aquilonia
	215	Cuccija
	216	Curn' ciell a callariell'
	217	Fagioli di Volturara Irpinia
	218	Fagioli lardari
	219	Fagioli quarantini
	220	Fagioli tabacchini
	221	Fagiolo a formella
	222	Fagiolo a pisello
	223	Fagiolo bianco di Montefalcone
	224	Fagiolo della regina di San Lupo
	225	Fagiolo dell'occhio
	226	Fagiolo dente di morto
	227	Fagiolo di Cera
	228	Fagiolo di Controne
	229	Fagiolo di Gallo Matese
	230	Fagiolo di Gorga
	231	Fagiolo di Mandia
	232	Fagiolo di Villaricca
	233	Fagiolo mustacciello
	234	Fagiolo risillo
	235	Fagiolo San Pasquale di Casalbuono
	236	Fagiolo s'anter di Casalbuono
	237	Fagiolo striato del Vallo di Diano
	238	Fagiolo tondino bianco del Sannio
	239	Fagiolo tondino bianco del Vallo di Diano
	240	Fagiolo Zampognaro
	241	Fagiolo zolfariello
	242	Farro dicocco del Sannio, pane e pasta di farro
	243	Fava di Miliscola
	244	Fichi secchi con miele
	245	Fico di S. Mango
	246	Fico lardaro
	247	Fico troiano
	248	Fico vendemmia, Natalese
	249	Finocchio bianco palettone
	250	Finocchio di Sarno
	251	Fragolata di Acerno
	252	Fragolina degli Alburni e dell'alto Sele, Fraulella
	253	Frutti di Bosco di Acerno
	254	Fungo porcino del vulcano di Roccamonfina
	255	Giallona di Siano
	256	Grano arso
	257	Grano romanella
	258	Granoturco della quarantina
	259	Granoturco di Gallo Matese
	260	Kaki vainiglia napoletano
	261	Lenticchia del Sannio
	262	Lenticchia di Valle Agricola
	263	Limone dei Campi Flegrei
	264	Limone di Procida
	265	Lupino gigante di Vairano
	266	Mais Rosso di Baselice
	267	Mais spiga bianca, Spogna bianca
268	Mandarino comune vesuviano	
269	Mandarino dei Campi Flegrei	
270	Marracuoccio di Lentiscosa	
271	Marrone di S. Cristina	
272	Marrone di Scala	
273	Marzellina	
274	Marzocca	
275	Mela bianca di Grottolella, Mela Renetta champagne	
276	Mela capodiciuccio	
277	Mela chianella	
278	Mela chichedda	
279	Mela limoncella	
280	Mela limoncellona	
281	Mela San Giovanni	
282	Mela sergente	
283	Mela tubbiona	
284	Mela zitella	



<b>REGIONE CAMPANIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<b>N°</b>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	285	Melanzana cima di viola
	286	Melanzana lunga di Napoli
	287	Melanzana paccia
	288	Melata di fichi
	289	Melone di Altavilla
	290	Melone di Capua
	291	Melone napoletano
	292	Nocciola camponica
	293	Nocciola di S. Giovanni
	294	Nocciola mortarella
	295	Nocciola riccia di Talanico
	296	Noce di Sorrento
	297	Noce malizia
	298	Noce San Martino
	299	Oliva caiazzara
	300	Oliva Marinese
	301	Oliva salella ammaccata del Cilento
	302	Oliva Tifatina o del Tifata
	303	Oliva vernacciola di Melizzano
	304	Oliva masciatca
	305	Olive pisciottane schiacciate sott'olio
	306	Origano del Matese
	307	Panzarieddi di Casalbuono
	308	Papaccelle
	309	Pappola
	310	Patata di Acerno
	311	Patata di Monte San Giacomo
	312	Patata di Trevico
	313	Patata fresca campana
	314	Patata nera del Matese
	315	Patata novella
	316	Patata ricciana o riccia di Napoli
	317	Patata rossa del Vallo di Diano
	318	Patata sotterrata di Calvaruso
	319	Peperoncini ripieni al tonno
320	Peperoncini verdi o di fiume	
321	Peperoncino friariello napoletano	
322	Peperoncino friariello nocerese	
323	Peperone cazzone	
324	Peperone papaccella, Papaccelle riccie	
325	Peperone quarantino di San Salvatore	
326	Peperone sassaniello	
327	Peperoni quagliettani	
328	Pera carmosina	
329	Pera del rosario	
330	Pera lardara	
331	Pera mastantuono	
332	Pera pennata	
333	Pera Sant'Anna	
334	Pera sorba	
335	Pera spadona di Salerno	
336	Pera spina	
337	Percoca col pizzo	
338	Percoca puteolana	
339	Percoca terzarola	
340	Pesca bellella di Melito	
341	Pesca bianca napoletana	
342	Pesca poppa di venere	
343	Peschiule	
	344	Pezzetta 'e vino cuotto
	345	Piselli cornetti
	346	Pisello centogiorni
	347	Pomodori secchi sott'olio
	348	Pomodorino campano
	349	Pomodorino Cannellino di Pimonte
	350	Pomodorino corbarino
	351	Pomodorino dell'Ufita
	352	Pomodorino di Rofrano
	353	Pomodorino giallo
	354	Pomodorino seccagno di Gesualdo
	355	Pomodoro cannellino flegreo

<b>REGIONE CAMPANIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<b>N°</b>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	356	Pomodoro di Sorrento
	357	Pomodoro fiaschello di Battipaglia
	358	Pomodoro guardiolo
	359	Pomodoro pelato di Napoli
	360	Pomodoro Re Umberto
	361	Pomodoro sarvatico
	362	Prugna coglipecuri
	363	Rapa catozza
	364	Risciola
	365	Risi di Casalbuono
	366	Rosmarino del Cilento
	367	Saragolla
	368	Scarola bianca riccia schiana
	369	Sciuscillone
	370	Secena
	371	Sedano di Gesualdo
	372	Speuta
	373	Susina botta a muro
	374	Susina marmulegna
	375	Susina pappacona
	376	Susina pazza
	377	Susina scarrafona
	378	Susina turcona
	379	Tartufo bianchetto delle pinete costiere
	380	Tartufo di Ceppaloni
	381	Tartufo di Colliano
	382	Tartufo nero del Matese
	383	Tartufo nero di Bagnoli Irpino
	384	Timo delle coste del Mutria
	385	Torzella, Cavolo greco, Torza riccia
	386	Uva armonera del Cilento
	387	Uva bianca a cuore del Cilento
	388	Uva catalanesca
	389	Uva Coda di Volpe Rossa
	390	Uva cornicella
	391	Uva Lengua de Femmena
	392	Uva salamanna
	393	Uva sanguinella
	394	Tabaccanti di Casalbuono
395	Virni	
396	Zafferano	
397	Zucca lunga di Napoli, Cocuzza zucarina	
398	Zucca napoletana	
399	Zucchini san pasquale	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	400	Antico Bignè di Solofra
	401	Amaretto di Caposele
	402	Babà
	403	Biscotti al miele
	404	Biscotti di Castellammare
	405	Biscotto di grano integrale
	406	Biscotto di granone
	407	Biscotto all'amarena
	408	Biscotto di Sant'angelo
	409	Calzoncelli
	410	Calzone
	411	Cannazze
	412	Cannolo cilentano
	413	Cannolo irpino
	414	Carrati
	415	Cartellate con mosto
	416	Casatiello dolce
	417	Casatiello sugna e pepe
	418	Cavatelli*
	419	Cecatiello Paupitano
	420	Chiacchiere
	421	Chienolella Apicese*
	422	Ciaola
	423	Ciaolone
	424	Confettone, ò Cunftton
	425	Copeta
	426	Delizie al limone

<b>REGIONE CAMPANIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<b>N°</b>	<i>Prodotto</i>
	427	Divino amore
	428	Follovielli
	429	Fresella Beneventana
	430	Fusillo Avellinese
	431	Fusillo di Felitto
	432	Fusillo di Gioi
	433	Fusillo furitano, ò Fusillo furitano, ò Riccio furitano
	434	Guanto Caleno
	435	Marsigliese
	436	Matasse di Caposele
	437	Migliaccio
	438	Monachina
	439	Muffletto di Caposele
	440	Mustaccioli
	441	'Ndunderi
	442	'Nfrennula
	443	Pagnotta di Santa Chiara
	444	Palme di confetti
	445	Pan Brigante
	446	Pane dei Camaldoli
	447	Pane di Baiano
	448	Pane di Calitri
	449	Pane di iurmano
	450	Pane di Montecalvo
	451	Pane di Padula
	452	Pane di patate
	453	Pane di San Sebastiano
	454	Pane di Saragolla
	455	Pane di Villaricca
	456	Panesillo di Ponte
	457	Paniedd' r' sirino
	458	Panino napoletano
	459	Pantorrone
	460	Panuzzo
	461	Panzarotti
	462	Parrozzo*
	463	Pasta mischiata
	464	Pasticella di Acerno
	465	Pasticcio caggianese
	466	Pastiera
	467	Pigna
	468	Pizza chiena
	469	Pizza Cilentana
	470	Pizza co l'Erba
	471	Pizza con ricotta
	472	Pizza di farinella bacoiese, Pizza gialla, 'A Zellòse
	473	Pizza di San Martino
	474	Pizza di scarola
	475	Pizza figliata, Serpentone
	476	Pizza migliazza cu li frittule
	477	Pizza roce
	478	Pizza roce caggianese
	479	Pizza sulla liscia*
	480	Puccellato dolce
	481	Puccellato salato
	482	Raffioli
	483	Ravioli allo zenzifero di Quaglietta
	484	Ravioli Capresi
	485	Ravioli co la pettola
	486	Raviolo di ricotta di pecora
	487	Ricci
	488	Roccocò
	489	Sanguinaccio
	490	Scaldatele
	491	Scanata del Sannio
	492	Scazzatiello, Cavatieddu
	493	Scialatiello
	494	Sciavola di Circello
	495	Sciusciello, ò Sciuscello
	496	Scorpella
	497	Sfogliatella

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

<b>REGIONE CAMPANIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<b>N°</b>	<i>Prodotto</i>
	498	Sfogliatella Santa Rosa
	499	Sospiri al limone
	500	Spantorrone di grotta
	501	Struffoli
	502	Struppolo
	503	Susamielli
	504	Taraddi con finocchio
	505	Taralli intrecciati
	506	Tarallini al vino
	507	Tarallo all'uovo
	508	Tarallo con le mandorle
	509	Tarallo cu ll'ove
	510	Tarallo di Agerola
	511	Tarallo di San Lorenzello
	512	Tarallo Roscianese
	513	Tarallo sugna e pepe
	514	Tarallucci al naspro
	515	Tasca
	516	Torroncino di Roccagloriosa
	517	Torrone croccantino di S. Marco dei Cavoti
	518	Torrone di Benevento
	519	Torrone di castagna
	520	Torrone di Dentecane
	521	Torrone di Ospedaletto d'Alpinolo
	522	Triilli
	523	Turcinegliu
	524	Vanti
	525	Zandraglia
	526	Zeppola di S. Giuseppe
	527	Zeppola frita
	528	Zeppola padulese
<i>Prodotti della gastronomia</i>	529	Baccalà alla perticatora
	530	Braciola
	531	Carne al latte
	532	Ciambottella
	533	Cicatielli col Pulieio
	534	Ciauliello
	535	Cicci di Santa Lucia
	536	Cinghiale alla cacciatore*
	537	Crocché
	538	Fasule co Corie e cavatielli senza cavà
	539	Gattò di patate
	540	Genovese
	541	Frittata di scammaro
	542	Frittura napoletana
	543	Insalata di Tartufo
	544	Lardiata
	545	Mantoppole di Montaperto
	546	Melanzana a scarpone
	547	Minestra caggianese
	548	Parmigiana di Cipolla ramata di Montoro
	549	Parmigiana di melanzane
	550	Peperone imbottito
	551	Pancotto dei foresi
	552	Panzetta
	553	Patane e cicc'
	554	Polenta stampata, Alla Cucchiareda, Frattaccio
	555	P'ttera
	556	Ragù napoletano
	557	Salsa piccante
	558	Sartù di riso
	559	Sauza Quagliettana
	560	Scarpariello
	561	Scarpella di Castelvenere
	562	Sfrionzola
	563	Stufati di Teggiano
	564	Tagliatelle all'acciaccata
	565	Tiella padulese
	566	Trippa frita
	567	Zucchini alla scapece
	568	Zuppa di soffritto

<b>REGIONE CAMPANIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<b>N°</b>	<i>Prodotto</i>
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	569	Acciughe sotto sale*
	570	Alicette piccanti*
	571	Alici di menaica*
	572	Alici marinate*
	573	Cozza del golfo di Napoli e del litorale flegreo, Cozzeca
	574	Filetti di alici sott'olio*
	575	Stocco*
	576	Tarantiello
	577	Triglia rossa di Licosa*
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	578	Marzellina*
	579	Miele di acacia
	580	Miele di asfodelo
	581	Miele di borragine
	582	Miele di cardo
	583	Miele di castagno
	584	Miele di girasole
	585	Miele di lupinella
	586	Miele di rovo
	587	Miele di sulla
	588	Miele millefiori
	589	Miele millefiori dei Monti del Matese
	590	Ricotta di Carmasciano
	591	Ricotta di fuscella*
	592	Ricotta di Laticauda
	593	Ricotta di Pecora Bagnolese
	594	Ricotta essiccata di bufala*
	595	Ricotta essiccata ovicaprina*
	596	Ricotta fresca di bufala*
	597	Ricotta fresca ed essiccata di capra*
	598	Ricotta fresca ed essiccata di pecora*
	599	Ricotta manteca di Montella
	600	Ricotta salaprese
601	Yogurt di Bufala	
* Deroga alle norme igienico sanitarie		

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

<b>REGIONE EMILIA-ROMAGNA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Formaggi</i>	71	Pecorino dell'Appennino Reggiano*
	72	Pecorino maturato in grotta
	73	Raviggiolo*
	74	Ribiola della bettola, ill Ribiol*
	75	Robiola, Ribiola, Furmai nis
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	76	Aglione bianco piacentino
	77	Albicocca Val Santerno di Imola
	78	Antica varietà di fichi piacentini della cultivar: Verdolino della Goccia
	79	Antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: Mandorla piacentina
	80	Antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: Tonda piacentina, Nisola d'nestiga
	81	Antica varietà di olivo piacentino della cultivar: Lugagnano, Mazzoni
	82	Antica varietà di patata piacentina della cultivar Quarantina, Quaanti-na
	83	Antiche varietà di castagne piacentine: Domestica di Gusano, Vezzolacca
	84	Antiche varietà di ciliegia piacentina: Flamengo, Pavesi, Mora o Mora piacentina, Mori, Marasca di Villanova, Prima, Primitissima, Smirne, Mora di Diolo, Albanotti
	85	Antiche varietà di Mela ferrarese: mela Abbondanza, mela Imperatore, Durello
	86	Antiche varietà di mela piacentina: Verdona, Calera o Carraia o della Carrara, Fior d'acacia, Pum salam o Mela salame, Rugginosa, Brusca o Pum brusca, Carla o Pum cherla, Rosa o Pum rosa
	87	Antiche varietà di pera piacentina: della Coda torta, Lauro, Limone, Ammazza-cavallo
	88	Antiche varietà di uva da tavola piacentina: Verdea, Besgano bianco, Besgano rosso, Bianchetta di Diolo, Bianchetta di Bacedasco
	89	Antiche varietà di vitigni reggiani: Redga, Sgavetta, Termarina, Scarsafoglia, Spergola
	90	Antiche varietà di zucca ferrarese: zucca Violina, zucca Marina, zucca Viulina, zucca marina
	91	Asparago, Aspargina, Sparz, Sparazena
	92	Cardo gigante di Romagna
	93	Castagna fresca e secca di Granaglione
	94	Castagna reggiana, Masangaia
	95	Castagne arrosto al vino rosso, Balush o Ballotte
	96	Cicerchia
	97	Ciliegia di Cesena, delle varietà: Moretta di Cesena, Durona di Cesena, Durella, Duroncina di Cesena, Ciliegia del fiore, Primaticcia, Corniola
	98	Cocomero tipico di San Matteo Decima
	99	Corniola, cornina, cornetta, cornuzza, barzizza, curnèna, curnózza
	100	Cucciaroli, Cuciarole, Cuciarùl
	101	Doppio concentrato di pomodoro
	102	Farina dolce di castagne di Granaglione, Farina d'castagne
	103	Farro triticum dicoccum
	104	Fragola di Romagna
	105	Gemoglio di pungitopo sott'olio
	106	Kiwi
	107	Lischi, Roscano, Agretto, Bacicco, Liscaro
	108	Loto di Romagna
	109	Marmellata di bacche di rosa canina
	110	Marmellata di more
	111	Marrone del Montefeltro
	112	Marrone di Campora, Maron ed Campra
	113	Mela campanina, Pòm campanein
	114	Mela rosa Romana, Mela Rousména
	115	Melone tipico di San Matteo Decima
	116	Patata di Montescudo
	117	Patata di Montese
	118	Pera Scipiona
	119	Pera Volpina
	120	Pesca Bella di Cesena
	121	Pesca buco incavato, Bus incavè
	122	Raperonzolo, Raponzal, Raponzolo, Raponzo
123	Saba dell'Emilia-Romagna, Sapa	
124	Sapore, Savor	
125	Saporetto dell'Appennino reggiano, Savurett, Savorèt	
126	Stridoli, Strigoli, Carletti, Bubbolini, Tagliatelle della Madonna, Silene rigonfia, Streidoul, Strigli, Strigul, Stridual, Stridul, Strivul, Strigval	
127	Sugali, Sugal	
128	Sughi d'uva reggiani, Sugh	
129	Susina di Vignola	
130	Susina Vaca Zebeo, Vacazebeo, Vacaza zebeo, Vacazebeo, Vacazza	
131	Tartufo bianco (Tuber magnatum), Trifula bianca	
132	Tartufo bianco pregiato	

<b>REGIONE EMILIA-ROMAGNA</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
	133	Tartufo nero di Fragno, Trifola
	134	Tartufo nero estivo ( <i>Tuber aestivum</i> ), Trifula negra
	135	Tartufo nero pregiato ( <i>Tuber melanosporum</i> vitt.)
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	136	Africanetti, Biscotti margherita, Africanèt
	137	Amaretti, Amarett
	138	Amaretto di Spilamberto
	139	Anolini, Anvein, Amvei, Anvei, Anven
	140	Anolino, Anolen
	141	Basotti, Bassotti, Tagliolini al forno, Bazòt, Bassot
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	142	Bensone, Balsone, Balsòn
	143	Biscione reggiano
	144	Bizulà
	145	Bodino di uva Termarina
	146	Bomba allo zabaglione o di Canossa
	147	Bomba di polenta, Bomba ed puleinta
	148	Bomba di riso, Bomba 'd ris
	149	Bomba di tagliatelle
	150	Borlengo, Burleng, Burlang
	151	Bortellina, Burtléina
	152	Bracciatello
	153	Bustrengo, Bustrenga, Bustrèng, Bostrengo
	154	Caffè in forchetta
	155	Canestrelli, Canestrèli
	156	Cantarelle, Al Cantarèli
	157	
	158	Cappelletti, Caplitt
	159	Cappelletto reggiano
	160	Cassatella
	161	Castagnaccio, Castagnaz
	162	Castagnaccio, Pattona
	163	Castagnole
	164	Cherseinta sotto le braci, Crescentina
	165	Chisolini, Chisulèn o Chissò
	166	Chizze reggiane, El Chezzi, Chezzi
	167	Ciabatta di S. Antonio, Savata ed S. Antoni
	168	Ciaccio, Ciacc
	169	Ciambella di Quaresima cotta nell'acqua
	170	Ciambella ferrarese, Brazadela
	171	Ciambella reggiana, Bresadela, Busilan
	172	Ciambella, Boslan, Zambèla
	173	Ciambelline, Buslanein
	174	Coppo all'emiliana
	175	Crescenta, Carsent
	176	Crescenta frita, Cherscènta frètta
	177	Crescioni, Guscioni, Cassoni, Carsòn, Gussun, Cursòn
	178	Croccante, Cruccant
	179	Crostoli del Montefeltro
	180	Curzoli, Strigotti, Curzùl
	181	Dolce di San Michele, Dolz ad San Michele
	182	Erbazzone di Reggio Emilia
	183	Fave dei morti, Fave dolci, Favette
184	Focaccia con ciccioli, Chisola	
185	Fritloc frittelle di castagne	
186	Frittelle di farina di castagne, Frittell ad fareina ad castagne	
187	Frittelle di riso, Frittell ad ris	
188	Frittelle di tagliatelle, Pattone	
189	Frittelle o sgonfietti, Frittell o sgiunfaitt	
190	Garganelli, Garganell, Maccheroni al pettine	
191	Gialletti, gialetti, zalet, piadòt	
192	Gnocchetti con fagioli, Pisarei e fasò	
193	Gnocchetti di pangrattato, Pisarei	
194	Gnocchi, Gnocc	
195	Gnocco al forno coi ciccioli, Gnocc, Gnocc cott al fouren con i grasso	
196	Gnocco di patate, Gnocchi di patate, Sgranfignone, Macarun s'al pateti, Gnòc	
197	Gnocco fritto, Gnocc frett o gnocc, Al Gnoc frètt, 'L Gnoc	
198	Gramigna gialla	
199	Gramigna paglia e fieno	
200	Gramigna verde	
201	Intrigoni, Sfrappole emiliane, Intrigoun	
202	Latte alla Portoghese	



<b>REGIONE EMILIA-ROMAGNA</b>		
<i>Tipologia</i>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
	203	Latte brulé, Latt brulé
	204	Latte in piedi, Latt in pè
	205	Latteruolo
	206	Maccheroni bobbiesi, Maccheron bubbies
	207	Mandorlato al cioccolato di Modigliana
	208	Manfrigoli
	209	Maltagliati, Puntarine, Malfatti, Malfattini, Meltajé, Maltajéd
	210	Mandorlini del ponte, Mandurlin dal pont
	211	Mezze maniche da frate ripiene, Mes mànag da frà ripein
	212	Miacetto, Miacet
	213	Migliaccio di Romagna, Sanguinaccio, Berleng, Migliaccio, e Miaz
	214	Minestra di castagne
	215	Minestra imbottita, Spoja lorda
	216	Miseria di Busseto
	217	Mistocchine, Mistuchina, Mistuchen, Mistòk, Mistocchi ed fareina ed castagn, Al Mistuchini, Al Mistuchèn
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	218	Mosto cotto, Must cot
	219	Offelle di marmellata
	220	Orecchioni, J Urciòn
	221	Pagnotta di San Martino, Pagnota ad San Martén
	222	Pagnotta pasquale
	223	Pagnotta pasquale di Monte Colombo, Pagnota ad Pasqua ad Mount Clomb
	224	Pancotto, Pancöt, Pacöt
	225	Pan di Spagna
	226	Pane a lievitazione naturale
	227	Pane casareccio, Pan casalen
	228	Pane di Castrocaro
	229	Pane di zucca, Pan ad zücca
	230	Pane dolce con i fichi, Pan dülz cun i figh
	231	Panzanella, Panzanëla
	232	Pane schiacciato, batàro
	233	Pappardelle, Al Papardel; Al Papardeli
	234	Passatelli, Passatini, Pasadein, Pasadòin in bròd
	235	Pastafrolla alla maniera reggiana
	236	Pasta Margherita
	237	Pasta rasa, Pastarèsa, Pasta resa, Pasta ragia
	238	Pasticcio di cappelletti
	239	Pasticcio di maccheroni alla ferrarese, Al Pastiz
	240	Patacucci, Patacóc, Patacùc
	241	Pattona, Castagnaccio, Torta di castagne
	242	Pesche finte ripiene
	243	Piada coi ciccioli
	244	Piadina della Madonna del Fuoco
	245	Piadina frita, Pié fretta
	246	Pinza bolognese, Penza bolognese
	247	Pizza di Pasqua, Crescia di Pasqua
	248	Polentine
	249	Riso con la tritura o tradura, Minestrino di Pasqua, Minestra del paradiso, Ris cun la tràdura, Ris coun la terdura, Riso e tevdura
	250	Savoardi
	251	Savoardi di Persiceto, Ciabattine di S. Antonio, Savuièrd
	252	Sbricciolina, Sbrisulina
	253	Scarpasot
	254	Sfoglia dell'Emilia-Romagna, Spója, Spòia
	255	Sfogliata o torta degli Ebrei, Tibuia
	256	Sfrappe, Fiocchetti, Sfrappole, Chiacchiere delle suore, Sfrapli, Al frap, fiuchét, Ciacri dal sori
	257	Solata, Solata di farina bianca, Suleda
258	Spianata, Schiacciata, S-ciazèda, Spianeta, Scaciata, Scacigna	
259	Spongata di Busseto	
260	Spongata di Corniglio	
261	Spongata di Piacenza, Spungada, Spungheda	
262	Spongata di Reggio Emilia	
263	Spongata, Spunghéda	
264	Sprelle, Spreli	
265	Spumini, Schiumini, Spumén	
266	Straccadenti, Stracadéint, Straccadèint, Straca dent	
267	Stracchino gelato, Stracchein in gelato	
268	Stricchetti, Farfallini, Scrichèt, Fiuchèt	
269	Strozzapreti, Strozaprit	
270	Sulada	

<b>REGIONE EMILIA-ROMAGNA</b>		
<i>Tipologia</i>	<b>N°</b>	<i>Prodotto</i>
	271	Tagliatelle, Tajadèli, Tajadèl, Lasagni
	272	Tagliatella bolognese
	273	Tagliatelle con gli stridoli, Tajadèl cun i stridul, Tajadèl cun i strigul, Tajadèli cun i stridle
	274	Tagliatelle con ricotta e noci, Taiadei cun ricotta e nus
	275	Tagliatelle dolci
	276	Tagliatelle verdi, Tajadèl verdi, Tajadèli verdi
	277	Tagliatelle verdi all'emiliana, Tajadeli verdi
	278	Tardura
	279	Tigella modenese, Tigèla modenese, Crescentina modenese, Cherscènta modenese
	280	Tirotta con cipolla, Tiratta ala zivola
	281	Topino d'Ognissanti
	282	Torta d'erbe
	283	Torta dei preti, Turta ad prètt
	284	Torta di granoturco, Turta ad mèlga
	285	Torta di mele, Turta ad pum
	286	Torta di pere, Turta ad per
	287	Torta di prugne, Turta ad brùgna
	288	Torta di ricotta
	289	Torta di riso di reggiana
	290	Torta di uva Termarina
	291	Torta ricciolina o torta di tagliatelle, Taiadela
	292	Tortellacci, Tortelloni, Turtlacc
	293	Tortellacci di carnevale
	294	Tortelli alla lastra
	295	Tortelli con le ortiche
	296	Tortelli d'erbeta, Torde d'erbeta
	297	Tortelli di carnevale, Frittelle ripiene, Turtlitt
	298	Tortelli di farina di castagne, Tortei ad fareina ad castagne
	299	Tortelli di mele
	300	Tortelli di patate
	301	Tortelli di ricotta
	302	Tortelli di ricotta alla piacentina, Tortelli, Turtei cu la cua, Turtei
	303	Tortelli di San Giuseppe, Turtei ad San Giusèpp
	304	Tortelli di verza
	305	Tortelli di zucca alla reggiana, Turtei ed zoca
	306	Tortelli di zucca, Tortei ad zùcc, Cappellacci di zucca, Turtlòn ad sùca
	307	Tortelli coi rosolacci, Turtel cun al barösl; Turtel con al ròsli
	308	Tortelli ripieni con bietole, Tortelli verdi alla reggiana, Turtee d'erba
	309	Tortellini di Bologna
	310	Tortellini
	311	Zabajone, Zabaglione, Zambajoun
	312	Zampanella, Zàmpanèla
	313	Zuccherino montanaro bolognese, Zucarein montanaro bolognese
	314	Zuppa inglese, Soppinglesa, Sòpa inglisa, Zòppa inglèisa, Soppinglesa
	315	Agnello alla piacentina, Agnel äla piasinteina
	316	Agnello con piselli alla romagnola, Agnè cun i b şarèl a la rumagnöla
	317	Anguilla in umido, Anguilla in ümid
	318	Arbada, Polenta con cotenne e cavolo nero
	319	Arrosto di maiale alla reggiana
	320	Arrosto ripieno
	321	Baccalà alla romagnola, Bacalà a la rumagnöla
	322	Baccalà con i porri, E' Bacalà con i por
	323	Baccalà gratella, Bacalà a rost
	324	Baccala in umido, Bacalà in òmid
	325	Barzigole, Barzègli, Bistregli
	326	Calzagatti, Chelzagàt, Papacc, Paparòcc, Pulenta Imbrucada, Cazzagai, Calzagàtt, Paparucci, Cassambragli
	327	Cardi in umido
	328	Cavolfiore all'uso di Romagna
	329	Cavoli ripieni, Cavul ripein
	330	Cipolle comodate
	331	Cipolle intiere con salsa
	332	Cipolle ripiene di magro
	333	Coniglio arrosto alla reggiana, Cunìn a ròst
	334	Coniglio in umido, Coniglio alla cacciatora
	335	Cotenna e ceci, Cudga e sisar
	336	Dolce e brusco, Dulz e brühsc
	337	Fagioli in giubalunga
	338	Faraona alla creta, Faraona al creda
	339	Fegatelli di maiale, Figadèt
	340	Frittata di funghi prugnoli, Fritta ad spinarò

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

*Prodotti della Gastronomia*

<b>REGIONE EMILIA-ROMAGNA</b>			
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>	
	341	Funghi fritti, Fonz fritt	
	342	Imbalsadura, Minestrina di piselli pancetta e pomodoro	
	343	Insalata rustica, Rustisana	
	344	Lasche del Po in carpione, Sticc' in carpion	
	345	Lepre alla piacentina, Levra ala piasinteina	
	346	Lesso di carni, Less	
	347	Lumache alla bobbiese, Lùmaga al bobbiese	
	348	Lumache fritte	
	349	Lumache in umido	
	350	Merluzzo in umido, Marlüss in ümid	
	351	Minestra con punte di asparagi, Sparseina	
	352	Ossobuco, òs bus	
	353	Ovuli ripieni, Ovuli ripein	
	354	Pancetta e piselli, Panzèta e riviott	
	355	Pan cott, Zuppa di pane	
	356	Pesce gatto in umido, Pèesc gat	
	357	Polenta condita, Puleinta consa	
	358	Polenta di farina di castagne, Puleinta ad fareina ad castagne	
	<i>Prodotti della gastronomia</i>	359	Polenta e patate, Puleinta e pomdaterra
		360	Polenta pasticciata
		361	Pollo alla cacciatora, Pol ala cazadôra
		362	Polpettone di tacchino alla reggiana
		363	Punta di petto di vitella ripiena, Picaja
		364	Radicchi con la pancetta
		365	Ragù alla romagnola, Ragù a la rumagnola
		366	Ragù classico alla bolognese
		367	Riso e verza con costine, Ris e verza cun custeina
		368	Risotto con i codini di maiale, Risott cun i cuein ad gogn
		369	Risotto con le poveracce, Risòt cun al pavaraz
		370	Salsa di prezzemolo, Sàlsa ad savur
		371	Salsa verde per bolliti
		372	Scàpa, Mnufocc, Menni
		373	Seppie con piselli
		374	Spaghetti con le poveracce
		375	Spinaci alla romagnola, Spinaci con l'uvetta, Spinèz a la rumagnòla
376		Tinche all'emiliana	
377		Torta di patate, Turta d'patat	
378		Torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bobbiese	
379		Trippa, Trèpa	
380		Trippa alla reggiana, Busecca, Buzèca	
381		Trippa di manzo alla piacentina, Trippa ad manz ala piasinteina	
382		Trote come si preparano a Succiso	
383		Valigini, Valisein, Verzot	
384		Verzolini, Varzulein	
385		Zigulleda, Zìguleda	
386		Zucchini ripieni, Zücchein ripein	
387		Zuppa di ceci, Sùppa ad sisar	
388		Zuppa di pesci, Sùppa ad pess	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>		389	Miele del Montefeltro
		390	Miele del crinale dell'appennino Emiliano-Romagnolo
		391	Miele di erba medica della pianura Emiliano-Romagnolo
		392	Miele di tiglio, Mel tiglio
		393	Ricotta*
	394	Ricotta vaccina fresca tradizionale dell'Emilia-Romagna, Puina, Puvina*	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	395	Acquadelle marinate	
	396	Alici marinate, Sardun marined	
	397	Anguilla marinata di Comacchio	
	398	Brodetto di vongole	
	399	Cozze gratinate	
	400	Saraghina, Saraghéna, Papalina, Saraghina sora al test	
	401	Saraghina maturata nel sale	
	402	Zuppa di poveracce, Zuppa di vongole, Sópa 'd pavaraz	
* Deroga alle norme igienico sanitarie			

<b>REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Distillato di pere
	2	Most
	3	Sciroppo di olivello spinoso
	4	Sciroppo di piccoli frutti
	5	Sciroppo di sambuco
	6	Sciroppo di tarassaco
	7	Succo di mela
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	8	Agnello istriano
	9	Argjel
	10	Bondiola
	11	Brusaula
	12	Cappone friulano
	13	Cicines
	14	Coppa di testa
	15	Cotto d'oca
	16	Crafus
	17	Filon
	18	Insaccati affumicati
	19	Lardo
	20	Lingua cotta di Carnia
	21	Linguâl
	22	Lujànie
	23	Marcundela
	24	Musetto
	25	Ossocollo e culatello affumicati
	26	Pancetta arrotolata dolce e affumicata
	27	Pancetta arrotolata manicata
	28	Pancetta con lonza
	29	Pancetta stesa, lardo, guanciale
	30	Pestadice
	31	Pestat
	32	Petto d'oca affumicato
	33	Pindulis
	34	Polmonarie
	35	Porcaloca
	36	Prosciuttino crudo d'oca
	37	Prosciutto cotto Praga
	38	Prosciutto di Cormons*
	39	Prosciutto di Ragogna
	40	Prosciutto dolce o affumicato
	41	Salam di cueste
42	Salame d'oca	
43	Salame friulano	
44	Sanganel	
45	Sassaka	
46	Sbarbot	
47	Schulta fumat	
48	Sopressa	
49	Spalla cotta di Carnia affumicata	
50	Speck affumicato	
51	Speck d'oca	
52	Stinco di Carnia	
<i>Condimenti</i>	53	Aceto di mele
	54	Osiet
	55	Salsa balsamica
<i>Formaggi</i>	56	Caciotta caprina
	57	Caprino stagionato
	58	Cuincir
	59	Formadi frant
	60	Formaggio asino*
	61	Formaggio caprino morbido
	62	Formaggio di malga*
	63	Formaggio fagagna
	64	Formaggio salato
	65	Formai del cit
	66	Frico
	67	Latteria
	68	Monte Re
	69	Sot la trape
	70	Tabor
	<i>Grassi (burro)</i>	71

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

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

\* Deroga alle norme igienico sanitarie

<b>REGIONE LAZIO</b>		
<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 vecchia della Ciociaria
	9	Sambuca viterbese
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni</i>	10	Braciole sott'olio
	11	Bresaola di bufala
	12	Buddellucci o Viarelli*
	13	Capocollo o Lonza*
	14	Carne di bovino maremmano
	15	Carne di bufala Pontina
	16	Carne di coniglio leprino viterbese
	17	Carne di pecora secca
	18	Carpaccio di bufala
	19	Coppa (viterbese, reatina)*
	20	Coppiette affumicate di bufala
	21	Coppiette (di cavallo, suino, bovino)*
	22	Filetto di Leonessa*
	23	Guanciale*
	24	Guanciale amatriciano*
	25	Guanciale dei Monti Lepini al maiale nero*
	26	Guanciale di suino di razza Casertana
	27	Lardo (di Leonessa, di San Nicola)*
	28	Lardo del campo di Olevano Romano*
	29	Lardo stagionato al maiale nero*
	30	Lombetto della Sabina e dei Monti della Laga*
	31	Lombetto o Lonza*
	32	Lonzino e lonza di suino di razza Casertana
	33	Mortadella (romana, di Amatrice ed Accumuli, viterbese)*
	34	Mortadella di bufala
	35	Mortadella di cavallo*
	36	Mortadella di manzetta maremmana*
	37	Omento di maiale (Beverelli)*
	38	Pancetta di suino
	39	Pancetta tesa di suino di razza Casertana
	40	Pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero*
	41	Prosciutto crudo "Bauletto"*
	42	Porchetta (di Viterbo, di Poggio Bustone)
	43	Porchetta di Selci (Porchetta Selciana)
	44	Prosciutto (di Guarcino, di Bassiano)*
	45	Prosciutto cotto al vino di Cori*
	46	Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero*
	47	Prosciutto di montagna della Tuscia*
	48	Salame "castellino"*
	49	Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)*
	50	Salame paesano*
	51	Salamella cicolana*
	52	Salamino tuscolano*
	53	Saldamirelli
	54	Salsicce (Corallina romana*, Susianella*, al Coriandolo, Paesana)
	55	Salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)*
	56	Salsicce secche di suino di razza Casertana
	57	Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)*
	58	Salsiccia dei Monti Lepini al maiale nero*
	59	Salsiccia di bufala
	60	Salsiccia di Castro dei Volsci*
	61	Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero*
	62	Salsiccia di fegato di suino (Mazzafegato di Viterbo*, Paesana da sugo*, Semplice)
	63	Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci*
	64	Salsiccia sott'olio (allo strutto)*
	65	Spalla di suino (Spalluccia)*
	66	Speck di bufala
	67	Tordo matto di Zagarolo
	68	Ventricina olevanese*
	69	Vitellina di bufala di Amaseno
	70	Vitellone di Itri
	71	Zampetti
	72	Zauzicchie e Salam funnan*
	73	"Zazzicchia" di Patrica*

<b>REGIONE LAZIO</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	74	Aceto di kiwi affinato dell'agro pontino
	75	Pasta di olive
	76	Pestato di olive di Gaeta
	77	Salsa balsamica di uva
<i>Formaggi</i>	78	Burrata di bufala*
	79	Cacio di Genazzano*
	80	Cacio di nonno Nino di Montalto di Castro
	81	Cacio fiore*
	82	Cacio magno (semplice e alle erbe)*
	83	Caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)*
	84	Caciocavallo di Supino*
	85	Caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)*
	86	Cacioricotta di bufala*
	87	Caciotta dei Monti della Laga*
	88	Caciotta della Sabina (semplice e alle erbe)*
	89	Caciotta di bufala (Pontina)*
	90	Caciotta di mucca*
	91	Caciotta di vacca ciociara (semplice ed aromatizzata)*
	92	Caciotta genuina romana*
	93	Caciotta mista ai bronzi*
	94	Caciotta mista della Tuscia*
	95	Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio*
	96	Caciottina di bufala di Amaseno (semplice e aromatizzata)*
	97	Caprino presamico (di latte vaccino) di Supino
	98	Ciambella di Morolo*
	99	Conciato di San Vittore*
	100	Fiordilatte dell'Agro Pontino
	101	Formaggio e caciotta di pecora sott'olio*
	102	Formaggio di capra*
103	Gran cacio di Morolo*	
104	Marzolino e/o Marzolina*	
105	Mugnaia di bufala	
106	Pecorino (viterbese, ciociaro)*	
107	Pecorino ai bronzi*	
108	Pecorino dei Monti della Laga*	
109	Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)*	
110	Pecorino di Amatrice*	
111	Pecorino di Ferentino*	
112	Pecorino in grotta del viterbese*	
113	Pressato a mano*	
114	Primo sale di latte ovino	
115	Provola di bufala (semplice e affumicata)*	
116	Provola di vacca (semplice e affumicata)*	
117	Provolone vaccino*	
118	Provolone invecchiato di bufala di Formello	
119	Scamorza appassita - Cacetto di Supino	
120	Scamorza vaccina (semplice e ripiena)*	
121	Squarquaglione dei Monti Lepini*	
122	Stagionato di bufala di Formello	
123	Stracchino di capra*	
124	Burrell' (Scamorza con burro all'interno)	
125	Fiordilatte	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	126	Burro di San Filippo
	127	Olio monovarietale extra vergine di Carboncella
	128	Olio monovarietale extra vergine di Ciera
	129	Olio monovarietale extra vergine di Itrana
	130	Olio monovarietale extra vergine di Marina
	131	Olio monovarietale extra vergine di Olivastrone
	132	Olio monovarietale extra vergine di Rosciola
	133	Olio monovarietale extra vergine di Salviana
	134	Olio monovarietale extra vergine di Sirole
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o</i>	135	Actinidia
	136	Aglio rosso di Castelliri
	137	Aglio rosso di Proceno
	138	Arancia rossa di Suio
	139	Arancio biondo di Fondi
	140	Asparago delle acque albe di Tivoli e Guidonia Montecelio
	141	Broccoletti sezzesi "sini"
	142	Broccoletto di Anguillara
	143	Broccolo romanesco
	144	Carciofini sott'olio
	145	Carciofo di Orte
	146	Carciofo di Sezze



<b>REGIONE LAZIO</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>stato naturale o trasformati</i>	147	Carciofo di Tarquinia o della Maremma viterbese
	148	Carota di Fiumicino
	149	Carote di Viterbo in bagno aromatico
	150	Castagna di Terelle
	151	Castagna rossa del Cicolano
	152	Cece del solco dritto di Valentano
	153	Ceci
	154	Cicerchia
	155	Cicerchia di Campodimele
	156	Cicoria di catalogna frastagliata di Gaeta (Puntarelle)
	157	
	158	Ciliegia Ravenna della Sabina
	159	Cipolla di Nepi
	160	Cipolla Prossedana
	161	Cipolle, peperoni e pere sott'aceto
	162	Cocomero Pontino
	163	Confettura di castagne
	164	Confettura di mele al mosto cotto
	165	Confettura di uva cesanese nera
	166	Confettura di uva fragola
	167	Confettura di viscioli
	168	Fagiolina arsolana
	169	Fagiolo a carne
	170	Fagiolo a pisello
	171	Fagiolo a suricchio
	172	Fagiolo borbontino
	173	Fagiolo cappelletto di Vallepietra
174	Fagiolo ciavattono piccolo	
175	Fagiolo cioncone	
176	Fagiolo del purgatorio di Gradoli	
177	Fagiolo di Sutri	
178	Fagiolo gentile di Labro	
179	Fagiolo giallo	
180	Fagiolo regina di Marano Equo	
181	Fagiolo sofarino	
182	Fagiolo verdolino	
183	Fagiolone di Vallepietra	
184	Fallacciano di Bellegra	
185	Farina di marroni	
186	Farro	
187	Farro dei Monti Lucretili	
188	Farro del pungolo di Acquapendente	
189	Favetta di Aquino	
190	Ferlengo o Finferlo di Tarquinia	
191	Fichi sciropati con nocciole	
192	Fichi secchi di Sonnino	
193	Finocchio della Maremma viterbese	
194	Fragola di Terracina	
195	Fragolina di Nemi	
196	Lattuga signorinella di Formia	
197	Lenticchia di Rascino	
198	Lenticchia di Ventotene	
199	Mais agostinella	
200	Marmellata di agrumi	
201	Marrone (dei Monti Cimini, di Cave)	
202	Marrone Antrodocano	
203	Marrone di Arcinazzo Romano	
204	Marrone di Latera	
205	Marrone segnino	
206	Melanzane sott'olio	
207	Mentuccia essiccata	
208	"Mosciarella" di Capranica Prenestina	
209	Nocciola dei Monti Cimini	
210	Olive da mensa bianche e nere (di Latina, Frosinone, parte della provincia di Roma), (olive calce e cenere, oliva bianca di Itri, olive al fumo, olive sott'olio, olive spaccate e condite, olive in salamoia, olive essiccate)	
211	Orzo perlato dell'alto Lazio	
212	Passata di pomodoro da spagnoletta di Gaeta	
213	Patata di Leonessa	
214	Patata turchesa	
215	Peperone alla vinaccia	
216	Peperoni secchi	
217	Pera spadona di Castel Madama	

*Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati*

<b>REGIONE LAZIO</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	218	Pere sciropate al mosto
	219	Pesche o percoche sciropate
	220	Pinolo del litorale laziale
	221	Pomodoretto appeso dell'Etruria Meridionale
	222	Pomodoro corno di toro
	223	Pomodoro fiaschetta di Fondi
	224	Pomodoro ovalone Reatino
	225	Pomodoro perino di Sperlonga
	226	Pomodoro scatolone di Bolsena
	227	Pomodoro spagnoletta del Golfo di Gaeta e di Formia
	228	Prugna pizzutella di Picinisco
	229	Rapa catalogna di Roccasecca
	230	Roncoletta Labicana
	231	Sarzefine di Zagarolo
	232	Scorsone o Tartufo d'estate
	233	Tallo sott'olio dell'aglio rosso di Proceno
	234	Tartufo di Campoli Appennino
	235	Tartufo dei Monti Lepini
	236	Tartufo di Cervara
	237	Tartufo di Saracinesco
	238	Uva da tavola pizzutello di Tivoli
	239	Visciolo dei Monti Lepini
	240	Zafferano della Tuscia
	241	Zafferano della Valle dell'Aniene
242	Zucchina con il fiore	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	243	Anse del Tevere
	244	Amaretti
	245	Amaretti casperiani
	246	Amaretto di Guarcino
	247	Barachia
	248	Bastoncini mandorlati
	249	Bastoni
	250	Biscotti
	251	Biscotti e ciambelle all'uovo
	252	Biscotti sezzesi
	253	Biscotto di S. Antonio
	254	Biscotto di Sant'Anselmo
	255	Bussolani
	256	Cacchiarelle
	257	Caciata di Sezze
	258	Caciatella di Maenza
	259	Cacione di Civitella S. Paolo
	260	Calzone con verdure
	261	Canasciunetti
	262	Casata pontecorvese
	263	Castagnaccio
	264	Castagne stampate
	265	Cavallucci e pigne
	266	Ciacamarini
	267	Ciambella a cancello
	268	Ciambella al mosto
	269	Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) di Maenza
	270	Ciambella all'anice cinetese
	271	Ciambella all'anice di Veroli
	272	Ciambella degli sposi di Rocca di Papa
	273	Ciambella di San Filippo
	274	Ciambella e cornettino di Ponzano Romano (o Ciambella di San Sebastiano)
	275	Ciambella salata di Casperia
276	Ciambella scottolata di Cori	
277	Ciambella Serronese	
278	Ciambelle al vino	
279	Ciambelle al vino moscato di Terracina	
280	Ciambelle con l'anice	
281	Ciambelle da sposa	
282	Ciambelle del barone	
283	Ciambelle di magro di Sermoneta	
284	Ciambelle n'cotte	
285	Ciambelle salate	
286	Ciambelle scottolate di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciammelle d'acqua)	
287	Ciambelline	
288	Ciambelline al vino nocciolate di Cori	
289	Ciambella all'olio di Sant'Angelo Romano	
290	Ciambellone di Sant'Antonio (Ciammello')	

<b>REGIONE LAZIO</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	291	Ciambellotto di San Fiamiano (ciambella dolce con uvetta di Gallese)
	292	Ciammella ellanese
	293	Ciammelle d'ova
	294	Ciammellocco di Cretone
	295	Ciammellone morolano
	296	Ciammellono
	297	Ciriola romana
	298	Corneglie di Coreno Ausonio
	299	Crostate visciole di Sezze
	300	Crostatino ripieno
	301	Crustoli de girgenti
	302	Cuzzi di Roviano
	303	Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa
	304	Dolce di patate
	305	Falia
	306	Fave dei morti
	307	Ferratelle
	308	Fettarelle
	309	Fetticciole nere e bianche
	310	Fettuccine
	311	Fiatoni o Fiaoni
	312	Filone sciapo da 1 kg.
	313	Frascarelli
	314	Fregnaquanti di Segni
	315	Frittelli di riso
	316	Frittelline di mele di Maenza
	317	Frittellone di Civita Castellana
	318	Giglietto (di Sermoneta, di Priverno, di Palestrina)
	319	Gliu panettono di Maenza
	320	Gnocchetti di polenta
	321	Gnocchi de lu contadino
	322	Gnocchi di tritello di Valmontone
	323	Gnocchi di castagne
	324	Gnocchi ricci
	325	Gliu sangonato
	326	I recresciuti di Maenza
	327	Imbriachelle
	328	La Copeta
	329	Lacna stracciata di Norma
	330	Le Crespelle di Maenza
	331	Lepericchio e Sposatella di Capena
	332	Longarini di Cretone
	333	Lu Cavalluccio e la Puccanella
	334	'Mbriachelle al mosto di Cori
	335	Maccaruni Gavignanesi
	336	Maccheroni
	337	Maccheroni a matassa
	338	Maccheroni con le noci di Vejano
	339	Maltagliati o Fregnacce
	340	Maritozzo
	341	Mostaccioli
	342	Mostarde ponzesi
	343	Murzelli
	344	Murzitti
	345	'Ndremmappi di Jenne
	346	Pacchiarotti
	347	Pagnottelle di salatuoro di Sezze
	348	Palombella
	349	Pane cafone
	350	Pane casereccio di Campodimele
	351	Pane casereccio di Cerreto Laziale
	352	Pane casareccio di Lariano
	353	Pane casareccio di Lugnola
	354	Pane casareccio di Montelibretti
	355	Pane con le olive bianche e nere
	356	Pane con le patate (con purea di patate)
	357	Pane di Canale Monterano
	358	Pane di semola di grano duro (Pane nero di Monteromano, di Allumiere)
	359	Pane di Veroli
	360	Pane integrale al forno a legna
	361	Pane di Vicovaro (Pagnotta di Vicovaro, Pagnota Vicovarese)
	362	Pane Latino (Pà Latino)
	363	Panettone di Totò di Ferentino

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

<b>REGIONE LAZIO</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Confezionati</i>	364	Pangiallo
	365	Panicella di Sperlonga
	366	Panini all'olio
	367	Panpapato
	368	Panpepato
	369	Pascotthe corenese
	370	Pasta di Antrudoco (spaghetti, bucatini, perciatelli, mezze maniche, rigatoni, linguine di passero)
	371	Pasta di mandorle (Pasta de' mandorle) di Maenza, Sezze, Latina
	372	Pastarelle col cremore
	373	Paste di viscioli di Sezze
	374	Pezzetti (Sermoneta)
	375	Piccelatiegli
	376	Pinciarelle Monticellesi
	377	Pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli sfrizzoli)
	378	Pizza a fiamma
	379	Pizza a gli mattono di Sezze (Pizza a gli soio di Sezze)
	380	Pizza "Bbotata"
	381	Pizza bianca Romana alla pala del fornaio
	382	Pizza di Pasqua della Tuscia (dolci o al formaggio)
	383	Pizza d'ova
	384	Pizza frita
	385	Pizza grassa
	386	Pizzarelle di Cerreto Laziale
	387	Pizza rentorta fiamignanese
	388	Pizza sucia
	389	Pizza varata di Sant'Angelo Romano
	390	Pizzicotti (Biscotti)
	391	Pizzicotto (Pasta alimentare)
	392	Polentini
	393	Pupazza frascatana
	394	Quaresimanli
	395	Ravioli con crema di castagne
	396	Ravioli di patate
	397	Raviolo di San Pancrazio
	398	Sagne
	399	Salame del re
	400	Salavatici di Roviano
	401	Sciuscella
	402	Serpentone alle mandorle di Sant'Anatolia
	403	Serpentone di Capena
	404	Serpette
	405	Serpette di Sermoneta
	406	Serpette di Monte Porzio Catone
407	Sfusellati	
408	Spaccaregli di Sezze	
409	Spumette	
410	Strozzapreti	
411	Struffoli di Sezze e Lenola	
412	Subiachini	
413	Susamelli	
414	Tagliatelle di castagne	
415	Taralli	
416	Tarallo dolce di latte corenese	
417	Tersitti de Girgenti	
418	Terzetti	
419	Tiella di Gaeta	
420	Tisichelle viterbesi	
421	Torroncino di Alvito	
422	Torta di ricotta di Sermoneta	
423	Torta pasquale (Tortano di Pasqua, Torteno 1 e 2)	
424	Torta pasqualina	
425	Torteri di Lenola	
426	Tortiglione di Jenne	
427	Tortolo di Pasqua	
428	Tortolo di Sezze	
429	Tosa di Pasqua	
430	Tozzetti (di Viterbo)	
431	Tozzetti di pasta frolla	
432	Treccia all'anice di Civitella S. Paolo	
433	Turchetti	
434	Tusichelle	
435	Uova stregate	

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

<b>REGIONE LAZIO</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	436	Zaiardi di Anagni
	437	Zippole
<i>Prodotti della gastronomia</i>	438	Abbuticchio
	439	Acqua cotta della Tuscia/del Viterbese
	440	Carciofo alla matticella di Velletri
	441	Cavatello vitorchianese con il finocchietto selvatico
	442	Ceciarello di Vejano
	443	Fettuccine all'etrusca con funghi ferlenghi e salsiccia
	444	Frascatogli ciociarì
	445	Gricia o Griscia
	446	Mirandò o Mirandot di Tarquinia
	447	Padellaccia
	448	Pane ammollo
	449	Parmigiana di palette di fichi d'india dell'Isola di Ponza
	450	Pizzicotti di Liscianara
	451	Sagne e fagioli di Arnara
	452	Sagnozzi di Riofreddo
	453	Strangozzi aspresì
454	Zuppa di cavoletti e baccalà di Velletri	
455	Zuppa di pesce di Civitavecchia	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	456	Alici marinate
	457	Alici sotto sale del Golfo di Gaeta*
	458	Anguilla del lago di Bolsena
	459	Calamita del lago di Fondi
	460	Coregone (del lago di Bolsena, del lago di Bracciano)
	461	Lattarino del lago di Bracciano
	462	Tellina del litorale romano
	463	Trippla di mare dell'Isola di Ponza
	464	Trota reatina
465	Uova di pesce spada dell'Isola di Ponza	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	466	Miele del Monte Rufeno
	467	Miele di Santoreggia
	468	Miele monoflora di eucalipto della pianura Pontina
	469	Ricotta di bufala (affumicata, informata, salata)*
	470	Ricotta di pecora e di capra dei Monti Lepini
	471	Ricotta secca*
	472	Ricotta viterbese

\* Deroga alle norme igienico sanitarie

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

<b>REGIONE LIGURIA</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	70	Arancio pernambucco (Portugallo)
	71	Asparago violetto (Violetto di Albenga)
	72	Carciofo di Provenza, Violet di Provenza
	73	Carciofo spinoso (Violetto di Albenga)
	74	Carciofo spinoso di Pompeiana
	75	Carota di Albenga
	76	Castagna bodrasca
	77	Castagna gabbiana
	78	Castagna secca
	79	Cavolo broccolo (Lavagnino)
	80	Cavolo gassetta
	81	Chinotto di Savona
	82	Ciliegia di Castelbianco
	83	ciliegio durone sarzanese
	84	Cipolla di Pignone
	85	Cipolla rossa (genovese, di Zerli)
	86	Confettura di acacia, Confettura di robinia
	87	Confettura di frutti di bosco
	88	Confettura di petali di viola, Confettura di violetta
	89	Confettura extra di petali di rosa, zucchero rosato, conserva di rose
	90	Fagiolana di Torza
	91	Fagioli bianchi
	92	Fagiolo borlotto di Mangia
	93	Fagiolo cannellino dall'occhio rosso
	94	Fagiolo cannellino della Val di Vara
	95	Fagiolo cenerino della Val di Vara (Senerin)
	96	Fagiolo dell'aquila di Pignone (Fagiolo dall'occhio)
	97	Fagiolo gianetto
	98	Fagiolo lupinaro
	99	Fagiolo rampicante basso di Pignone
	100	Farina di castagne
	101	Fichi figalini neri
	102	Fichi rondette
	103	Funghi sott'olio (porcino bianco, pinicola, cicalotti, galletti)
	104	Fungo porcino secco
	105	Fungo porcino spontaneo
	106	Grano marzuolo
	107	Granturco dall'asciutto, Granun
	108	Limoni di Monterosso
	109	Melanzana tonda (genovese)
	110	Melo belfiore
	111	Melo beverino
	112	Melo bianchetta
	113	Melo carla
	114	Melo musona
	115	Melo pipin
	116	Melo rugginin
	117	Melo stolla
	118	Moco delle Valli della Bormida
	119	Nocciolo bianchetta
	120	Nocciolo codina
	121	Nocciolo dall'orto
	122	Nocciolo del rosso
	123	Nocciolo longhera
	124	Nocciolo menoia
	125	Nocciolo noscella
	126	Nocciolo ronchetta
	127	Nocciolo savregghetta
	128	Nocciolo tapparona
	129	Nocciolo trietta
	130	Olive taggiasche liguri
	131	Olivo Colombaia
	132	Olivo Lavagnina
	133	Olivo Mortina
	134	Olivo Pignola
	135	Olivo Razzola
	136	Olivo Rossese
	137	Olivo Taggiasca
	138	Patata cabannese, Sarvèga, Purchin-a, Matta
	139	Patata cannellina nera, Cannellina
	140	Patata di Pignone

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



<b>REGIONE LIGURIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	211	Pane di patate di Pignone (Pan de 'patate)
	212	Pane di Triora
	213	Pane d'orzo
	214	Pane rustico di Gavenola (Pane rustico di Gavenola; Pane rustico integrale di Gavenola)
	215	Panèra
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	216	Panettone con farina di castagne
	217	Pansarola
	218	Pasta sciancà
	219	Pinolata
	220	Poncrè
	221	Quadrello di castagna, Quadrello di Rovegno "alta Val Trebbia"
	222	Quaresimali
	223	Ravioli di patate rosse
	224	Raviolo alle erbe, Pansoto
	225	Raviolo ligure
	226	Raviolo magro
	227	Rotelle
	228	Schiumette
	229	Ssciuette
	230	Spungata
	231	Strozzagatti
	232	Taggioen
	233	Tiroto
	234	Torcetti
	235	Torrone, U Turu'n
	236	Torta crescente
	237	Torta di Chiavari (Torta de Ciàvai)
	238	Torta di nocciole
	239	Torta di riso dolce
	240	Torta di Torriglia
	241	Torta d'riso doza di Vezzano, Torta d'riso d' V'zan
	242	Torta panarello (Panarella)
	243	Torta sacripantina
	244	Torta scema
	245	Torta stroschia
246	Trofie	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	247	Baciocca
	248	Bagnùn d'acciughe
	249	Brandacujun
	250	Cappon magro
	251	Capponata
	252	Carne sotto il testo
	253	Castagnaccio
	254	Cima alla genovese
	255	Ciuppin
	256	Condigion
	257	Coniglio
	258	Farinata di zucca
	259	Farinata (ligure, di ceci)
	260	Farinata (savonese, bianca)
	261	Fazzino
	262	Focaccia verde
	263	Focaccine di mais
	264	Fràndura
	265	Frittelle di baccalà
	266	Gran pistau
	267	Lattughe ripiene
	268	Lisoni
	269	Lumache
	270	Mes-ciua
	271	Micotti
	272	Pan martin
	273	Panella
	274	Panissa
	275	Pissalandra
	276	Polenta bianca
	277	Preboggion
	278	Sbira
	279	Scarpazza
	280	Scherpada
	281	Sgabei

<b>REGIONE LIGURIA</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
	282	Stirpada
	283	Stoccafisso
	284	Testaroli
	285	Torta di riso
	286	Torta di riso e porri
	287	Torta di zucca
	288	Torta pasqualina
	289	Tortello di Terzorio
	290	Ventre
	291	Zuppa di muscoli
	<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	292
293		Cicierello di Noli
294		Gamberetti
295		Mitili (Muscoli, del Golfo di La Spezia)
296		Mosciamme del Mar Ligure (Musciàmme)
297		Tonnidi del Golfo Paradiso
298		Zerlo di Noli
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>		299
	300	Latte fresco di Marinella
	301	Miele della Liguria
	302	Ricotta (Recottu, Ricotta della Val Stura, della Val d'Aveto, della Valle Scrivia, della Val Graveglia)

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

<b>REGIONE LOMBARDIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	<b>71</b>	Salamini magri o maritati
	<b>72</b>	Salsiccia di castrato ovino
	<b>73</b>	Sanguinaccio o Marzapane
	<b>74</b>	Slinzega bovina
	<b>75</b>	Slinzega di cavallo
	<b>76</b>	Soppressata bresciana
	<b>77</b>	Verzini
	<b>78</b>	Violino
	<b>79</b>	Violino di capra
<i>Formaggi</i>	<b>80</b>	Agri di valtorta
	<b>81</b>	Bagoss
	<b>82</b>	Bernardo
	<b>83</b>	Branzi
	<b>84</b>	Cadolet di capra
	<b>85</b>	Caprino a coagulazione lattica
	<b>86</b>	Caprino a coagulazione presamica
	<b>87</b>	Caprino vaccino
	<b>88</b>	Casatta di Corteno Golgi
	<b>89</b>	Casolet
	<b>90</b>	Casoretta
	<b>91</b>	Crescenza
	<b>92</b>	Fatuli'
	<b>93</b>	Fiorone della Valsassina
	<b>94</b>	Fiuri o Fiurit
	<b>95</b>	Fontal
	<b>96</b>	Formaggella di Menconico
	<b>97</b>	Formaggella della Val Brembana
	<b>98</b>	Formaggella della Val di Scalve
	<b>99</b>	Formaggella della Val Sabbia
	<b>100</b>	Formaggella della Val Seriana
	<b>101</b>	Formaggella della Val Trompia
	<b>102</b>	Formaggella della Valcamonica
	<b>103</b>	Formaggella Tremosine
	<b>104</b>	Formaggio d'Alpe grasso
	<b>105</b>	Formaggio d'Alpe misto
	<b>106</b>	Formaggio d'Alpe semigrasso
	<b>107</b>	Formaggio Val Seriana
	<b>108</b>	Formai de Livign
	<b>109</b>	Frumagit di Curiglia
	<b>110</b>	Furmag de Segia
	<b>111</b>	Garda Tremosine
	<b>112</b>	Granone lodigiano
	<b>113</b>	Italico
	<b>114</b>	Lattecrudo di Tremosine
	<b>115</b>	Latteria
	<b>116</b>	Magnoca
	<b>117</b>	Magro
	<b>118</b>	Magro di Latteria
	<b>119</b>	Magro di Piatta
	<b>120</b>	Mascherpa d'Alpe
<b>121</b>	Matusc	
<b>122</b>	Moteli	
<b>123</b>	Nisso	
<b>124</b>	Nostrano grasso	
<b>125</b>	Nostrano semigrasso	
<b>126</b>	Panerone	
<b>127</b>	Robiola bresciana	
<b>128</b>	Robiola della Valsassina	
<b>129</b>	Rosa camuna	
<b>130</b>	Semuda	
<b>131</b>	Sta'el	
<b>132</b>	Stracchino bronzone	
<b>133</b>	Stracchino della Valsassina	
<b>134</b>	Stracchino orobico	
<b>135</b>	Stracchino tipico	
<b>136</b>	Strachet	
<b>137</b>	Tombea	
<b>138</b>	Torta orobica	
<b>139</b>	Valtellina scimudin	
<b>140</b>	Zincarlin	
<b>141</b>	Zincarlin de Vares	

<b>REGIONE LOMBARDIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	<b>142</b>	Burro
	<b>143</b>	Burro di montagna
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	<b>144</b>	Amarene d'Uschione
	<b>145</b>	Arancia amara del Garda
	<b>146</b>	Asparago di Cilavegna
	<b>147</b>	Asparago di Mezzago
	<b>148</b>	Cappero del Garda
	<b>149</b>	Castagne secche
	<b>150</b>	Cedro del Garda
	<b>151</b>	Cipolla di Brunate
	<b>152</b>	Cipolla di Sermide
	<b>153</b>	Cipolla dorata di Voghera
	<b>154</b>	Cipolla rossa
	<b>155</b>	Conserva senapata
	<b>156</b>	Cotognata
	<b>157</b>	
	<b>158</b>	Farina di grano saraceno
	<b>159</b>	Farina per polenta della bergamasca
	<b>160</b>	Limone del Garda
	<b>161</b>	Marroni di Santa Croce
	<b>162</b>	Mostarda di Cremona
	<b>163</b>	Mostarda di Mantova
<b>164</b>	Patata bianca di Oreno	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	<b>165</b>	Patata comasca bianca
	<b>166</b>	Patate di Campodolcino
	<b>167</b>	Pesche allo sciroppo del Lago di Monate
	<b>168</b>	Pisello di Miradolo Terme
	<b>169</b>	Pomella genovese della Valle Staffora
	<b>170</b>	Radici di Soncino
	<b>171</b>	Riso
	<b>172</b>	Rosmarino di Montevecchia
	<b>173</b>	Salvia di Montevecchia
	<b>174</b>	Sugolo
	<b>175</b>	Tartufo
	<b>176</b>	Tartufo nero
	<b>177</b>	Zucca mantovana
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della</i>	<b>178</b>	Amaretti di Gallarate
	<b>179</b>	Anello di Monaco
	<b>180</b>	Baci del signore
	<b>181</b>	Baci di Cremona
	<b>182</b>	Bertù
	<b>183</b>	Bisciola
	<b>184</b>	Biscotin de Prost
	<b>185</b>	Brasadella (dolce)
	<b>186</b>	Braschin
	<b>187</b>	Brutti e buoni
	<b>188</b>	Bunbunenn
	<b>189</b>	Buscel di fich
	<b>190</b>	Bussolano
	<b>191</b>	Bussolano di Soresina
	<b>192</b>	Canünsei de Sant'Antone
	<b>193</b>	Capunsei
	<b>194</b>	Carcent
	<b>195</b>	Casoncelli della bergamasca
	<b>196</b>	Casoncello di Barbariga
	<b>197</b>	Casoncello di Pontoglio
	<b>198</b>	Castagnaccio
	<b>199</b>	Caviadini
	<b>200</b>	Crocante
	<b>201</b>	Cupeta
	<b>202</b>	Dolce Varese
	<b>203</b>	Fidelin
	<b>204</b>	Focaccia di Gordona
	<b>205</b>	Frittella
	<b>206</b>	Gnocchi di zucca
	<b>207</b>	Graffioni
<b>208</b>	Grissini dolci	
<b>209</b>	Marubini	
<b>210</b>	Masigott	
<b>211</b>	Meascia dolce o salata	
<b>212</b>	Miccone	

<b>REGIONE LOMBARDIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>pasticceria e della confetteria</i>	<b>213</b>	Nocciolini
	<b>214</b>	Pan da cool
	<b>215</b>	Pan di segale
	<b>216</b>	Pan meino
	<b>217</b>	Pane comune
	<b>218</b>	Pane di pasta dura
	<b>219</b>	Pane di riso
	<b>220</b>	Pane di San Siro
	<b>221</b>	Pane giallo
	<b>222</b>	Pane mistura
	<b>223</b>	Panettone di Milano
	<b>224</b>	Panun
	<b>225</b>	Pazientini
	<b>226</b>	Pesce d'aprile
	<b>227</b>	Pizzoccheri bianchi della Valchiavenna
	<b>228</b>	Polenta e uccelli dolce
	<b>229</b>	Resta
	<b>230</b>	Ricciolino
	<b>231</b>	Sbrisolona
	<b>232</b>	Scarpinocc
	<b>233</b>	Schiacciata
	<b>234</b>	Spongarda di Crema
	<b>235</b>	Tirot
	<b>236</b>	Torrone di Cremona
	<b>237</b>	Torta bertolina
<b>238</b>	Torta del Donizetti	
<b>239</b>	Torta del paradiso	
<b>240</b>	Torta di fioretto	
<b>241</b>	Torta di grano saraceno	
<b>242</b>	Torta di latte	
<b>243</b>	Torta di mandorle	
<b>244</b>	Torta di S. Biagio	
<b>245</b>	Torta di tagliatelle	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	<b>246</b>	Torta mantovana
	<b>247</b>	Torta sbrisolona
	<b>248</b>	Tortelli cremaschi
	<b>249</b>	Tortelli di zucca
	<b>250</b>	Tortello amaro di Castel Goffredo
	<b>251</b>	Tortionata
	<b>252</b>	Treccia d'oro di Crema
	<b>253</b>	Turtel sguasarot
	<b>254</b>	Ufela
<i>Prodotti della gastronomia</i>	<b>255</b>	Fasulin de l'öc cun le cudeghe
	<b>256</b>	Luccio in bianco alla rivaltese
	<b>257</b>	Luccio in salsa alla rivaltese
	<b>258</b>	Migole di Malonno
	<b>259</b>	Spiedo bresciano
	<b>260</b>	Taroz
	<b>261</b>	Toc
	<b>262</b>	Zuppa alla pavese
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	<b>263</b>	Alborelle essiccate in salamoia
	<b>264</b>	Coregone
	<b>265</b>	Missoltino
	<b>266</b>	Pigo
	<b>267</b>	Tinca al forno di Clusane
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	<b>268</b>	Mascarpin de la calza
	<b>269</b>	Mascarpone artigianale
	<b>270</b>	Miele
	<b>271</b>	Ricotta artigianale

<b>REGIONE MARCHE</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Liquore al cumino
	2	Moretta - Murèta - Moretta fanese - Moretta di Fano
	3	Prunus di Valle Rea - Lacrima di spino nero
	4	Sapa
	5	Vino cotto - Vi'cotto - Vi'cuot
	6	Vino di visciole
	7	Visner
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	8	Barbaglia - Goletta
	9	Budellino di agnello o capretto crudo
	10	Cappone rustico - Cappone nostrale
	11	Carne del cavallo del Catria
	12	Carne della razza Bovina Marchigiana
	13	Carne di pecora Sopravvissana
	14	Ciarimbolo - Ciaringolo - Buzzicco - Ciambudeo
	15	Cicoli - Ciccioli - Sgrisciuli
	16	Coppa della Vallesina con il pecorino
	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 soppressato
	34	Salame lardellato
	35	Salame morsetto di Fiuminata
	36	Salsiccia
	37	Salsiccia di fegato
	38	Salsiccia di Senigallia
	39	Spalletta
	40	Tacchino bronzato rustico o nostrano-galnacc-Dindo
<i>Condimenti</i>	41	Conserva di pomodori
	42	Pasta di tartufo bianco
	43	Salamora di Belvedere
	44	Salsa di olive
<i>Formaggi</i>	45	Cacio in forma di limone
	46	Caciotta
	47	Caciotta vaccina al caglio vegetale
	48	Caprino
	49	Caprino al lattice di fico
	50	Cascio pecorino lievito - Pecorino fresco "a latte crudo"
	51	Casecc
	52	Formaggio in fossa - Formaggio stagionato in fossa*
	53	Pecorino
	54	Pecorino in botte
	55	Raviggiolo
	56	Slattato
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	57	Olio extravergine di oliva monovarietale Coroncina
	58	Olio extravergine di oliva monovarietale Mignola
	59	Olio extravergine di oliva monovarietale Piantone di Falerone
	60	Olio extravergine di oliva monovarietale Piantone di Mogliano
	61	Olio extravergine di oliva monovarietale Raggia
	62	Olio extravergine di oliva monovarietale Raggiola
	63	Olio extravergine di oliva monovarietale Sargano di Fermo
<i>Prodotti vegetali allo</i>	64	Bacche di biancospino in sciropo
	65	Carciofo monteluponese o scarciofeno
	66	Carciofo violetto precoce di Jesi
	67	Cavolfiore "precoce di Jesi"
	68	Cavolfiore "tardivo di Fano"
	69	Cicerchia
	70	Cipolla di Suasa
	71	Composta di Castagne

<b>REGIONE MARCHE</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>stato naturale o trasformati</i>	72	Cotognata
	73	Farina di granturco quarantino nostrano del maceratese/di Treia
	74	Farro "triticum dicocum"
	75	Germogli di pungitopo sott'olio
	76	Germogli di tamaro sott'olio
	77	Germogli di vitalba sott'olio
	78	Gobbo di Trodica - Cardo di Macerata
	79	Granita con pesche di Montelabbate - Grattamarianna
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	80	Lamponi scioppati
	81	Marmellata di bacche di rosa canina
	82	Marmellata di cotogne e radici di cicoria
	83	Marmellata di fichi della signora
	84	Marmellata di more
	85	Marmellata di mosto e mele - mostarda
	86	Marmellata di pomodori verdi
	87	Marrone del Montefeltro
	88	Marrone di Acquasanta Terme
	89	Marrone di Roccafluvione
	90	Mela rosa - Pianella - Rosetta - Durella - Appietta
	91	Mela rozza
	92	Misto di fine stagione
	93	Olive nere marinate - Olive nere strinate
	94	Orzo mondo tostato macinato
	95	Paccucce di Colmurano
	96	Pera Angelica
	97	Roveja - Rubiglio - Corbello
	98	Taccole
	99	Tartufo bianco ( <i>Tuber magnatum pico</i> )
	100	Tartufo nero estivo ( <i>Tuber aestivum vitt.</i> ) o Scorzone
	101	Tartufo nero pregiato ( <i>Tuber melanosporum vitt.</i> )
	102	Visciolata
	103	Visciole e amarene di Cantiano
104	Visciole essiccate	
105	Visciole sciolte al sole - Visciuli a lu sole	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	106	Anicetti
	107	Biscotti di mosto
	108	Biscottini scioppati - Biscutin'
	109	Bostrengo
	110	Calcione di Treia
	111	Calcioni di fave fritti
	112	Castagnole, Castagnoli
	113	Castagnolo al farro
	114	Cavallucci
	115	Chichiripieno o Chichi
	116	Ciambella frastagliata - Ciammella strozzosa
	117	Ciambelle all'anice o Anicini
	118	Ciambellone
	119	Cicerchiata
	120	Crescia - Crescia brusca - Spianata - Cacciannanzi
	121	Crescia d'la stacciola o Crescia sa in'granagg
	122	Crescia fogliata - Crescia fojata - Lu Rocciu
	123	Crescia sotto la cenere - Torta coi ovi
	124	Cresciolina
	125	Crostata al torrone
	126	Crostoli del Montefeltro
	127	Fave dei morti
	128	Fristingo - Fristingu - Frestinghe
	129	Frittelle di polenta
	130	Frustenga
	131	Funghetto di Offida
	132	Lonza di fico - Lonzino di fico - Lonzetta di fico - Salame di fico
	133	Maiorchino - Marocchino
	134	Pan nociato
	135	Pane a lievitazione naturale
	136	Pane di Chiaserna
	137	Pane di Pasqua di Borgopace
	138	Pizza con le noci
	139	Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua
	140	Pizza o Crescia di Pasqua al formaggio
	141	Quadrelli pelusi
	142	Rocciata - Erbatà



<b>REGIONE MARCHE</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	143	Scroccafusi
	144	Serpe
	145	Sfrappe - Fiocchetti
	146	Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti
	147	Tacconi - Tacon
	148	Tajulin sa la fava alla mondolfese
	149	Torrone di fichi – Panetto di fichi
	150	Torta di granoturco in graticola
	151	Ungaracci - Ungarucci
<i>Prodotti della gastronomia</i>	152	Sugo col tonno e alici - Sugo con tonno alla mondolfese - Sug sal tonn e alic
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	153	Filetti di trota affumicati
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo)</i>	154	Miele del Montefeltro
	155	Miele delle Marche
	156	Ricotta
	157	

\* Deroga alle norme igienico sanitarie

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

<b>REGIONE MOLISE</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
	72	Peperoni sottaceto (Paparolesse)
	73	Pere sottaceto
	74	Pezzènde
	75	Pomodori gialli invernali
	76	Porcino
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	77	Prataiolo
	78	Scorzone
	79	Tartufo bianco
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	80	Abbotta pezziende
	81	Agrodolce
	82	Amaretti
	83	Biscotti con le uova
	84	Biscotti con seme di anice
	85	Caciатели (Casciатели)
	86	Calzoni
	87	Campana
	88	Caragnoli
	89	Cavatelli o Cecatelli (Cavatielli)
	90	Cazatelli (Cazzarieglie)
	91	Cepellate di Trivento
	92	Ciambella
	93	Cicelieviti
	94	Cicerchiata
	95	Cioffe
	96	Cocorozzo
	97	Confetti ricci
	98	Cuori frolli
	99	Ferratelle
	100	Fiadone (R Sciatun)
	101	Frascatielle
	102	Friselle
	103	Fusilli
	104	La Pia
	105	Le Nocche
	106	Loffe (Castagna)
	107	Mollica di San Giuseppe
	108	Mostaccioli
	109	Orecchiette (Recchietelle)
	110	Ostie
	111	Pagnottini (Pagnuttoine)
	112	Pan di spagna
	113	Pan dolce
	114	Pandolce del Molise
	115	Pane casareccio
	116	Pannocchio
	117	Parrozzo molisano (Pane rozzo)
	118	Pasta imperiale
	119	Pasta reale
	120	Pepatelli
	121	Pezzènde (pzzen'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 scapolessi	
130	Riso con il latte	
131	Rococò	
132	Rosachitarre (Rosacatarre)	
133	Sagnetelle	
134	Sanguinaccio	
135	Savoiard	
136	Scarpelle (Scrpell, Scarpell, Pizzell)	
137	Scattone (Tassa, Ru Scattone)	
138	Scurpelle di Belmonte (is)	
139	Soffio	
140	Staielle	
141	Strufoli	
142	Tacconelle (Taccozze)	

<b>REGIONE MOLISE</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	143	Tagliolini
	144	Taralli con seme di finocchio
	145	Torrone del Papa
	146	Tozzetti
	147	Uccelli (Cielli, Ciell'arechini, Cillucc')
	148	Zeppole
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	149	Miele
<i>Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	150	Baccalà e cavolfiore arracanato
	151	Cannolicchio
	152	Gattuccio (A Cagnole)
	153	Polpo essiccato (Pulepe sicche)
	154	Razza quattr'occhi (U Cchialine)
	155	Scapece
	156	Torpedine marezzata (A Martiscene)
	157	Trigliette essiccate (Trejezzole secche)
	158	Trota fario
	159	Vongola comune

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

<b>REGIONE PIEMONTE</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	71	Salsiccia al formentino
	72	Salsiccia di Bra
	73	Salsiccia di cavolo o Sautissa 'd coi o Salam 'd coi
	74	Salsiccia di riso
	75	Sanguinacci
	76	Testa in cassetta
	77	Violino
<i>Condimenti</i>	78	Bagna cauda
	79	Bagnet ros
	80	Bagnet verd
	81	Mostarda di mele
	82	Mostarda d'uva o Cognà
<i>Formaggi</i>	83	Beddo
	84	Bèggia
	85	Bettelmat
	86	Boves
	87	Caprino della Val Vigizzo
	88	Caprino lattico piemontese
	89	Caprino presamico piemontese
	90	Caprino valesiano o Crava
	91	Caso di Elva (Toma di Elva o Casale de Elva o Toumo de caso)
	92	Cevrin di Coazze
	93	Civrin della Val Chiusella
	94	Formaggio a crosta rossa
	95	Formaggio del fieno
	96	Gioda
	97	Maccagno o Macagn
	98	Mollana della Val Borbera
	99	Montebore
	100	Montegranero
	101	Motta
	102	Murianengo o Moncenisio
	103	Murtarat
	104	Nostrale d'alpe
	105	Paglierina
	106	Robiola d'Alba
	107	Robiola di Cocconato
	108	Seirass (Sairass) di latte o Ricotta piemontese
	109	Sola (Sora, Soera)
	110	Spres
	111	Toma ajgra
	112	Toma d'alpeggio
	113	Toma biellese
	114	Toma del lait brusc o bianca alpina
115	Toma della Valsesia	
116	Toma di Celle	
117	Toma di Lanzo	
118	Tometto o Tumet	
119	Tomino canavesano asciutto	
120	Tomino canavesano fresco	
121	Tomino del bot	
122	Tomino delle Valli Saluzzesi	
123	Tomino del Talucco	
124	Tomino di Rivalta	
125	Tomino di S. Giacomo di Boves	
126	Tomino di Saroncella (Chivassotto)	
127	Tomino di Sordevolo	
128	Toumin dal mel	
129	Tuma 'd trausela	
130	Tuma di Bossolasco	
131	Tuma mola	
132	Vaciarin	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	133	Burro di montagna
	134	Actinidia di Cuneo
	135	Aglio di Caraglio
	136	Aglio di Molino dei Torti
	137	Ajucche
	138	Albicocca tonda di Costigliole
	139	Amarena di Trofarello

<b>REGIONE PIEMONTE</b>		
<i>Tipologia</i>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	140	Antipasto piemontese
	141	Asparagi
	142	Asparago santenese
	143	Asparago saraceno di Vinchio
	144	Bietola a costa rossa astigiana
	145	Bietola rossa di Castellazzo Bormida
	146	Carciofo della Valtigione
	147	Cardo avorio di Isola d'Asti
	148	Cardo bianco avorio di Andezeno
	149	Cardo gobbo di Nizza Monferrato
	150	Carota di San Rocco Castagnaretta
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	151	Castagne
	152	Cavolfiore di Moncalieri
	153	Cavolo verza di Montalto Dora
	154	Cavolo verza di Settimo Torinese
	155	Cece
	156	Cicoria pan di zucchero casalese
	157	
	158	Ciliegie di Pecetto
	159	Ciliegia precoce di Rivarone
	160	Cipolla bionda astigiana
	161	Cipolla di Leini
	162	Cipolla dorata di Castelnuovo Scivia
	163	Cipolla piatlina bionda di Andezeno
	164	Cipolla rossa astigiana
	165	Cipolla rossa di Castelnuovo Scivia
	166	Cipolline di Ivrea
	167	Fagiolana della Val Borbera
	168	Fagiolo bianco di Bagnasco
	169	Fagiolo della Villata
	170	Fagiolo di Saluggia
	171	Farine alimentari della Valle Vermentagna
	172	Farina per polenta tradizionale di Langa
	173	Fragola cuneese
	174	Fragola profumata di Tortona
	175	Fragole di San Raffaele Cimena
	176	Fragolina di San Mauro Torinese
	177	Funghi delle vallate piemontesi
	178	Grano saraceno
	179	Insalatina di Castagneto Po
	180	Lattughino di Moncalieri
	181	Marrone della Val Pellice
	182	Melanzana violetta casalese
	183	Mele autoctone del Piemonte
	184	Mele del Piemonte
	185	Meloni di Isola S. Antonio
	186	Patata piatlina della Valle Grana
	187	Patata quarantina bianca genovese
	188	Patate di Entracque
	189	Patate di montagna
	190	Patate di pianura
	191	Peperone Cuneo
	192	Peperone di Capriglio
	193	Peperone quadrato d'Asti
	194	Peperoni di Carmagnola
	195	Pera madernassa
	196	Pere delle Valli di Lanzo
	197	Pere martin sec
	198	Pesche autoctone del Piemonte
	199	Pesche del Piemonte
200	Piante officinali del Piemonte	
201	Piattella canavesana di Cortereggio	
202	Piccoli frutti	
203	Pisello di Casalborgone	
204	Pomodoro costoluto di Cambiano	
205	Pomodoro costoluto di Chivasso	
206	Pomodoro delizia di Tortona	
207	Pomodoro piatta di Bernezzo	
208	Porro di Cervere	
209	Porro dolce lungo di Carmagnola	
210	Ramassin o Dalmassin	

<b>REGIONE PIEMONTE</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	211	Rapa di Caprauna
	212	Ravanello lungo o Tabasso
	213	Risi tradizionali
	214	Scorzobianca o Barbabuc
	215	Scorzonerà di Castellazzo Bormida
	216	Sedani di alluvioni cambio'
	217	Sedano dorato d'Asti
	218	Sedano rosso di Orbassano
	219	Susina Santa Clara del Saluzzese
	220	Susine della collina torinese
	221	Tartufo bianco
	222	Tartufo nero pregiato
	223	Topinambur
	224	Trifulot del bür
	225	Uva fragola
	226	Zucca di Castellazzo Bormida
	227	Zucchini di Borgo d'Ale
	228	Accenti
	229	Agnolotti
	230	Amaretti
	231	Ansenta o Ansainta
	232	Antico dolce della cattedrale
	233	Asianot
	234	Baci di dama di Tortona
	235	Beatine di Ghemme
	236	Bicciolani
	237	Biova
	238	Biscotti della salute
	239	Biscottini di Novara
	240	Biscotto della duchessa
	241	Biscotto Giolitti
	242	Bonet
	243	Brut e bon
	244	Bugie o chiacchiere
	245	Campagnola buschese
	246	Canestrelli
	247	Canestrelli biellesi
	248	Canestrelli novesi
	249	Caramelle classiche dure
	250	Cariton
	251	Castagnaccio
	252	Ciciu 'd capdan
	253	Ciocolatini torinesi
	254	Còpeta o Coppette di S. Antonio
	255	Coppi di Langa
	256	Crasanzin o Crescianzin
	257	Crema gianduja
	258	Farinata di ceci
	259	Fiaca'
	260	Finocchini
	261	Focaccia di Susa
	262	Focaccia novese
	263	Fritùra dossa o Pulenta dossa
	264	Frittelle di carnevale
	265	Fugascina di Mergozzo
	266	Fugassa 'd la befana
	267	Giandujotto
	268	Giuraje o Giuraie
	269	Gramolino
	270	Grissia Monferrina
	271	Grissino stirato
	272	Krumiri
	273	Margheritine di Stresa
	274	Marron glacè di Cuneo
	275	Miacce, Miasse o Miasce e Amiasc
	276	Miche di Cuneo
	277	Mustaccioli
	278	Nocciolini di Chivasso
	279	Ossa da mordere
	280	Pan barbarià
	281	Pan della marchesa

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



<b>REGIONE PIEMONTE</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	282	Pan dolce di Cannobio
	283	Pane di Chianocco
	284	Pane di mais di Novara
	285	Pane di riso di Novara
	286	Pane di San Gaudenzio
	287	Pane di segale
	288	Pane dolce di meliga e mele
	289	Pan d'Oropa
	290	Pan robi
	291	Pane nero di Coimo
	292	Panettone basso glassato piemontese
	293	Panna cotta
	294	Paste di meliga
	295	Pasticceria mignon della tradizione torinese
	296	Pastiglie di zucchero
	297	Pesche ripiene
	298	Plin
	299	Pnon di Levaldigi
	300	Polenta dolce biellese o polenta d'Ivrea
	301	Polentina astigiana
	302	Praline al rhum
	303	Praline cri cri
	304	Quaquare di Genola
	305	Rabaton
	306	Ravioles della Val Varaita
	307	Rubatà
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	308	Rustica
	309	Sangiorgini di Piossasco
	310	Savoardi
	311	Tajarin
	312	Timballa o Timballo di pere
	313	Tirà
	314	Tirulen
	315	Torcetti
	316	Torrone di nocciole
	317	Torta amara della Vallera
	318	Torta del buscajet
	319	Torta 'd ravisce
	320	Torta di castagne
	321	Torta di nocciole
	322	Torta di pane
	323	Torta matsafam
	324	Torta Monferrina
	325	Torta palpiton
	326	Tupunin
	327	Violette candite
	328	Zabaione
329	Zest di Carignano	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	330	Lampré (Lampreda)
	331	Prodotti ittici in carpione
	332	Trota salmonata affumicata
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	333	Brus
	334	Brus da ricotta
	335	Frachet
	336	Mascarpa o Mascherpa
	337	Mörtrett o Murtret
	338	Salagnun
	339	Salignun o Salgnun
	340	Mieli del Piemonte
	341	Seirass del fen o Saras del fen
	342	Seirass di siero di pecora
	343	Seirass stagionato

<b>PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO</b>		
<i>Tipologia</i>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
<i>bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Altreier kaffee (Caffè di Anterivo) surrogato
	2	Kranewitter (Ginepro)
	3	Latschenschnaps (Liquore di mugo)
	4	Nusseler (Nocino)
	5	Schwarzbeerschnaps (Grappa di mirtilli)
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	6	Bauernschinken (Prosciutto contadino)
	7	Blutwurst (Sanguinaccio)*
	8	Fleischkäse (Salame cotto al forno)
	9	Gamswurst (Salsiccia di camoscio)
	10	Geräuchertes gamsfleisch (Carne di camoscio affumicato)*
	11	Geräuchertes hirschfleisch (Carne di cervo affumicato)*
	12	Geräuchertes lammfleisch (Carne di agnello affumicato)*
	13	Geräuchertes rindfleisch (Manzo affumicato)*
	14	Gesurtes schweinerne (Carne di maiale salmistrata)*
	15	Hauswurst (Salsiccia fresca aromatizzata)
	16	Hirschwurst (Salsiccia di cervo)*
	17	Kalbskopf (Testina di vitello)
	18	Kaminwurzen (Salamino affumicato)*
	19	Leberwurst (Salsiccia di fegato)
	20	Meraner würstel (Wuerstel di Merano)
	21	Speck*
<i>Formaggi</i>	22	Algunder bauernkäse halbfett (Formaggio contadino semigrasso di Lagundo)
	23	Algunder butterkäse (Formaggio di Lagundo)
	24	Algunder ziegenkäse (Formaggio di capra di Lagundo)
	25	Alpkäse (Formaggio di alpeggio)*
	26	Aschbacher magerkäse (Formaggio aschbach magro)
	27	Graukäse (Formaggio grigio)*
	28	Hartkäse Alta Badia (Formaggio duro Alta Badia)
	29	Hartkäse Gran Spicchio & Gran Dolomiti (Formaggio duro Gran Spicchio & Gran Dolomiti)
	30	Hochpustertaler (Formaggio Alta Pusteria)
	31	Hochpustertaler fettreduziert (Alta Pusteria semigrasso)
	32	Innichner (San Candido)
	33	Innichner bergkäse (Montagna San Candido)
	34	Innichner butterkäse (Caciottina Montanara)
	35	Ortler (Formaggio Ortler)
	36	Pustertaler bergkäse (Formaggio di montagna della Val Pusteria)
	37	Raucherkäse (Formaggio affumicato)*
	38	Schnittkäse Bela Badia (formaggio da taglio Bela Badia)
	39	Schnittkäse Dolomitenkönig (Formaggio da Taglio Dolomitenkönig)
	40	Schnittkäse Malga Gardena (Formaggio da taglio Malga Gardena)
	41	Schnittkäse Marienberger (Formaggio da taglio Monte Maria)
	42	Schnittkäse Pragser stange (formaggio da taglio Braies Stanga)
	43	Schnittkäse Pustertaler (Formaggio da taglio Pusteria)
	44	Schnittkäse Schlanderser leicht (Formaggio da taglio Silandro leggero)
	45	Schnittkäse Vinschger (Formaggio al taglio Venosta)
	46	Sextner almkäse (Formaggio di montagna di Sesto)*
	47	Toblacher stangenkäse (Formaggio originale Dobbiaco)
	48	Zieger (Formaggio fresco aromatizzato)*
	<i>Grassi (burro, Margarina, oli)</i>	49
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	50	Apfelsaft (Succo di mele)
	51	Brotklee (Trigonella)
	52	Buchweizenmehl (Farina di grano saraceno)
	53	Fichtenhonigsirup (Sciroppo di abete)
	54	Himbeersirup (Sciroppo di lamponi)
	55	Holersirup (Sciroppo di sambuco)
	56	Kastanien von Südtirol (Castagne dell'Alto Adige)
	57	Kloazn (Pere essiccate)*
	58	Kren (Rafano)
	59	Latschenkiefer-Sirup (Sciroppo di pino mugo)
	60	Löwenzahnhonigsirup (Sciroppo di tarasacco)
	61	Marille (Albicocca Val Venosta)
	62	Mohnsamen (Seme di papavero)
	63	Plentn (Polenta)
	64	Preiselbeermarmelade (Marmellata di mirtilli)
	65	Ribissirup (Sciroppo di ribes)
	66	Rübenkeime (Germogli di rape)
	67	Sauerkraut (Crauti)*
	68	Terlaner spargel (Asparago di Terlano)
	69	Apfelbrot (Pane di mele)*

<b>PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	70	Apfelkiechl (Frittelle di mele)
	71	Breatl (Pagnotta)*
	72	Dorf Tiroler (Pagnotta del paese "Tirolo")
	73	Faschingskrapfen (Bomboloni di carnevale)
	74	Fastenbrezel (Brezel di quaresima)
	75	Fela struzn (Pane a forma di ferro di cavallo)
	76	Fochas (Focaccia)
	77	Germzopf (Treccia lievitata)
	78	Hirtenbrot (Pane del pastore)*
	79	Holermulla (Gelatina di sambuco)
	80	Kaisersemmel (Rosetta imperiale)
	81	Kiechl (Ciambella dolce)
	82	Knoedel (Canederli)
	83	Krapfen
	84	Milzschnitten (Crostini di milza)
	85	Mohnmingilan (Frittella di papavero)
	86	Nocken (Gnocchi)
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	87	Paarl (Coppia di pagnotte)*
	88	Palabirabrot (Pane alle pere)*
	89	Pindl (Pane di segale a tre coppie)*
	90	Polsterzipfel (Frittella alla marmellata)
	91	Püces (Pane ladino)
	92	Schlutzkrapfen (Ravioloni ripieni)
	93	Schwarzer weggen (Filone integrale)
	94	Strauben (Frittella "strauben")
	95	Strudel
	96	Tirtlan (Frittelle tirtlan)
	97	Vinschgauer struzn (Pane della Val Venosta a forma di ferro di cavallo)
	98	Vollkornpaarl (Paarl integrale)*
	99	Vorschlag (Pagnotta di farine miste)*
	100	Vorschlag Paarl (Coppia di pagnotte di farine miste)*
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	101	Zelten (dolce natalizio a base di frutta secca)
	102	Zwetschgen-und marillenknödel (Canederli dolci con albicocca e prugne)
	103	Buttermilch (Latticello)*

\* Deroga alle norme igienico sanitarie

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

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

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

<b>REGIONE PUGLIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	71	Borragine
	72	Capperi del Gargano, Mattinata
	73	Capperi in salamoia
	74	Capperi sott'aceto
	75	Caramelle di limone arancio
	76	Carciofi di Putignano
	77	Carciofini sott'olio
	78	Carciofo bianco tarantino
	79	Carciofo di San Ferdinando
	80	Carciofo di Mola
	81	Cardoncello
	82	Cardoni
	83	Carosello di Manduria, Carusella
	84	Carosello di Polignano
	85	Carota di Polignano
	86	Carota di Zapponeta
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	87	Carota giallo - Viola di Tiggiano, Pastanaca ti santu pati
	88	Caruselle sott'aceto, Infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, Caruselle allu citu, Finucchiu riestu
	89	Cavolo riccio
	90	Cece di Nardò
	91	Cece nero
	92	Cetriolo mezzo lungo di Polignano
	93	Chepe de murte - cavolo rapa
	94	Cicerchia, Fasul a gheng, Cicercola, Cece nero, Ingrassamanzo, Dente di vecchia, Pisello quadrato
	95	Cicoria di Galatina
	96	Cicoria all'acqua, Cicoria otrantina
	97	Cicoria "puntarelle" molfettese
	98	Cicoria riccia, Cecora rizza
	99	Cicorie selvatiche o Cicorielle
	100	Ciliegie di Puglia, Cerase
	101	Cima di cola
	102	Cima di rapa
	103	Cima di rapa di Minervino Murge
	104	Cima di zucchina
	105	Cipolla di Acquaviva delle Fonti
	106	Cipolla di Zapponeta
	107	Concentrato secco di pomodoro
	108	Conserva piccante di peperoni
	109	Cotognata
	110	Cotto di fico
	111	Cucummaru di San Donato
	112	Fagiolino dall'occhio
	113	Fagiolo dei Monti Dauni meridionali, Fasul
	114	Farinella
	115	Fava di Zollino, Cuccia
	116	Fava Melonia
	117	Fave arrostitute
	118	Fave fresche
	119	Fave fresche cotte in pignatta
	120	Fichi secchi
	121	Fico d'India
	122	Fico secco mandorlato (di San Michele Salentino)
	123	Finocchio marino sott'aceto, Ripili, Critimi, Salippici, Erba di mare
	124	Finocchio selvatico
	125	Fiorone di Torre Canne, Culumbr
	126	Foglie miste
	127	Funghi spontanei secchi al sole
	128	Funghi spontanei sott'olio
	129	Fungo cardoncello, Cardoncello (Carduncidd), Fungo ferula (Fong ferv)
130	Grespino o Sivone	
131	Lampascione (Lambascione) o Cipollaccio	
132	Lampascioni sott'olio	
133	Lupino bianco del Tavoliere	
134	Mandorla di Toritto, Aminue	
135	Maraschiuli	
136	Marmellata di arancio e limone	
137	Marmellata di fichi	
138	Mela limoncella dei Monti Dauni meridionali, Limoncella	
139	Melanzane secche al sole	

<b>REGIONE PUGLIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	140	melanzane sott'olio
	141	Meloncella, Spiuleddhra, Minunceddhra, Cucumbarazzu, Cummarazzu
	142	Meloncella tonda di Galatina
	143	Melone d'inverno
	144	Meloni di Brindisi
	145	Mostarda
	146	Mostarda di uva e Mele cotogne
	147	Mùgnuli, Spuriàtu, Spuntature, Càulu, Pòeru
	148	Nespolo invernale
	149	Oliva da mensa, Mele di Bitetto, Ualie dolc
	150	Olive cazzate o Schiacciate
	151	Olive celline di Nardò in concia tradizionale - Olive in concia, Ciline alla capàsa - Volie alla capàsa
	152	Olive in salamoia
	153	Olive verdi
	154	Ortica
	155	Patata bisestile
	156	Patata di Zapponeta
	157	
	158	Pera Petrucina
	159	Percoca di Loconia
	160	Peperoni secchi al sole
	161	Peperoni sott'olio
	162	Peranzana da mensa di Torremaggiore, Provenzale
	163	Piattello
	164	Pipirussi allu carcu di Melissano - Peperoni sotto pressa di Melissano
	165	Pisello nano di Zollino
	166	Pisello riccio di Sannicola
	167	Pisello secco di Vitigliano, "Piseddhru quarantinu o Piseddhru cuciulu"
	168	Pomodori appesi
	169	Pomodori secchi al sole
	170	Pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio
	171	Pomodorino di manduria, Pomodorino mandurese, Pummitoru paisano
	172	Pomodoro da serbo giallo, Pummitoro te 'mpisa giallu,
	173	Pomodoro di Mola
	174	Pomodoro di Morciano, Pummadoru de Murcianu
	175	Pomodoro Prunill
	176	Pomodoro regina
	177	Portulaca
	178	Ruchetta
	179	Salicornia
	180	Salicornia sott'olio
	181	Salsa di pomodoro
	182	Scopatizzo
	183	Sedano di Torrepaduli
	184	Semi di lino Altamura
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	185	Senape o Cimamarelle
	186	Smirnio
	187	Sponzali
	188	Succiamele delle fave-sporchia
	189	Tortarello
	190	Uva baresana, doraca, uva drech, imperatore, lattuarìa, lattuario, roscio, sacra, sagrone, turca, turchiesca, uva di cera, uva rosa
	191	Uva cardinal di Guagnano
	192	Uva da tavola
	193	Vicia faba major ecotipo "Fava di carpino"
	194	Vincotto
	195	Zucchine secche al sole
	196	Zucchine sott'olio
	197	Africani
	198	Biscotto di Ceglie Messapico
	199	Bocca di dama
	200	Buccunottu gallipolino
	201	Calzoncelli
	202	Calzone di Ischitella
	203	Cartellate
	204	Cavatelli
	205	Cazzateddhra di Nardò, cazzateddhra cu lu pepe
	206	Cazzateddhra di Surbo
	207	Copeta di Polignano
	208	Cuddhura, Cuddhura cu l'oe, Palomba, Palummeddhra, Panareddhra, Puddhica cu l'oe
	209	Cupeta, Cupeta tosta



<b>REGIONE PUGLIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	210	Cuturusciu
	211	Dita d'apostoli, Oi a nuvola, Oi a nnèula, Oi a nèmula, Oi ncannulati
	212	Dolcetto della sposa, Dolcetto bianco
	213	Dolci di pasta di mandorle (Pasta reale)
	214	Faldacchea di Turi
	215	Farrata di Manfredonia, A farrète
	216	Focaccia a libro di Sammichele di Bari, Fecazze a livre
	217	Focaccia barese
	218	Focaccia di San Giuseppe di Gravina
	219	Friselle di orzo e di grano
	220	Frittelle pugliesi
	221	Fruttone, Barchiglia
	222	Fucazzieddo cu la mustarda ti cucùzza
	223	Fusilli
	224	Grano dei morti
	225	Intorchiate
	226	Lagane
	227	Lasagne arrotolate
	228	La Sfogliatella di Canosa di Puglia, le sfegghjète
	229	Marzapane, Biscotto tipico, Pasta secca
	230	Maccaruni
	231	Mafalda
	232	Mandorla riccia di Francavilla Fontana, Cunfietti rizzi, Mennuli rizze
	233	Mandorlaccio
	234	Mandorle atterrate
	235	Mostaccioli
	236	'Mpilla
	237	Mustazzueli 'nnasprati, Mustazzòli 'nnasparati, Mustazzùeli 'nnasprati, Scagliòzzi, Castagnole
	238	Orecchiette
	239	Ostie ripiene
	240	Pane a prosciutto
	241	Pane di Ascoli Satriano
	242	Pane di grano duro
	243	Pane di Laterza
	244	Pane di Monte Sant'Angelo, Pane di Monte Sant'Aangelo "li panett"
	245	Pane di Santeramo in Colle
	246	Panzerotto fritto
	247	Paposcia (Pizza a vamp) di Vico del Gargano, Pizza schett, Pizza a vamp, Paposcia
	248	Passulate di Nardò, Pucce con li pàssule, Passuliate
	249	Pasta di grano bruciato
	250	Pasticciotto
	251	Pesce e agnello di pasta di mandorla
	252	Pettole
	253	Piscialetta, Piscialletta
	254	Pistofatru
	255	Pitilla, Pirilla, Simeddhra, Brocula, Frizzulu
	256	Pitteddhre
	257	Pizza di grano d'india
	258	Pizza sette sfoglie di Cerignola
	259	Pizza sfoglia e scannatedda
	260	Pizzelle
	261	Pucce, Uliate, Pane di semola, Pane di orzo
	262	Puccia alla spasa
	263	Purceddhruzzi, Purciddhuzzi, Purceddhi
	264	Quaresimali
	265	Ravioli con ricotta
	266	Rustico leccese
	267	Sasanello gravinese
	268	Scaldatelli
	269	Scarcelle
	270	Scèblasti, Ascèplasti
	271	Semola battuta
	272	Sospiro di Bisceglie, U' sospère d Vescègghie
	273	Spumone salentino
	274	Strascinato di grano arso
	275	Susumelli, Susumierre
	276	Taralli
	277	Taralli neri con vincotto
278	Tarallo all'uovo	
279	Tarallo al vino	
280	Tarallo dell'Immacolata	

<b>REGIONE PUGLIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti della gastronomia</i>	281	Tenerelli (Confetti "tenerelli"), Chembitte
	282	Troccoli
	283	Zèppula salentina, Zèppula, Zeppola
	284	Acquasale
	285	Agnello al forno con patate alla leccese, Auniceddhru allu furnu
	286	Agnello alla gravinese (Agnello in umido alla gravinese)
	287	Bruschetta con i pomodori appesi
	288	Calzone
	289	Calzoni di ricotta dolce
	290	Capriata
	291	Capriata alla martinese
	292	Capunti con cardoncelli e mollica fritta
	293	Carciofi al gratin
	294	Carciofi con uova e formaggio
	295	Carciofi fritti
	296	Carciofi ripieni
	297	Cardoni gratinati
	298	Cialda
	299	Cime di rapa stufate
	300	Ciciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e ciciri, Làcana e ciciri, Massa, Massa e ciciri
	301	Cocule di patate
	302	Fave bianche e cicorie, Fae e fogghe, Fae janche e cicore, Fae nette e foje, Favi e foghi, 'Ncapriata
	303	Fave novelle e cicorie
	304	Fave spizzutate
	305	Fiori di zuccina fritti
	306	Frittata di asparagi selvatici
	307	Galletto di Sant'Oronzo, Iaddhruzzu te Santu Ronzu
	308	Grano stumpato, Ranu stumpatu
	309	Impanata
	310	Insalata grika
	311	Lambascioni fritti
	312	Lambascioni in agro
	313	Lambascioni sotto la cenere
	314	Marro
	315	Melanzanata di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu
	316	Melanzane arrostiti
	317	Melanzane ripiene
318	Millaffanti in brodo, Mille fanti, Triddhi	
319	Minestra verde	
320	Olive fritte	
321	Orecchiette con la rucola	
322	Orecchiette con le cime di rapa	
323	Pancotto	
324	Panzerotti con ricotta dolce	
325	Paparine 'nfucate, Paparine ffucate, Paparine cruffulate, Paaprine fritte	
326	Parmigiana di carciofi	
327	Parmigiana di melanzane	
328	Parmigiana di zucchine	
329	Pasta con cavolfiore	
330	Pasta con i fagiolini	
331	Patate e carciofi al forno	
332	Pecora alla rizzola	
333	Peperoni alla pizzaiola	
334	Peperoni fritti	
335	Peperoni ripieni	
336	Pezzetti te cavaddhru - Pezzetti di Cavallo	
337	Piselli a cecamariti, Pisieddhri cu li muersi, Muersi e pisieddhi	
338	Piselli con le uova	
339	Piselli freschi e carciofi ripieni	
340	Polpette di cavallo	
341	Pomodori scattarisciati	
342	Quatarone di Galatone	
343	Sfricone	
344	Sgagliozze	
345	Sopratavola	
346	Spaghetti alla Sangiovanello	
347	Spaghetti con le cozze	

<b>REGIONE PUGLIA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	348	Spezzatu, Spezzatieddhu, Spizzatiellu, Spazzatu
	349	Teglia al forno con patate riso e cozze
	350	Zucchine alla poverella
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	351	Alici marinate
	352	Cozze piccinne allu riènu, Cuzzeddhre allu riènu
	353	Cozza tarantina, Cozza gnure
	354	Monacelle, Munaceddhre'mpannate, Munaceddhri'mpannati, Monaceddhi 'mpannati, Uddratieddhri, Cozze munaceddhre alla ginuvese
	355	Polpo alla pignatta, Purpu a pignatta
	356	Polpo cotto con l'acqua sua
	357	Polpo crudo arriciato
	358	Quatàra di porto cesareo, Quataru ti lu pescatore, Quatàra alla cisàrola
	359	Scapece gallipolina
	360	Scapece di Lesina
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	361	Zuppa di pesce alla gallipotana, Suppa alla caddhripulina
	362	Ricotta
	363	Ricotta forte
	364	Ricotta marzotica leccese
	365	Ricotta salata o marzotica

<b>REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
<b>Bevande analcoliche, distillati e liquori</b>	1	Acquavite, Filu' e ferru, File e ferru
	2	Bevanda di genziana
	3	Binu de arangiu
	4	Liquore di cardo selvatico, Likori de gureu
	5	Sapa di fico d'india, Saba de figu morisca
	6	Villacidro murgia
	7	Villacidro murgia bianco
<b>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</b>	8	Capretto da latte, Crabbittu
	9	Carne di razza Sardo-bruna, Carne bovina di razza Sardo bruna
	10	Carne Sardo-Modicana, Carne bovina di razza Sardo-Modicana
	11	Cocconi de fracca
	12	Cordula, corda
	13	Guanciaie
	14	Musteba-Mustela
	15	Ortau
	16	Porcetto da latte, Suinetto da latte, Porcheddu, Proheddu, Porcheddeddu
	17	Prosciutto di pecora, Presuttu 'e brebei
	18	Prosciutto di suino, Presuttu, Presutu
	19	Salame di Pozzomaggiore, Su Salamu de Putumajore
	20	Salsiccia sarda, Satizza, Sartizza
	21	Sanguinaccio, Sanguedd'e porcu, Sanguinedda, Sanguineddu, Sambene durche, Sambene salidu
	22	S'insaladura
	23	Sitzigorry
	24	Stomaco Vrente
	25	Testa in cassetta
	26	Trattalia, Trattaliu, Tataliu, Coratella allo spiedo
<b>Condimenti</b>	27	Zafferano, Tsanfarànu, Zanfarànu, Tanforànu, Tafferànu tanfarànu, Tonfarànu, Tafferànu, Thaffarànu, Thamfarànu, Toffarànu
<b>Formaggi</b>	28	Axridda
	29	Biancospino
	30	Bonassai
	31	Casizolu di pecora - Prittas
	32	Casizolu, Tittighedda, Figù
	33	Casu axedu, Fruhe, Frughe, Frua merca, Fiscidu, Viscidu, Ischidu, Bischidu, Vischidàle, Préta, Piéta, Casàdu, Cagiadda, Casu agèru, Casu e fitta, Latte cazàdu, Latti callàu
	34	Casu cottu (di capra)
	35	Casu frazigu, Casu becciu, Casu fattittu, Casu marzu, Hasu muhidu, Formaggio marcio
	36	Casu in filixi
	37	Casu friscu, Formaggio fresco
	38	Dolcesardo Arborea
	39	Formaggio di colostro ovino
	40	Formaggi di pecora nera di Arbus
	41	Fresa, Fresa de attunzu
	42	Greviera di Ozieri
	43	Ircano
	44	Pecorino di Nule
	45	Pecorino di Osilo
	46	Provoletta di latte vaccino sardo provola, Peretta
	47	Semicotto di capra
	48	Trizza
<b>Grassi (burro, margarina, oli)</b>	49	Olio di lentischio, Ollu de stincini
<b>Prodotti vegetali allo</b>	50	Agrumi, Arancio di Muravera
	51	Asparago selvatico, Ispàrau, Sparàu, Ipàramu
	52	Capperi e Capperoni di Selargius, Tappara, Tapparono
	53	Carciofo violetto di Samassi
	54	Cardi selvatici sott'olio, Gureu aresti cunfittau, Cardu gureu, Cardu freu
	55	Cece di Musei, Cixiri de Musei
	56	Cerexia Barracocca di Villacidro
	57	Cicerchia sarda
	58	Ciliegia di Burcei - Cerexa de Brucei
	59	Ciliegia furistera - Kariasa 'e ispiritu
	60	Ciliegio - Carrufale
	61	Cipolla di Gonnosfanadiga - Cibudda de Gonnosfanadiga
	62	Cipolla di San Giovanni
	63	Cipolla rossa
	64	Confettura di mela cotogna
	65	Confettura di melograno
	66	Cuppetta, Lattuga
	67	Facussa
	68	Fagiolo bianco di Fluminimaggiore
	69	Fagiolo bianco di Terraseo
	70	Fagiolo tianese
	71	Fassobeddu corantinu
	72	Fico nero di Chia/Figu niedda de Chia
	73	Finocchietto selvatico

<b>REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
<i>stato naturale o trasformati</i>	74	Grano cotto, Trigu cottu
	75	Grano duro Quarantino - Trigu Quarantinu
	76	Grano duro varietà Senatore Cappelli, Trigu Cappelli, su Senadori, Grano Cappelli
	77	Granturco bianco, Triguxianu
	78	Lenticchia nera di Calasetta, Lentiggia naigra de Cadasetta
	79	Limone dolce di Muravera
	80	Mandorle arrubbia
	81	Mandorle cossu
	82	Mandorle olla
	83	Mandorle schina de porcu
	84	Mela appicadorza - Baccalana - Baccalarisca - Mela 'e ferru
	85	Melo - Melappia - Melappiu - Appio
	86	Melo - Noi unci
	87	Melo miali
	88	Melo trempa orrubia, Mela trempa orrubia
	89	Melone de Jerru - Melone coltivato in asciutto (Melone d'inverno)
	90	Melone verde
	91	Nocciola di Tiana
	92	Olive a scabecciu
	93	Olive verdi in salamoia
94	Oria de s'ortu mannu pistara/Olive di s'ortu mannu pestate	
95	Pera bianca di Bonarcado - Pira bianca	
96	Pera Camusina	
97	Pero brutta e bona, Bugiarda	
98	Pero de su duca, Cento doppie - Del duca	
99	Pesca di San Sperate	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	100	Pianta del mirto, Mulsta, Multa, Murta, Murtin, Murtizzu, Muta, Murtauccia, Murtaurci, Murtaucci
	101	Pira de bau
	102	Pira limoi, Pera limone
	103	Piru ruspu - Pero
	104	Pomodoro secco, Tamata siccada, Tomata siccada, Pilarda di pomodori, Pibarba, Pibadra
	105	Pompia
	106	Prezzemolo, Perdusemini
	107	Ravanello lungo, Arreiga e sestu, Arreiga
	108	Riso prodotto e lavorato in Sardegna
	109	Sapa di arancia
	110	Sindria call'e boi
	111	Tardivo di San Vito
	112	Tamatiga de appasibis, Pomino, Tamatiga de appiccai
	113	Tomata Maresa
	114	Tricu Cossu
	115	Trigu denti de cani
	116	Trigu Moru
	117	Zucca striata di Gavoi - Cruhuvica
118	Amaretto, Amaretto de mendula	
119	Anicini, Anicinus, Anicinus sorresus	
120	Aranzada	
121	Bianchittos, Bianchini, Marigosos, Suspiros, Bianchinus, Biancheddus	
122	Biscotto di Fonni	
123	Brugnolusu de arrescottu, Brugnoli di ricotta, Orrobioloso	
124	Bucconettes	
125	Canestrello di Carloforte - Canestrèllu du Paize	
126	Candelaus, Candelaus prenu	
127	Caombasa, Colombelle	
128	Carapigna - Karapigna - Astròre	
129	Caschettas - Tiliccas	
130	Catalufas Tzacarramanu	
131	Civraxiu, Civràxu, Civàrzu	
132	Cocci a pitzus - Su scetti - Cocci de is sposus - Pasta dura	
133	Coccoietto con uovo, Anguglia, Cocci de pasca, Cocci de ou	
134	Cocci Prenu	
135	Copuletas - Copuletta - Sas Copulettas	
136	Crogoristasa, Creste di gallo e di gallina	
137	Cruxioneddu de mindua, Culungioneddos de mendula, Ravioletti dolci alle mandorle	
138	Culurgiones - Culingionis	
139	Dolci in croce - Cappa in croce - Druccis de scroccia	
140	Fainè	
141	Farinata in crosta di Carloforte - Fainò inta crusta du Paize	
142	Filindeu	
143	Focacce di ricotta - Cozzulas de regottu - Pane e regottu	
144	Focaccia portoscusese	
145	Fregola, Fregula	
146	Frisjoli longhi - Frittelle lunghe - Frisjolas	
147	Fruttinas	
148	Galletta di Carloforte - Galètta du Paize	

<b>REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	149	Gallettinās - Pistoccheddus grussus - Gallettine
	150	Gateau
	151	Gnocchetti, Maccarones, Cravoas, Cigiones, Cigioni
	152	Gueffus, Gueifos, Gueifus
	153	Il dolce dei poveri - su druci de is poberus - su siddini
	154	Is Angules
	155	Is Coccoisi de casu
	156	Is Tziddinis - Su Ziddini
	157	
	158	Li Chiusoni - Ciusoni
	159	Lorighittas
	160	Malloreddus
	161	Mandagadas - Mendegadas - Trizzas - Acciuleddhi
	162	Michitus nieddus
	163	Moddizzosu
	164	Morettus
	165	Mostaccioli, Mustazzolos
	166	Orilletas
	167	Panada - Empanada
	168	Panada Assaminesa
	169	Pane ammodigadu, Pane tundu, Tintura
	170	Pane carasau, Pane carasatu, Carta da musica
	171	Pane cicci, Pane di Desulo
	172	Pane con gerda - Pani cun edra - Pani cun erda
	173	Pane con il pomodoro - Fogazza cun tamatica - Mustazzeddus - - Mustatzeddus de Tamatica, Focaccia ripiena di pomodoro
	174	Pane con olive di Villamassargia/Pani cun oria de Biddamattzraxia
	175	Pane d'orzo - Pane 'e oxiu - Pane 'e oxru
	176	Pane 'e cariga - Pane 'e mendula
	177	Pane fresa
	178	Pane guttiau
	179	Panemodde e Coccone de sa Candelaria
	180	Pani 'e saba
	181	Papassinos
	182	Pa Punyat
	183	Pardulas, Casadinas
	184	Pastine di mandorle, Pastissus
	185	Pastillas, Pastiglias di Iglesias
	186	Picchirittusu
	187	Pirikitos - Piricchittos
	188	Pistiddu - Pistiddi
	189	Pistoccheddus de cappa, Pistoccus incappausu
	190	Pistoccu
	191	Pistoccu de caffi
	192	Pistoccu de Nuxi
	193	Pitzudus cun gherdas
	194	Pizzetta cagliaritana
	195	Pompia intréa
196	Ravioli dolci - Puligioni - Bruglioni - Pulicioni - Buldzoni	
197	Ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - S'azza de casu - Coccias de casu	
198	Raviolini dolci ripieni di melacotogna - Culingioneddus de melairanni	
199	Raviolone	
200	Sa Costeddedda/Is Costeddeddas	
201	S'Aligu	
202	Sas Orillettas di Orgosolo	
203	Sebadas, Seadas, Sebada	
204	Siadas cun gherdas	
205	Sos Maharrones lados	
206	Sos pinos	
207	Sospiri di Ozieri	
208	Spianada - Spianata - Cozzula - Panedda	
209	Tallaniusu, Pasta po brodu, Tallaniusu cun casu, Pasta po su lori, Tallarinus	
210	Tallutzas, Orecchiette	
211	Torrone di mandorle - Su Turrone	
212	Tunda	
213	Uciatini - Utzatini - Coccu 'e jelda - Cozzula 'e belda	
214	Zichi	
215	Zipua a bentu/Zippole al vento	
216	Agnello di pecora nera di Arbus con cardi selvatici - Angioi de brabei niedda de Arbus cun gureu de satu	
217	Broccolata - Sos Broculus	
218	Cuscus di Carloforte - Cascà di Carloforte	
219	Fave alla Sanluresè - Fa a sa seddorea	
220	Insalata di tonno, facusse, pomodori e gallette di Carloforte - Capunadda di Carloforte	
221	Lumache rigatelle con pane grattugiato/Sitzigorrosu cun pani tratau a sa Gesighesè	
222	Lumache rigatelle con sugo/Sitzigorrosu cun bagna a sa trexentesè	
223	Lunas de Serramanna	

<b>REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</b>			
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	224	Mazzamurru	
	225	Minestra di erbe spontanee - Erbuzu	
	226	Minestra di semolino - S'Arre Modde	
	227	Patata frattà	
	228	Pane frattau	
	229	Pane imbrattau	
	230	Pane indorau	
	231	Patata spaccata con ossa di prosciutto/Patata a perras ladas cun ossos de presuttu	
	232	Simbua frita cun satitzu	
	233	Su Conillu a succhittu	
	234	Su Ministru	
	235	Zuppa di pesce cagliaritana/Cassola de pisci	
	<i>Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	236	Bottarga di muggine, Bottariga di muggine
		237	Belu, Trippa di tonno
238		Bottarga di tonno, Bottariga di tonno, Buttariga de tonnu, Buttarga de tonnu, Buttarla de scampirru	
239		Burrada alla casteddaia, Burrada alla cagliaritana	
240		Cuore, Cuore di tonno	
241		Figatello, Lattume	
242		Merca di muggine	
243		Molluschi bivalvi del Golfo di Olbia	
244		Molluschi bivalvi vivi del Golfo di Oristano	
245		Musciamè di tonno - Filetto di tonno	
246		Riccio	
247		Spinella	
248		Tonno affumicato	
249		Tonno sott'olio	
250		Tunninia	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)</i>		251	Abbamele
	252	Caglio di capretto, Caggiu de crabittu	
	253	Casada	
	254	Gioddu, Miciuratu, Mezzoraddu, Latte ischidu	
	255	Latte di capra alimentare, Latti de craba, Latti e'craba	
	256	Lumache	
	257	Miele di asfodelo, Cadilloni	
	258	Miele di cardo, Cardu pintu	
	259	Miele di castagno	
	260	Miele di corbezzolo, Melalidone olione	
	261	Miele di eucalipto	
	262	Miele di rosmarino	
	263	Ricotta di colostro ovino	
	264	Ricotta di pecora nera di Arbus	
	265	Ricotta di pecora o di capra lavorata - Arrescottu spongiu	
	266	Ricotta fresca ovina, Ricotta gentile	
	267	Ricotta moliterna, Ricottone	
	268	Ricotta mustia	
	269	Ricotta testa di morto, Ricotta greca, Testa di moro, Ricottone	
	270	Ricotta toscanelle, Ricottone	

<b>REGIONE SICILIANA</b>			
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>	
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Amarena	
	2	Acquavite di miele iblea, Spiritu re' fascitrari, Spiritu i meli, Spiritu a cira	
	3	Acquavite di vino	
	4	Liquore al mandarino	
	5	Liquore fuoco dell'Etna	
	6	Rum di Avola	
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	7	Carne fresca di vacca, di pecora, di capra e di maiale	
	8	Fegato caiolato - Ficatu ncaulatu	
	9	Gelatina di maiale, a Liatina	
	10	Salsiccia di maiale fresca, secca e affumicata, a sauszizza	
	11	Salsiccia pasqualora	
	12	Salsiccia pasqualora partinicese, sasizza pasqualora partinicese	
	13	Salsiccione	
<i>Grassi</i>	14	Olio extravergine di oliva	
<i>Condimenti</i>	15	Eliocentrato	
	16	Sale marino naturale	
<i>Formaggi</i>	17	Ainuzzi	
	18	Belicino	
	19	Caci figurati	
	20	Caciocavallo palermitano	
	21	Caciotta degli Elimi	
	22	Canestrato	
	23	Canestrato vacchino	
	24	Cofanetto	
	25	Cosacavaddu ibleo	
	26	Ericino	
	27	Formaggio di capra "padduni"	
	28	Formaggio di capra siciliana	
	29	Formaggio di S. Stefano di Quisquina	
	30	Maiorchino	
	31	Maiorchino di Novara di Sicilia	
	32	Mozzarella	
	33	Pecorino rosso	
	34	Picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato	
	35	Piddiatio	
	36	Provola	
	37	Provola dei Monti Sicani, Caciotta	
	38	Provola delle Madonie	
	39	Provola siciliana	
	40	Tumazzu di vacca	
	41	Vastedda palermitana	
	<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	42	Aglio rosso di Nubia, Aglio di Paceco, Aglio di Trapani
		43	Albicocco di Scillato
		44	Alloro
		45	Anguria di Siracusa
		46	Arancia biondo di Scillato
		47	Bastarduna di Calatafimi
48		Capperi	
49		Capperi e cucunci	
50		Carciofo spinoso di Palermo o Menfi	
51		Carciofo violetto catanese	
52		Carduni Vrucicatu di Pioppo	
53		Cavolfiore violetto "natalino"	
54		Cavolo broccolo o "sparacello" palermitano	
55		Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci"	
56		Cavolo rapa selvatico, Cavuliceddri, Sciuiriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi,	
57		Cece	
58		Cece rosso di Cianciana - Ciciru russu di Cianciana	
59		Ciliegia mastrantoni	
60		Cipolla di Bisacchino, Cipudda Busacchinara	
61		Cipolla di Giarratana	
62		Clementine di Monforte San Giorgio	
63		Cotognata	
64		Fagiolo di Bisacchino	
65		Fagiolo di Polizzi	
66		Fava di Leonforte	
67		Favi liezzi di Buccheri	
68		Fichi secchi	
69		Fichidindia	
70		Fico d'india della Valle del Belice	
71		Ficodindia della Valle del Torto, Ficudinia	
72		Fragola e fragolina di Maletto	
73		Fragolina di Ribera	
74		Fragolina di Sciacca	
75		Grano duro	
76		Kaki di Misilmeri	
77		Lenticchia di Ustica	
78		Lenticchia di Villalba	
79		Limone della Conca d'oro	
80		Limone in seccagno di Pettineo	
81		Limone verdello	
82		Mandarino tardivo di Ciaculli	
83		Mandoria di Avola	
84		Mandorie	
85		Manna	
86		Marmellata di arance	
87		Marmellata di mele cotogne	
88		Marmellata di pere spinelli, Pira spinieddi	
89		Mele cola	
90		Mele gelate cola	
91		Melone invernale giallo "cartucciaru" verde "purceddu"	
92		Melone giallo (cucumis melo var. inodorus), Melone giallo di Paceco, Melone d'inverno	
93		Mostarda	
94		Mostarda essiccata	
95		Nespola di Trabia	
96		Nocciole dei Nebrodi	
97		Noce di Motta, "Nuci da motta"	
98		Oliva a puddascedda di Buccheri	
99		Oliva Nebba	
100		Oliva nera di Buccheri	



<b>REGIONE SICILIANA</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	101	Oliva nera passuluni
	102	Origano
	103	Ovaletto di Calatafimi
	104	Patata novella di Messina
	105	Patata novella di Siracusa
	106	Peperone ceramese u pipi ciramisi
	107	Pere butirra d'estate
	108	Pere spinelli
	109	Pere ucciardona
	110	Pere virgola
	111	Pistacchio
	112	Pomodoro di Vittoria
	113	Pomodoro faino di Licata detto "buttichieddu"
	114	Pomodoro seccagno pizzutello di Paceco
	115	Pomodoro secco (ciappa)
	116	Rosmarino
	117	Susina ariddu di core, aridri ri core, ariddicore
	118	Susina caleca, caleca, pruno caleca
	119	Susina della rosa, pruna a rosa, pruno rosa, Santa Rosa
	120	Susina lazzarino, lazzarino, rapparino di Monreale
	121	Susina pruno di Vruno, pruno ri Vruno, pruno vruno.
	122	Susina sanacore tardiva, sanacore tardiva, sanacore ca facciuzza rossa.
	123	Susino sanacore (u prunu ri murriali)
	124	Tartufo bianchetto di Buccheri - Trufolo
	125	Tartufo scorzone di Buccheri - Trufolo
	126	Zucca virmiciddara, Cucuzza virmiciddara
	127	Zucchini di Misilmeri detta: "friscaredda"
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	128	Amaretti
	129	Biancomangiare
	130	Biscotti a "s"
	131	Biscotti al latte
	132	Biscotti bolliti, i Viscotta udduti
	133	Biscotti di Natale
	134	Biscotti duri
	135	Biscotto di Monreale (Viscotta ri Murriali)
	136	Biscotti glassati, i Viscotta cà liffia o mazziati
	137	Bocconetto
	138	Braccialette
	139	Buccellato
	140	Cannillieri
	141	Cannoli
	142	Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano
	143	Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannoli i Horès se
	144	Cassata siciliana
	145	Cassateddi
	146	Cassateddi di Calatafimi
	147	Cassatella di Agira
	148	Cassatella di ceci, cassatedda di ciciri
	149	Ciambella
	150	Ciascuna, Mucatuli
	151	Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti
	152	Cosi di ficu, Così duci
	153	Crespelle di riso
	154	Crispelle, i Crispeddi
	155	Cubaita di Racalmuto, Cubaita racalmutese, Cubaita tradizionale di Racalmuto
	156	Cuccia
	157	
	158	Cucciddati di Calatafimi
	159	Cucuzzata
	160	Cuddrireddra
	161	Cuddriruni
	162	Cuddriruni duci
	163	Cuddureddi
	164	Cudduruni di Buccheri
	165	Cuffitelle
	166	Duci di tibbi
	167	Facciuni di San Chiara
	168	Fasciatelle
	169	Funciddi di Buccheri
	170	Frutti di Martorana
	171	Gadduzzi
	172	Gelo di melone
	173	Granita di gelsi neri
	174	Granita di limone
	175	Granita di mandorla
	176	Guammelle
	177	Guastedda a facci di vecchia
	178	Guiuggiolena o Cubbiata
	179	Mandorlato (Biscotto riccio)
	180	Mastazzola
	181	Minna di Virgini
	182	Mmuqliulati
	183	Ncannellate
	184	Nfasciatieddi
185	Nfasciatieddi di Agira	
186	Nfasciatieddi di Troina	
187	Nfrigghiulata	
188	Nucàtuli	
189	Ossa di morto	
190	Pagnotta alla disgraziata	
191	Pane a lievitazione naturale (Pani cu cruscenti)	
192	Pane di casa, u Pani i casa	
193	Pane di Monreale (u Pani ri Murriali)	
194	Pane di S. Giuseppe	
195	Pane volivo, a Cuddura di s. paulu	
196	Panzerotti	
197	Papareddi	
198	Pasta alla crema di latte	
199	Pasta di mandorle	
200	Pasta di nocciola	

<b>REGIONE SICILIANA</b>			
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>	
	201	Pasta reale di Erice	
	202	Pasta reale di Tortorici	
	203	Petrafennula	
	204	Pignocciata	
	205	Pignolata di Messina	
	206	Piparelle	
	207	Pizzarruna	
	208	Pupi cull'ova	
	209	Pupi di zucchero	
	210	Salame turco	
	211	Savoiarde	
	212	Scacciata	
	213	Scursunera	
	214	Sfinci di San Giuseppe	
	215	Sfincione	
	216	Sfoglio (sfogghiu)	
	217	Squartucciatiu	
	218	Taralli	
	219	Taralli di Racalmuto, Taralli Racalmutesi, Taralli tradizionali racalmutesi	
	220	Testa di turco	
	221	Torrone di Caltanissetta, Turruni	
	222	Vastedda cu sammucu, vastedda nfigghiulata	
	223	Vastedda fritta	
	224	Vucciddati di mandorle	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	225	Arancini di riso	
	226	Badduzzi di risu	
	227	Busiati col pesto trapanese	
	228	Caciu all'argintèra	
	229	Caponata di melanzane	
	230	Cardi in pastella	
	231	Cavate	
	232	Coddra chi sardi	
	233	Crespelle	
	234	Crocchè di patate	
	235	Cuscus di pesce	
	236	Focaccia al sambuco	
	237	Focaccia messinese	
	238	Frascatula	
	239	Gidata	
	240	Iris	
	241	Maccaruna	
	242	Màccu di favi	
	243	Maccu di grano	
	244	Malateddi	
	245	Mbrulata di Milena	
	246	Mpignulati	
	247	'Nfigghiulata	
	248	Padducculi di carne	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	249	Pane cotto	
	250	Panelle	
	251	Pani co pipi	
	252	Pani fritto cu l'uovu	
	253	Parmigiana di melanzane	
	254	Pasta cà muddica	
	255	Pasta che sàrdi	
	256	Pasta che vruoccoli arriminàti	
	257	Pitone o Pidone messinese fritto	
	258	Purpetta di Crita, Polpette di Creta	
	259	Sarde a beccaficu	
	260	Stighiola	
	261	Tagano Aragonese - Taganu	
	262	Vino cotto e mustazzoli	
	263	U pitaggiu, pitaggiu	
	264	Zuzzu	
	<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei</i>	265	Alice sotto sale, Acciuga sotto sale, Ancióva sutta sali
		266	Bottarga, Uovo di tonno
		267	Bottarga, Uovo di tonno di Capo San Vito, Uovo di tonno santovitaro
		268	Gambero rosso, àmmaru rüssu, ammarùni
		269	Lattime di tonno salato, Lattime di tonno sotto sale, Lattùme di tünnu salàtu, Lattùme di tünnu sutta Sali
		270	Pesce azzurro sott'olio di Lampedusa
		271	Menola salata, Menole salate, Ritünnu salàtu, Ritünni salàti
		272	Salame di tonno, Ficazza di tünnu
273		Sardina salata, Sardina sotto sale, Sarda salata, Sarda sutta sali	
274		Tonno di tonnara	
275	Vaccareddi (Lumache)		
<i>prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	276	Miele delle Egadi	
	277	Miele delle Madonie	
	278	Miele di acacia, di timo, di carrubo	
	279	Miele di timo, di agrumi, di cardo, di eucalyptus, di carrubo	
	280	Miele di Trapani	
	281	Miele ibleo	
	282	Miele millefiori	
	283	Miele della provincia di Agrigento	
	284	Ricotta di pecora	
	285	Ricotta di vacca	
	286	Ricotta iblea	
	287	Ricotta infornata	
	288	Ricotta mista	
	289	Ricotta salata	

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

<b>REGIONE TOSCANA</b>		
<i>Tipologia</i>	<b>N°</b>	<i>Prodotto</i>
	70	Salsiccia di cinghiale sott'olio
	71	Salsiccia di Montignoso, Bocconcini di prosciutto di Montignoso
	72	Salsiccia toscana, Sarciccia
	73	Sanbudello, Ammazzafelegato aretino
	74	Soppressata di cinghiale
	75	Soppressata di sangue
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	76	Soppressata toscana, Capofreddo, Capaccia, Soprassata
	77	Spalla chiantigiana
	78	Spalla cotta di Filattiera, Spalla cotta della Lunigiana
	79	Spalla di maiale pisana
	80	Spalla di Sorano
	81	Spuma di gota di maiale di San Miniato
	82	Tarese Valdarno
	83	Testa in cassetta, Sopressata
	84	Tizzone di Giustagnana
	85	Tonno del Chianti, Finto tonno toscano
	86	Trippa e Lampredotto
	87	Vergazzata, Pancetta stesa
	88	Zampone chiantigiano
	89	Zia di Maremma
<i>Condimenti</i>	90	Agresto di San Miniato, Aceto d'agresto sanminiatese
	91	Sugo di Scottiglia alla pescinaia, Scottiglia di Pescina
<i>Formaggi</i>	92	Caciotta della Lunigiana, Formaggio bovino della Lunigiana
	93	Caciotta di pecora
	94	Caciotta dolce, Vacchino dolce
	95	Caciotta stagionata, Mucchino, Vacchino
	96	Formaggi caprini della Maremma, Caprini freschi o aromatizzati
	97	Formaggi di latte di capra dell'Isola di Capraia
	98	Formaggio caprino dell'Alto Mugello
	99	Formaggio caprino delle Apuane
	100	Il Fossa del Greppo, Pecorino di Fossa del Greppo, Formaggio pecorino di Fossa del Greppo
	101	Il grande vecchio di Montefollonico
	102	Marzolino di Lucardo, Pecorino di Lucardo
	103	Pastorella del cerreto di Sorano
	104	Pecorino a crosta fiorita, Pecorino buccia di rospo
	105	Pecorino a latte crudo abbucciato
	106	Pecorino a latte crudo della Montagna Pistoiese, Pecorino di Pistoia
	107	Pecorino a latte crudo della Provincia di Siena
	108	Pecorino alle erbe aromatiche, Pecorino fresco verde
	109	Pecorino del Casentino
	110	Pecorino del Parco di Migliarino-San Rossore
	111	Pecorino della Costa Apuana, Pecorino massese
	112	Pecorino della Garfagnana e delle Colline Lucchesi, Pecorino baccellone
	113	Pecorino della Lunigiana
	114	Pecorino delle cantine di Roccalbegna
	115	Pecorino delle Colline senesi
	116	Pecorino di Pienza stagionato in barriques
	117	Pecorino stagionato in foglie di noce
	118	Pratolina, Formaggio caprino
	119	Ravaggiolo di latte vaccino del Mugello, Ravaggiolo del Mugello, Ravaggiolo
	120	Ravaggiolo di pecora pistoiese, Ravaggiolo, Raveggiolo
	121	Ravaggiolo di pecora senese, Ravaggiolo, Raveggiolo
	122	Ricotta di pecora grossetana
	123	Ricotta di pecora massese
	124	Ricotta di pecora pistoiese
	125	Stracchino, Crescenza
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	126	Olio di madremignola
	127	Olio di olivastra scarlinese
	128	Olio di olivo quercetano, Olio di quercetana
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o</i>	129	Aglio massese
	130	Aglio rosso maremmano
	131	Aglione della Valdichiana
	132	Arancio massese
	133	Asparago d'argenteuil toscano, Asparago nostrale
	134	Barba massese, Barba di prete, Scorza nera
	135	Basilico gigante, Basilico a foglia di lattuga
	136	Bietola a coste sottili
	137	Carciofini sott'olio
	138	Carciofo del litorale livornese
	139	Carciofo di Chiusure

<b>REGIONE TOSCANA</b>		
<i>Tipologia</i>	<b>N°</b>	<i>Prodotto</i>
<i>Stato naturale o trasformati</i>	140	Carciofo di Pian di Rocca
	141	Carciofo di San Miniato, Carciofo sanminiatese, Mamma sanminiatese
	142	Carciofo empolese
	143	Cardo della Val di Cornia, Gobbo della Val di Cornia
	144	Cardo massese, Cardone o gobbo
	145	Castagna d'Antona, Carpinese, Carrarese
	146	Castagna mondigiana del Pratomagno, Mondistollo
	147	Castagna perella del Pratomagno
	148	Castagna pistolesa, Bianchina
	149	Castagne (fresche) della Toscana
	150	Cavolfiore fiorentino tardivo, Cavolfiore con il cappuccio, con il cartoccio o incartocciato
	151	Cavolfiore precoce toscano, Cavolfiore fiorentino col cartoccio precoce
	152	Cavolo nero riccio di Toscana
	153	Cavolo riccio nero di Lucca, Braschetta
	154	Cece di Grosseto
	155	Cece piccolo del Valdarno, Cece piccino del Chianti, Cece nostrale piccolo, Cece piccino, Cece nostrale
	156	Cipolla di Bassone
	157	
	158	Cipolla di Ripola
	159	Cipolla di Terceretoli
160	Cipolla di Treschietto, Cigola	
161	Cipolla lucchese	
162	Cipolla massese	
163	Cipolla rossa della Valtiberina	
164	Cipolla rossa toscana	
165	Cipolla savonese, Cipolla "sagonese"	
166	Cipolla vernina, Cipolla bastarda	
167	Cocomero della Val di Cornia	
168	Cocomero gigante, Gigante di Fontarronco, Cocomero della Val di Chiana	
169	Confettura di purnelle fiaschette	
170	Dormiente della montagna pistoiese, dormiglione, marzuolo	
171	Fagiola garfagnina, Fagiola casciana	
172	Fagiola schiacciona	
173	Fagiolo aquila, Fagiolo lupinaro, Fagiolo lupinajno	
174	Fagiolo borlotto di Maremma	
175	Fagiolo borlotto nano di Sorano	
176	Fagiolo borlotto nostrale toscano	
177	Fagiolo burro toscano	
178	Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio	
179	Fagiolo cannellino di Sorano	
180	Fagiolo Cappone	
181	Fagiolo ciavattone di Sorano, Fagiolo burro di Sorano, Piattella di Grosseto	
182	Fagiolo coco nano, Fagiolo cocco	
183	Fagiolo dall'occhio del Valdarno, Fagiolo gentile, Fagiolo cornetto, Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dall'occhio nano, Dolico, Fagiulini, Cornetti, Tegoline, Fagiolo all'olio (Maremma)	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	184	Fagiolo della montagna, Fagiolo bastardone, della nodola, dell'Amiata
	185	Fagiolo di Bigliolo
	186	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain dau scuside", Fagioline dette "fasgiulina"
	187	Fagiolo decimino, Fagiolo scritto rampicante
	188	Fagiolo fico di Galliciano
	189	Fagiolo giallorino della Garfagnana, Fagiolo giallorino, Fagiolo nano da sgucciare
	190	Fagiolo malato, Malatino, Fagiolo verdone, Fagiolo giallino, Fagiolo di S. Giuseppe
	191	Fagiolo Marconi a seme nero, Fagiolo seme nero
	192	Fagiolo mascherino
	193	Fagiolo massese
	194	Fagiolo pievarino
	195	Fagiolo romano, Fagiolo romanello
	196	Fagiolo rosso di Lucca, Fagiolo rosso lucchese
	197	Fagiolo schiaccione
198	Fagiolo scritto della Garfagnana	
199	Fagiolo scritto di Lucca	
200	Fagiolo serpente toscano, Stringa	
201	Fagiolo stortino di Lucca, Anellino giallo di Lucca	
202	Fagiolo stringa di Lucca, Fagiolo serpente	
203	Fagiolo turco di Castello	
204	Fagiolo zolfino	
205	Farina di castagne carpinese	
206	Farina di castagne dell'Amiata	

<b>REGIONE TOSCANA</b>		
<i>Tipologia</i>	<b>N°</b>	<i>Prodotto</i>
	207	Farina di castagne d'Antona, Farina dolce
	208	Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce
	209	Farina di castagne di Prato
	210	Farina di castagne pistoiese
	211	Farina di neccio di Villa Basilica, Farina dolce, Farina di castagne
	212	Fava lunga delle cascine, Fava delle cascine
	213	Fichi di Carmignano
	214	Fichi sott'olio livornesi
	215	Fico dottato, Ottato
	216	Fico San Piero, Corbo
	217	Fico verdino
	218	Frutti del sottobosco delle montagne pistoiesi
	219	Funghi porcini toscani, Giugnolo, Settembrino, Biancarello, Montagnolo, Porcino del freddo, Moreccio o porcino nero, Estatino
	220	Funghi sotto sale della costa Apuana
	221	Grano marzolo del Melo
	222	Grano saraceno, Fagopiro, Grano nero
	223	Granturco bianco massese, Mais bianco
	224	Granturco formenton ottofile della Garfagnana, Formentone maggesi, Granturco da polenta garfagnino
	225	Granturco nano di Luco, Granturco nano di Grezzano
	226	Lattuga quattro stagioni, Lattuga vinata
	227	Limone massese
	228	Lupino dolce di Grosseto
	229	Mais quarantino
	230	Mais rustico per polenta aretino
	231	Marmellate e confetture della Toscana
	232	Marroni della Toscana
	233	Mascina di Montepulciano, Moscina di Montepulciano Susina di Montepulciano o Scoscia monaca di Montepulciano
	234	Mela binotto
	235	Mela Carla aretina, Finalina, Mela di Finale
	236	Mela casciana, Rosetta, Rosina
	237	Mela casolana
	238	Mela Francesca aretina, Aretina
	239	Mela "muso di bue", Mela "muso de be"
	240	Mela nesta, Decio
	241	Mela panaia, Flagellata
	242	Mela roggiola
	243	Mela rosa del Casentino, Mela di montagna-mela del Casentino
	244	Mela rotella della Lunigiana, Pomo rodello
	245	Mela rugginosa della Valdichiana, Mela golden, Mela deliziosa gialla
	246	Mela stayman aretina, Mela stayman red o nieplyng
	247	Melanzana violetta fiorentina, Fiorentina
	248	Melograno di Firenze
	249	Melone della Val di Cornia
	250	Mirtillo nero della montagna pistoiese, Piuro
	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 rusè
	266	Pesca cotogna del Poggio
	267	Pesca cotogna di Rosano, Cotogna
	268	Pesca cotogna toscana
	269	Pesca diga
	270	Pesca Elberta, Pesca Alberta, Pesca Lamberta
	271	Pesca limone, Cotogna tardiva
	272	Pesca maglia rosa
	273	Pesca Michelini
	274	Pesca mora di Moriano Dolfi, Pesca mora di Dolfo

*Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati*

<b>REGIONE TOSCANA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	275	Pesca passerina, Pesca ubriaca
	276	Pesca regina di Londa, Regina d'autunno, Tardiva di Londa
	277	Pesca trionfo rosso, Trionfo, Trionfo peloso
	278	Peschetti di Candia, Peschetti di vigna, peschetti settembrini
	279	Piattella pisana, Fagiolo di San michele
	280	Pinolo del Parco di Migliarino-San Rossore
	281	Pisello a mezzafrasca aretino, Pisello quarantino
	282	Pisello a tutta frasca aretino
	283	Pisello mugellano, Baccellone, Nostrale del Mugello
	284	Pomodorino da inverno da appendere, Pomodoro pendolino
	285	Pomodoro Borsa di Montone
	286	Pomodoro canestrino di Lucca
	287	Pomodoro ciliegino toscano
	288	Pomodoro costoluto fiorentino, Pomodoro rosso da conserva
	289	Pomodoro cuore di bue, Bovaiolo
	290	Pomodoro fragola di Albiano Minucciano, Pomodoro fragola
	291	Pomodoro grinzoso sanminiatese, Pomodoro di San Miniato
	292	Pomodoro marmande
	293	Pomodoro pallino, Pomodoro da serbo
	294	Pomodoro pendentino
	295	Pomodoro pisanello, Pomodoro pizza
	296	Pomodoro quarantino, Pomodoro antico nostrale
	297	Pomodoro stella, Pomodoro pesciatino o del Morianese
	298	Radicchia di Lucca
	299	Rapino di Bergiola Foscailino
	300	Rapo del Valdarno
	301	Riso della Maremma
	302	Scalognò nostrale toscano
	303	Sedano nostrale, Costolino o sedano di Montevarchi o sedano Marconi
	304	Spinacio tipico della Val di Cornia
	305	Susina Amoscina nera di San Miniato, Susina Moscia o Moscina
	306	Tabacco kentucky della Val Tiberina Toscana, Tabacco scuro toscano
	307	Tartufo bianchetto della Toscana, Tartufo marzuolo
	308	Tartufo bianco della Toscana
	309	Tartufo nero pregiato della Toscana
	310	Tartufo nero uncinato della Toscana
	311	Tartufo scorzone della Toscana, Tartufo d'estate della Toscana
	312	Uva colombana di Peccioli
	313	Zafferano aretino
	314	Zafferano delle Colline Fiorentine, Zima di Firenze
	315	Zafferano purissimo di Maremma
	316	Zucca da semi toscana, Zucca da maiali
317	Zucca lardaia	
318	Zucchini lunga fiorentina, Zucchini fiorentino rigato bianco, Zucchini bianca del Valdarno	
319	Zucchini mora pisana	
320	Zucchini sarzanese, Zucchini alberello di Sarzana	
321	Zucchini tonda fiorentina, Zucca tonda da ogni modo, Zucchini da far ripiene, Zucchini tondo, Zucchini tonda fiorentina, Zucchini tonda chiara toscana, Zucchini tondo di Firenze, Zucchini nana quarantina, Zucchini nana cespitosa	
<i>Dolci freschi</i>	322	Amaretti di Carmignano, Amaretti di Fochi
	323	Amaretto Santacrocesese
	324	Anacino, Stinco di morto, Biscotti agli anaci, Biscotti lessi
	325	Befana di Barga
	326	Befanini, Befanotti
	327	Berlingozzo
	328	Bignè di Orentano
	329	Biscotti di Prato, Cantuccini di Prato
	330	Biscotto col riccio
	331	Biscotto con l'unto, Civitellino, Bucunto
	332	Biscotto di mezz'agosto
	333	Biscotto salato di Roccalbegna, Biscotto lessato, Biscotto della sposa, Cornetto
	334	Bozza pratese, Pane di Prato
	335	Brecciotto di Roccalbegna
	336	Brigidino di Lamporecchio
	337	Brutti boni di Prato
	338	Brutto buono ai pinoli, Kinzica
	339	Buccellato di Lucca
	340	Cantucci di San Miniato, Cantuccini di San Miniato, Biscotti di San Miniato
	341	Carsenta della Lunigiana, Crescenta
	342	Castagnaccio toscano, Migliaccio, Migliaccio dolce, Baldino (aretino), Toppone o pattona (nel livornese), Ghiriglio (alcune zone della campagna fiorentina, Ghiriglio (nel pratese)

<b>REGIONE TOSCANA</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	343	Cavallucci di Siena, Morsetti
	344	Cecina, Calda calda, Farinata, Cinque e cinque
	345	Cenci, Stracci, Frappole
	346	Ciaccia di Pasqua
	347	Ciaccino
	348	Cialde di Montecatini
	349	Cialdino dei tufi
	350	Ciaramito di Castell'Azzara
	351	Cioccolato artigianale toscano
	352	Ciorchiello di Casette, Ciambella, Ciorchiedo
	353	Confetti di Pistoia, Confetti a riccio
	354	Corolli incesi
	355	Corona di San Bartolomeo
	356	Crisciolette di Cascio
	357	Croccolato di Siena
	358	Cucchiaroli, Succiaroli, Anseri, Orecchioni
	359	Focaccette di Aulla
	360	Focaccia bastarda di Pitigliano
	361	Focaccia con i friccioli, Ciaccia con i friccioli
	362	Focaccia di nonno Pilade
	363	Focaccia di Pasqua salata di Pitigliano
	364	Focaccia leva di Galliciano
	365	Focaccia seravezzina
	366	Frate lucchese, Bombolone lucchese, Ciambella lucchese
	367	Gnudi, Ravioli nudi, Strangolapreti, Strozzapreti, Gnocchi del casentino
	368	Lasagne bastarde della Lunigiana, Lasagne matte
	369	Maccheroni della Garfagnana
	370	Mandorlata di Montalcino
	371	Mangia e bei
	372	Marocca di Casola
	373	Marzapane
	374	Migliaccia di Pitigliano, Ciaffagone di Manciano
	375	Migliaccio senese
	376	Mignecci di formentone di Galliciano
	377	Miniatensi
	378	Neccio toscano, Bollento, Gaccio, Cian
	379	Pan dei Santi, Pan dei morti, Pan co' Santi
	380	Pan di ramerino, "Pandisdramerino" in Maremma, "Ramerino all'olio" nell'aretino
	381	Pane di Altopascio
	382	Pane di Montegemoli
	383	Pane di patate della Garfagnana
	384	Pane di Po, Signano e Agnino
	385	Pane di Pomarance
386	Pane di Pontremoli, Focaccia pontremolese	
387	Pane di Regnano	
388	Pane di Vinca	
389	Pane marocco di Montignoso, Pane marocco, Pane merocco	
390	Panficato dell'Isola del Giglio	
391	Panforte, Panforte di Massa Marittima	
392	Panforte glacé al cioccolato, Torta del Corsini, Panforte di Pistoia	
393	Panigaccio di Podenzana	
394	Panina, Pan giallo, Panina aretina	
395	Panini di granturco	
396	Pasimata, Passimata	
397	Pattona di Comano, Pattona Comanina	
398	Pesche di Prato	
399	Pici, Pinci	
400	Pizza orentanese	
401	Pupporina	
402	Quaresimali	
403	Ricciarelli, Ricciarelli di Pomarace, Ricciarelli di Massa Marittima,	
404	Ricciolina	
405	Rustici di Montalcino	
406	Salviato di Villa Basilica	
407	Sassi della Calvana	
408	Scarsella orbetellana	
409	Schiacce grossetane, Schiacciate, Ciacce, Focacce	
410	Schiaccia alla campigliese	
411	Schiaccia briaca dell'Elba	
412	Schiaccia pasquale con uccellini di San Piero	
413	Schiaccia pizzicata di Montiano	



<b>REGIONE TOSCANA</b>		
<i>Tipologia</i>	<b>N°</b>	<i>Prodotto</i>
	414	Schiacciata alla fiorentina
	415	Schiacciata con l'uva
	416	Schiacciata di Nonna Rina
	417	Scola
	418	Sfratto
	419	Spongata della Lunigiana
	420	Sportella
	421	Taglioli di Castell'Azzara, Melatelli
	422	Tartufi dolci della Calvana
	423	Testarolo della Lunigiana
	424	Topi di Castell'Azzara
	425	Torsetto con la bolla di Pitigliano
	426	Torta co' bischeri
	427	Torta cybea di Massa
	428	Torta d'erbi della Lunigiana
	429	Torta di farro della Garfagnana, Torta di farro
	430	Torta di frutta secca
	431	Torta di marroni di Marradi, "La Torta"
	432	Torta di riso di Massa e Carrara
	433	Torta di riso lunigianese
	434	Torta di verdure, Torta coi becchi lucchese
	435	Torta mantovana
	436	Torta salata di Villa Basilica
	437	Tortelli alla lastra di Corezzo
	438	Tortello del melo, Raviolo
	439	Tortello di patate
	440	Tortello dolce di Pitigliano
	441	Tortello maremmano
	442	Tozzetto di Pitigliano
	443	Zuccherini del Mugello, Zuccherini al Paiolo
	444	Zuccherino di Maremma
	445	Zuccherino di Vernio
	446	Zuccotto massese
<i>Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi</i>	447	Anguilla scavecciata, Anguilla marinata
	448	Anguilla sfumata
	449	Bottarga di cefalo di Orbetello, Bottarga di muggine
	450	Femminelle di Orbetello o Burano
	451	Fiche maschie a stocchetto
	452	Filetto di cefalo di Orbetello
	453	Palamita
	454	Trota Fario Appenninica del Casentino, Trota reale
	455	Trota iridea
	456	Trota marinata di Galliciano
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	457	Miele di acacia toscano
	458	Miele di castagno toscano
	459	Miele di melata di abete toscano, Manna d'abete
	460	Miele di spiaggia del Parco di Migliarino-San Rossore, Miele di spiaggia del litorale pisano
	461	Miele millefiori toscano
	462	Mieli di particolari essenze floreali
	463	Nettare di Capraia, Miele di Capraia
	464	Pappa reale
	465	Pappa reale in cellette
	466	Polline
	467	Propoli toscana

<b>REGIONE UMBRIA</b>			
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>	
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	1	Capocollo	
	2	Coglioni di mulo	
	3	Coppa di testa	
	4	Corallina o Salame umbro	
	5	Guanciale o Barbozzo	
	6	Lombetto	
	7	Mazzafegati	
	8	Porchetta	
	9	Prosciutto nostrano	
	10	Salami di Norcia	
	11	Salsicce	
	12	Sanguinaccio	
	13	Ventresca	
<i>Condimenti</i>	14	Pasta di olive	
	15	Patè di interiora di pollo	
<i>Formaggi</i>	16	Caciotta (Caciotta e Caciotta al tartufo)	
	17	Formaggio (farcito e misto)	
	18	Pecorino (di Norcia, di Norcia del pastore, Stagionato in fossa/grotta, Stagionato in botte, Umbro)	
	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	Sedano nero di Trevi	
	28	Tartufo bianco pregiato	
	29	Tartufo nero pregiato	
	30	Zafferano di Cascia	
	31	Zafferano di Città della Pieve	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	32	Attorta	
	33	Bringoli	
	34	Brustengolo	
	35	Castagnole	
	36	Ciaramicola	
	37	Cirirole	
	38	Cresciole di ciccioli	
	39	Crescionda	
	40	Fave dei morti	
	41	Mostaccioli	
	42	Nociata	
	43	Pammelati	
	44	Pampepato	
	45	Pan mostato	
	46	Pan nociato	
	47	Pane di Strettura	
	48	Passatelli	
	49	Pici	
	50	Pinoccate	
	51	Pinolate	
	52	Rocciata	
	53	Schiacciata al formaggio	
	54	Stinchetti	
	55	Strangozzi	
	56	Strufoi	
	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	

<b>REGIONE UMBRIA</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	69	Ricotta salata

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

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

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

<b>Allegato I</b>		<b>REGIONE VENETO</b>
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	141	Formaggio nostrano veronese*
	142	Formaggio pecorino dei Berici*
	143	Formaggio pecorino fresco di malga*
	144	Formaggio renàz*
	145	Formaggio schiz*
	146	Formaggio stracon*
	147	Formaggio tosella*
	148	Formaggio valmorel*
	149	Formaggio zigher*
	150	Formaggio zumelle*
	151	Furmai nustran*
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	152	Aglio del medio Adige
	153	Antiche pesche di Mogliano Veneto
	154	Asparago bianco del Sile
	155	Asparago bianco di Bibione
	156	Asparago di Arcole
	157	Asparago di Giare
	158	Asparago di Mambrotta
	159	Asparago di Padova
	160	Asparago di Palazzetto
	161	Asparago di Rivoli
	162	Asparago verde amaro Montine
	163	Barbabietola rossa di Chioggia
	164	Bietola di Bassano
	165	Bisi de Lumignan
	166	Bisi de Peseggia
	167	Broccoletto di Custoza
	168	Broccolo di Bassano
	169	Broccolo di Novaglie
	170	Broccolo fiolaro di Creazzo
	171	Carciofo violetto di S. Erasmo
	172	Carota di Chioggia
	173	Castagne del Baldo
	174	Castagne e marroni dei Colli Euganei
	175	Cavolo cappuccio di Vinigo di Cadore
	176	Cavolo dell'Adige
	177	Cicoria catalogna gigante di Chioggia
	178	Ciliegia della Val d'Alpone
	179	Ciliegia dei Colli Asolani
	180	Ciliegia delle Colline veronesi
	181	Ciliegie dei Colli Euganei
	182	Ciliegie durone di Cazzano
	183	Cipolla bianca di Chioggia
	184	Cipolla rosa di Bassano
	185	Composte delle Valli dell'Agno e del Chiampo
	186	Craut - Verde agre
	187	Crauti delle Bregonze
	188	Cren
	189	Culàti di Valdagno
190	Durona del Chiampo	
191	Fagiolino meraviglia di Venezia	
192	Fagiolo bala rossa feltrina o Fasol balin feltrino	
193	Fagiolo bonèl di Fonzaso	
194	Fagiolo borlotto nano di Levada	
195	Fagiolo di Posina "scalda"	
196	Fagiolo giàlet	
197	Fagiolo gnoco Borlotto	
198	Farina di mais Biancoperla	
199	Farina di mais Marano	
200	Farina per polenta di mais "Sponcio"	
201	Fasol del lago	
202	Fasola posenata	
203	Fave bellunesi	
204	Fragola Altopolesana, Fragula	
205	Fragola delle Dolomiti Bellunesi	
206	Fragola di Verona	
207	Funghi coltivati del Montello	
208	Funghi di Costozza	
209	Germoglio di radicchio bianco nostrano di Bassano	
210	Giuggiola dei Colli Euganei	
211	Giuggiolo del cavallino	

<b>Allegato I</b>		<b>REGIONE VENETO</b>
<i>Tipologia</i>	<b>N°</b>	<i>Prodotto</i>
	212	Grano saraceno
	213	Kiwi di Treviso
	214	Kiwi di Verona
	215	Kodinze
	216	Kodinzon
	217	Mais cinquantino bianco
	218	Mame d'Aalpago
	219	Mame feltrine
	220	Mamma bianca di Bassano
	221	Marinelle sotto spirito
	222	Marrone di San Mauro
	223	Marrone feltrino
	224	Marroni di Valrovina
	225	Mela del Medio Adige
	226	Mela di Monfumo
	227	Mela di Verona
	228	Melone del Delta Polesano
	229	Melone montagnanese
	230	Melone precoce veronese
	231	Mostarda vicentina
	232	Nettarina di Verona
	233	Noce dei grandi fiumi
	234	Noce di Feltre
	235	Orzo Agordino
	236	Patata americana di Anguillara e Stroppare
	237	Patata americana di Zero Branco
	238	Patata cornetta
	239	Patata del Montello
	240	Patata del Quartier del Piave
	241	Patata di Bolca
	242	Patata di Cesiomaggiore
	243	Patata di Chioggia
	244	Patata di Montagnana
	245	Patata di Posina
	246	Patata dorata dei terreni rossi del Guà
	247	Patate di Rotzo
	248	Peperone di Zero Branco
	249	Pera del medio Adige
	250	Pere del veneziano
	251	Pere del veronese
	252	Pero Misso
	253	Pesca bianca di Venezia
	254	Pesca di Povegliano
	255	Pisello di Borso del Grappa
	256	Pisello verdone nano di Colognola ai Colli
	257	Pòm prussian
	258	Pomodoro del Cavallino
	259	Radicchio bianco fior di Maserà
	260	Radicchio bianco o variegato di Lusia
	261	Radicchio variegato bianco di Bassano
	262	Radicio verdòn da cortèl
	263	Riso di Grumolo delle Abbadesse
	264	Scarola di Bassano
	265	Sedano di Rubbio
	266	Sedano verde di Chioggia
	267	Sedano rapa di Ronco all'Adige
	268	Susina gialla di Lio Piccolo
	269	Tartufo della montagna veronese
	270	Tartufo nero dei Berici
	271	Uva clinton
	272	Uva fragola bianca
	273	Uva fragola nera
	274	Verza moretta di Veronella
	275	Zucca Marina di Chioggia
	276	Zucca santa bellunese
	277	Amaretoni
	278	Banana comune
	279	Bibanesi
	280	Bigoi
	281	Biscotti baicoli
	282	Biscotti pazientini

*Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati*



<b>Allegato I</b>		<b>REGIONE VENETO</b>	
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	283	Bossolà di Chioggia	
	284	Bussolai buranèi	
	285	Capezzoli di Venere	
	286	Carfogn	
	287	Casunzei	
	288	Ciopa vicentina	
	289	Colomba pasquale di Verona	
	290	Cornetti	
	291	Crema frita chioggiotta	
	292	Dolce bissoleta	
	293	Dolce del santo - Santantonio	
	294	Dolce nadalin	
	295	Dolce polentina	
	296	Esse adriese	
	297	Essi buranèi	
	298	Fave alla veneziana	
	299	Forti bassanesi	
	300	Frittelle con l'erba amara	
	301	Frittelle di Verona	
	302	Frittelle veneziane	
	303	Fugassa padovana	
	304	Fugassa veneta	
	305	Galani e Crostoli	
	306	Gargati	
	307	Gelato artigianale del Cadore	
	308	Gnocchi della Lessinia	
	309	Gnocco smalzaio	
	310	Gnocco di Verona	
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	311	Il Riccio
		312	Lasagne da fornèl
		313	Mandorlato di Cologna Veneta
314		Mandorlato veneziano	
315		Mantovana	
316		Merletti Santantonio	
317		Montasù	
318		Pan biscotto Veneto	
319		Pan co la suca	
320		Pan co l'ùa	
321		Pan de le feste	
322		Pan del Santo	
323		Pandoli di Schio	
324		Pandoro di Verona	
325		Pane al mais	
326		Pastafrolla della Lessinia	
327		Pastina de Bortolin	
328		Pevarin	
329		Pinza alla munara	
330		Puòti di Santa Lucia	
331		Rofioi di Sanguinetto	
332		Rufiolo di Costeggiola	
333		Sagagiardi	
334		San Martino	
335		Savoiard di Verona	
336		Schizzotto	
337		Sfogliatine di Villafranca	
338		Smegiassa	
339		Subioti all'ortica	
340		Tajadele al tardivo	
341		Tiramisù di Treviso	
342		Torrone di S. Martino di Lupari	
343		Torta ciosota	
344		Torta figassa	
345		Torta fregolotta	
346		Torta nicolotta	
347		Torta ortigara	
348		Torta pazientina	
349		Torta pinza - Putana	
350		Torta sgriesolona	
351		Torta zonclada	
352		Tortellini di Valeggio sul Mincio	
353		Treccia d'oro di Thiene	

<b>Allegato I</b>		<b>REGIONE VENETO</b>
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	354	Zaletto di giuggiole
	355	Zaletti
<i>Prodotti della gastronomia</i>	356	Frittata di bruschandoli
	357	Pearà
	358	Radici e fasioi
	359	Risi e bisì
	360	Risotto con i bruschandoli
	361	Sópa coàda
	<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	362
363		Anguilla del Livenza
364		Anguilla marinata del Delta del Po
365		Anguilla delle valli da pesca venete
366		Baccalà alla cappuccina
367		Bacalà alla vicentina
368		Baccalà mantecato alla veneziana
369		Branzino delle valli da pesca venete
370		Caparosolo de ciosa o vongola verace di Chioggia
371		Cassopipa
372		Cefali delle valli da pesca venete
373		Cefalo del Polesine
374		Cozza di Pellestrina
375		Folpo alla veneta
376		Gambero di fiume della Venezia Orientale
377		Latterini marinati del Delta del Po
378		Moeche e Masanete
379		Moscardino di Caorle
380		Pesce azzurro del Delta del Po
381		Sarde in saor
382		Sardine e alici marinate del Delta del Po
383		Seppia bianca di Chioggia, Sepe de ciosa, Seppioline di Chioggia
384		Schia della laguna di Venezia
385		Trota Fario valli vicentine
386		Trota iridea del Sile
387		Trota iridea della Valle del Chiampo
388		Vongola verace del Polesine
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>		389
	390	Miele del Delta del Po
	391	Miele del Grappa
	392	Miele del Montello
	393	Miele della collina e pianura veronese
	394	Miele della montagna veronese
	395	Miele di barena
	396	Mieli dell'Altopiano di Asiago
	397	Ricotta affumicata*
	398	Ricotta affumicata della Val Leogra*
	399	Ricotta da sachetto della Val Leogra*
	400	Ricotta fioreta delle vallate vicentine*
	401	Ricotta pecorina dei Berici*
	402	Ricotta pecorina stufata dei Berici*
	403	Ricotta Schotte*

\* Deroga alle norme igienico sanitarie