

EURO 5

2005/55/CE B2

2006/51/CE rif. 2005/55/CE B2

N1: veicoli destinati al trasporto di merci, aventi massa massima non superiore a 3,5 t.

N2: veicoli destinati al trasporto di merci, aventi massa massima superiore a 3,5 t ma non superiore a 12 t.

N3: veicoli destinati al trasporto di merci, aventi massa massima superiore a 12 t.

EURO 6

715/2007*692/2008 (Euro 6 A)

715/2007*692/2008 (Euro 6 B)

16A04731**MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI**

DECRETO 23 maggio 2016.

**Sedicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti
agroalimentari tradizionali.**

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'art. 16, lettera d);

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

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

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

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

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

Considerato che, sono pervenuti nei termini previsti dalla circolare n. 10 del 21 dicembre 1999, gli elenchi regionali e provinciali aggiornati dei prodotti agroalimentari tradizionali, ad eccezione di quelli delle regioni Calabria, Liguria, Marche, Molise, Piemonte e Umbria e delle province autonome di Trento e Bolzano che non hanno ritenuto di dover apportare modifiche agli elenchi già pubblicati nella quindicesima revisione di cui al decreto 17 giugno 2015;

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

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

Decreta:

Articolo unico

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

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

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

Roma, 23 maggio 2016

Il direttore generale: GATTO

ALLEGATO

REGIONE ABRUZZO		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Centerba o Cianterba
	2	Liquore a base di gentiana lutea L., Amaro di genziana, Digestivo di genziana
	3	Liquore allo zafferano
	4	Mosto cotto
	5	Ponce, Punce, Punk
	6	Ratafia - Rattafia
	7	Vino cotto - Vin cuott - Vin cott
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	8	Annoia
	9	Arrosticini
	10	Capra alla neretese
	11	Coppa di testa, La Coppa
	12	Guanciale amatriciano
	13	Lonza, Capelomme
	14	Micischia, Vilischia, Vicicchia, Mucischia
	15	Mortadella di Campotosto, Coglioni di mulo
	16	Nnuje teramane
	17	Porchetta abruzzese
	18	Prosciuttello
	19	Salame abruzzese, Salame nostrano, Salame artigianale, salame Tradizionale, Salame tipico
	20	Salame aquila
	21	Salamelle di fegato al vino cotto
	22	Salsiccia di fegato
	23	Salsiccia di fegato con miele
	24	Salsiccia di maiale sott'olio
	25	Salsicciotto di Pennapedimonte
	26	Salsicciotto frentano, Salsicciotto, Saiggicciott, Sauccicciott
	27	Soppressata, Salame pressato, Schiacciata, Salame aquila
	28	Tacchino alla canzanese
	29	Tacchino alla neretese
	30	U Sprusciat di Pizzoferrato
	31	Ventricina teramana
	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 marcello, Cacio marcello
	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
	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



*Prodotti vegetali allo
stato naturale o
trasformati*

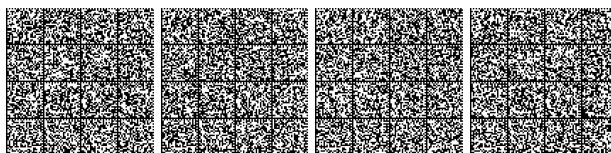
55	Cipolla bianca di Fara Filiorum Petri
56	Conserven di pomodoro (polpa e pezzetti di pomodoro)
57	Cotognata e marmellata di mela cotogna
58	Fagioli a olio
59	Fagioli a pane
60	Farro d'Abruzzo
61	Lenticchie di S. Stefano di Sessano
62	Libretto di fichi secchi
63	Mandorle di Navelli, L'immali
64	Marmellata d'uva, Scrucchiata, Scucchiata
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, Diavoleto, Diavolicchio, Lazzaretto, Lu Piccant, l'Amaro
72	Peperone rosso di Altino
73	Peperone secco dolce, Saracone, Bastardone, Farfullone
74	Pomodoro a pera
75	Solina
76	Tartufi d'Abruzzo
77	Tondino del Tavo, Fagiolo di Loreto Aprutino
78	Uva di Tollo e Ortona

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

79	Bocconotti di Castel Frentano
80	Cagionetti, Calgionetti, Caggiunitt', Caggionetti
81	Cicerchiata
82	Confetto di Sulmona
83	Croccante di mandorle, Croccante di natale
84	Cumbriziun', Le Sbattute
85	Fiadone dolce
86	Fiadone salato
87	La Svivitella
88	Lingue di suocera
89	Maccheroni alla chitarra
90	Maccheroni alla molinara, alla mugnaia
91	Maccheroni con le ceppe
92	Ndurciullune
93	Pagnotte da forno di Sant'agata
94	Pane Cappelli
95	Pane casareccio aquilano
96	Pane con le patate
97	Pane di Solina, Pagnotte di Solina
98	Pane nobile di Guardagrele
99	Parrozzo
100	Pasticci di Rapino
101	Pepatelli
102	Pizza con le sfrigole, Zuffricul
103	Pizza di crema e ricotta
104	Pizza di Pasqua
105	Pizza di ricotta
106	Pizza dolce tradizionale
107	Pizza rustica dolce
108	Pizza rustica salata
109	Pizza scime, Pizza scive, Pizza ascima, Pizza azzima
110	Pizzelle
111	Ravioli dolci di ricotta
112	Rimpizza
113	Sagne a pezze, Tacconelle
114	Sassi d'Abruzzo, Mandorle atterrate
115	Scrippelle, Scrippelle teramane
116	Serpentone, lu Serpentone



	117	Sfogliatella di Lama, Sfuiatell
	118	Sgaiozzi
	119	Sise delle monache di Guardiagrele, Tre monti
	120	Spumini
	121	Supposte, i Pensieri del poeta, Banane, Celli di prevete
	122	Torcinelli, Turcinil
	123	Torrone di Guardiagrele
	124	Torrone tenero al cioccolato aquilano Nurzia
	125	Torrone tenero al cioccolato di Sulmona
	126	Uccelletti, Li Cellit, Celli pieni
	127	Zeppole di S. Giuseppe
	128	Il Coatto, Lu Cuatte
	129	La Coratella d'agnello
	130	La fracchiata
	131	La Tjella, Ciabbotta
	132	Le Corde de chiochie
	133	Le "Virtu" teramane
	134	Mazzarelle alla teramana
	135	Ndocca 'ndocca
	136	Ngrecciata
	137	Pallotte cace e ove
	138	Pasta fatta in casa al ragù di papera
	139	Pecora alla callara, Pecora alla cottora, Pecora al caldaro
	140	Pizz'e e ffo'je
	141	Sagne a pezze e cicerchie
	142	Taijarille fasciule e coteche
	143	Trippa alla pennese
	144	Trippa teramana
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	145	Scapece
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	146	Lattacciolo, Latteruolo, Latteruola
	147	Miele d'Abruzzo, millefiori, sulla, lupinelle, girasole, santoreggia, acacia
	148	Ricotta stagionata di pecora, Ricotta salata abruzzese



REGIONE BASILICATA		
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Liquore al sambuco di Chiaromonte
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	2	Agnello delle Dolomiti Lucane
	3	Capocollo
	4	Carne Podolica lucana
	5	Gelatina di maiale
	6	Involtoni di cotenna
	7	Lardo
	8	'Ncandarata
	9	Pancetta
	10	Pezzente
	11	Prosciutto crudo
	12	Salsiccia
	13	Salsiccia a catena
	14	Salsiccia al coriandolo di Carbone
	15	Salsiccia di fegato di Castelluccio Superiore
	16	Soperzata di Rivello
	17	Soppressata
	18	Ungrattnoat
Formaggi	19	Caciocavallo
	20	Caciocavallo di Massa di Maratea
	21	Cacioricotta
	22	Caprino
	23	Casieddo o Casieddu
	24	Manteca
	25	Mozzarella
	26	Padraccio
	27	Pecorino
	28	Pecorino misto
	29	Scamorza
	30	Toma
	31	Treccia di Massa di Maratea
	32	Treccia dura
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	33	Capperi di Maratea sotto sale
	34	Carruba di Maratea
	35	Coriandolo di carbone "anes"
	36	Fagiolo di Muro Lucano
	37	Fagiolo di San Gaudioso
	38	Fagiolo zeminelle
	39	Farina di germana "iermana"
	40	Farina di granone "quarantino"
	41	Farina di mischiglio
	42	Farina di carosella
	43	Fasulo rosso (Scritt)
	44	Gilò di Maratea
	45	Gran' cutt'
	46	Lampascioni
	47	Lenticchia di Potenza
	48	Lupino del Pollino
	49	Melanzana bianca di Senise
	50	'Ndussa
	51	Oliva da forno di Ferrandina
	52	Olive nere secche
	53	Passata di pomodoro costoluto di Rotonda
	54	Patata rossa di Terranova del Pollino
	55	Peperoni cruschi
	56	Pomodoro costoluto di Maratea
	57	Pomodoro costoluto di Rotonda
	58	Pomodoro secco "Cietta'iale di tolje"



	59	Pomodori sott'olio
	60	Rafano
	61	Rappascione di Viggianello
	62	Risciola
	63	Soppressata di fichi di Carbone
	64	Tartufo bianco del Serrapotamo
	65	Anginetto di Lauria
	66	Biscotto a otto di Latronico
	67	Biscotto al coriandolo di Carbone
	68	Biscotti glassati
	69	Calzoni di ceci
	70	Cannaricoli di Viggianello
	71	Carchiola
	72	Cicerata
	73	Cucciddatu di Rotonda
	74	Falagone
	75	Gelatina dolce di maiale
	76	Gugliaccio di San Costantino Albanese
	77	La Strazzata
	78	Migliaccio
	79	Mostaccioli
	80	Pane di germana "iermana"
	81	Pane di patata di San Severino Lucano
	82	Pane di Trecchina
	83	Paniceddri o Panetteddri di S. Antonio di Rotonda
	84	Picciddat castelluccese
	85	Pizza con i cingoli di maiale
	86	Pizza a "scannatur" di Carbone
	87	Pizza rustica (Cazzola, Scarcedda, Cuzzola)
	88	Pizzetto di Lauria
	89	Polenta di Nemoli
	90	Rsskatiedde cca muddiche di Episcopia
	91	Raskatielli di legumi di Fardella
	92	Ravioli
	93	Rosacatarra
	94	Sanguinaccio
	95	Shtridhla
	96	Tapanedda di Episcopia
	97	"Taralli" di San Costantino Albanese
	98	Timpallo rustico del Pollino
	99	Tortaneddri di S'Antonio di Rotonda
	100	U' pastizz rtunnar
	101	ù Zuzumagliu
	102	Viscuttino di Lauria
	103	Viscuttu a' gotto di Lauria
	104	Fasul e pistiddi
<i>Prodotti della gastronomia</i>	105	Purpette di carnuluvare di Rotonda "mbastarduta"
	106	"Salsa" di mele, Cipolline o zucca
	107	Alici salate di Maratea
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	108	Aliciocculi salate di Maratea
	109	Garum di Maratea (Salsa di pesce)
	110	Miele lucano (r'miel)
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	111	Ricotta
	112	Ricotta forte
	113	Ricotta salata



REGIONE CALABRIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Amaro alle erbe
	2	Anice
	3	Fragolino
	4	Gassosa al caffè
	5	Gassosa al limone
	6	Liquore alla liquirizia
	7	Liquore di agrumi (limoni o limetta)
	8	Liquore di bergamotto
	9	Liquore di cedro
	10	Liquore di finocchietto selvatico
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	11	Nuccularu
	12	Carne caprina calabrese
	13	Carne di maiale nero calabrese
	14	Carne di maiale salata
	15	Carne ovina calabrese
	16	Carne Podolica calabrese
	17	Ciccioli
	18	Cotenne di maiale
	19	Cularina
	20	Culatta
	21	Frittole
	22	Gelatina di maiale
	23	Guanciale
	24	Lardo, U Lardu
	25	'Nduia
	26	'Ndura
	27	'Nnuglia
	28	Pancetta arrotolata
	29	Prosciutto crudo di San Lorenzo Bellizzi
	30	Prosciutto di maiale nero calabrese
	31	Salame crudo di Albidona
	32	Salato di Crotone
	33	Salsiccia con finocchietto selvatico, Satizza
	34	Salsiccia di coretto
	35	Salsiccia pezzente
	36	Sazizzunu
	37	Soppressata affumicata, Supprizzata 'ffumicata
	38	Soppressata di Decollatura
<i>Formaggi</i>	39	Animalletti di provola
	40	Butirro
	41	Caciocavallo di Ciminà
	42	Caciocavallo podolico
	43	Cacioricotta
	44	Caciotto di Cirella di Plati
	45	Canestrato
	46	Caprino dell'Aspromonte
	47	Farci-provola
	48	Felciata
	49	Formaggio caprino della Limina
	50	Giuncata
	51	Mozzarella silana
	52	Musulupu dell'Aspromonte
	53	Pecorino del Monte Poro
	54	Pecorino del Pollino
	55	Pecorino della Locride
	56	Pecorino della Vallata "Stilaro Allaro"
	57	Pecorino misto
	58	Pecorino primo sale
	59	Provola
	60	Rasco



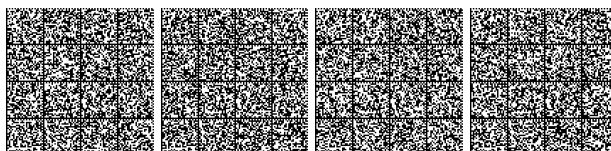
	61	Strazzatella silana
	62	Olio extra vergine di oliva "Colli di Tropea"
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	63	Olio extra vergine di oliva del Savuto
	64	Olio extra vergine di oliva della Locride
	65	Olio extra vergine di oliva di Calabria
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	66	'A maritata
	67	Amarene sciroppate
	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
	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	Finocchio di Isola Capo Rizzuto
	96	Funghi di Giffone
	97	Funghi "rosito"
	98	Funghi misti di bosco sott'olio
	99	Funghi porcini silani "sillo"
	100	Funghi porcini sott'olio
	101	Funghi rositi sott'olio
	102	Germogli di pungitopo sott'olio, Vruscula sott'olio
	103	Insalatata di arance, 'Nzalata i purtuali
	104	Involtrini di melanzane
	105	Limetta
	106	Marmellata di arance
	107	Marmellata di bergamotto
	108	Marmellata di clementine
	109	Marmellata di limoni
	110	Marmellata di mandarini
	111	Marmellata di uva
	112	Melanzane sott'olio
	113	Mele di montagna (cotogna-coccia-limoncelle)
	114	Miele di fichi
	115	Misi misi affucati, Amareddi affucati
	116	Olive alla calce
	117	Olive in salamoia
	118	Olive nella giara
	119	Olive nere infornate
	120	Olive schiacciate
	121	Olive sotto sale
	122	Origano selvatico della Calabria
	123	Pallone di fichi



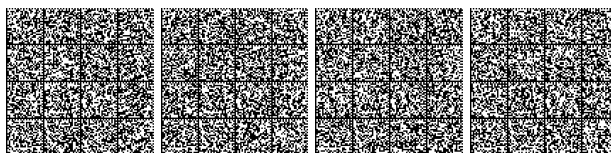
	124	Panicilli
	125	Peperoncini piccanti ripieni
	126	Peperoncini sott'olio
	127	Peperoncino di Spilinga
	128	Peperoncino piccante calabrese
	129	Peperone roggianese
	130	Pistilli
	131	Pomodori secchi
	132	Pomodori secchi ripieni
	133	Pomodori secchi sott'olio
	134	Pomodori verdi conservati
	135	Pomodoro di Belmonte
	136	Trecce di fichi
	137	Tritato di peperoncino
	138	Zucchini sott'olio
Condimenti	139	Salmoriglio, sarmurighiu
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	140	'Nzullini
	141	Anicini
	142	Biscotti alle mandorle e al miele
	143	Bucconotto
	144	Buffeddi
	145	Cannoli, I Cannola
	146	Chinulille
	147	Cotognata
	148	Crema reggina
	149	Crispelle salate, Crispeddhe
	150	Crispelle dolci, Crispeddhe
	151	Crostini di grano
	152	Cudduraci, 'Nguti
	153	Cupeta
	154	Cuzzupa
	155	Dita d'apostolo
	156	Fichi ricoperti al cioccolato
	157	Frese bianche
	158	Frese integrali
	159	Frise al peperoncino
	160	Ginetti
	161	Granita, Scirobetta
	162	Lestopitta
	163	Liquirizia
	164	Liquirizia alla menta
	165	Liquirizia all'anice
	166	Morticeddhi, Frutti alla martorana
	167	Mostaccioli
	168	Mozzetti
	169	Nacatole
	170	Nepitelle
	171	Ossa di morto, Ossa i mortu
	172	Pan di spagna di Dipignano
	173	Pane al miele di Cerzeto
	174	Pane casereccio
	175	Pane con la giuggiulena
	176	Pane di castagne
	177	Pane di patate
	178	Pane di pellegrina, I Pani di pellegrina
	179	Pane di segale di Canolo
	180	Pasta col ferretto
	181	Pasta di mandorla al bergamotto
	182	Pasta di mandorle
	183	Pasta fileja
	184	Paste con lo zucchero
	185	Pesca
	186	Petrale, U Petrali
	187	Pezzo duro



	188	Pignolata al miele, Napiteddhi
	189	Pignolata con la glassa bianca e al cioccolato
	190	Piparelle
	191	Pitta
	192	Pitta di San Martino
	193	Pitta 'mpigliata
	194	Pizza alla reggina, Pitta a riggitana
	195	Pizza di maggio, Pitta di maju
	196	Pizzi ccu niebiti
	197	Pizziccul'ova
	198	Rafioli
	199	Sammartine
	200	Sanguinaccio
	201	Scaldatelle, Scaldateddi
	202	Scalille
	203	Sguta
	204	Sorbetto al bergamotto
	205	Sospiri di monaca
	206	Stomatico
	207	Stracetti
	208	Stroncatura, Struncatura
	209	Susumelle
	210	Taglierini e ciciri, Laganelle e ciciri
	211	Taralli bianchi
	212	Taralli morbidi
	213	Tarallini ai semi di anice
	214	Tarallini ai semi di finocchio
	215	Tarallini al peperoncino
	216	Tartine di sanguinaccio, Tratini i sanguinacciu
	217	Tartufo di Pizzo
	218	Torroncino
	219	Torrone a poglia con mandorle, Turruni
	220	Torrone di arachidi con zucchero
	221	Torrone gelato, Turruni gelatu
	222	Turdilli
	223	Xialuni
	224	Zeppole, Zzippulii San Giuseppe
<i>Prodotti della gastronomia</i>	225	Frittata pasquale
	226	Frittele di fiori di zucca, Sciuiriddi
	227	Maccheroni con il sugo di capra, Maccharuni i casa cu sugu i capra
	228	Melanzane ripiene, Mulingiani chini
	229	Pancotto, Brodo pieno, Panicuottu
	230	Parmigiana
	231	Peperonata alla calabrese, 'Nzimbatò
	232	Polpette di melanzana, Purpetti i mulingiana
	233	Pomodori ripieni, Pummaroro chini
	234	Riso di magro, Granu mariu, U Risu mariu
	235	Uova e curcuci, Ova chi curcuci
	236	Uova strapazzate con pomodoro, Sursuminata
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	237	Acciughe marinate
	238	Acciughe salate
	239	Aguglie, Costardelle fritte
	240	Alici salate
	241	Alici salate e pepate
	242	Alici sott'olio
	243	Bottarga di tonno
	244	Frittele di neonata, Cicirella, Fritelle di nannata
	245	Involtni di pesce spada
	246	Involtni di spatola, 'Nvoltini i spatula
	247	Pesce sciabola, Vela, Spatola
	248	Pesce spada alla ghiotta, Pisci spada a gghiotta



	249	Pesce spada arrosto con il sarmoriglio, Pesci spada rustutu c'u sarmurrigghiu
	250	Rosamarina
	251	Sarde salate
	252	Sarde salate e pepate
	253	Sardella salata di Crotone
	254	Stocafisso, Stocco alla ghiotta
	255	Stocco di Mammola
	256	Tonno sott'olio, Pesantono sott'olio
	257	Tortiera di alici
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	258	Miele di arancio calabrese
	259	Miele di castagno calabrese
	260	Miele di corbezzolo
	261	Miele di eucaliptus calabrese
	262	Miele di melata di abete calabrese
	263	Miele di sulla calabrese
	264	Ricotta
	265	Ricotta affumicata
	266	Ricotta di capra affumicata
	267	Ricotta di pecora
	268	Ricottone salato



REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Cioccolato al limoncello
	2	Fragolino
	3	Liquore al tartufo nero
	4	Liquore concerto
	5	Liquore crema di limone
	6	Liquore di amarene
	7	Liquore di gelse rosse
	8	Liquore di madarino dei Campi Flegrei
	9	Liquore di mirtillo
	10	Liquore finocchietto
	11	Liquore nanassino
	12	Malaca
	13	Nespolino
	14	Nocillo
	15	Sciroppo di arancia bionda
	16	Sidro di mela limoncella
	17	Vino cotto
<i>Carne (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	18	Ammugliatielli
	19	Braciola di capra di Siano
	20	Busecchia-Mammella di vacca, Busecchia
	21	Capicollo
	22	Capicollo di Ricigliano
	23	Carne bufalina
	24	Carne di bovino podolico
	25	Carne di suino di razza Casertana
	26	Carne ovina di Laticauda
	27	Cervellate
	28	Cicoli
	29	Coniglio di fosso dell'Isola d'Ischia
	30	Fegato con la zeppa
	31	Filetto di Vairano Patenora*
	32	Filettone di Vairano Patenora*
	33	Fiocco di prosciutto
	34	Fleppa*
	35	Gelatina di maiale*
	36	Mozzariello*
	37	Nnoglia di maiale*
	38	Nzogna - Sugna nella vescica, Nzogna nella vescica
	39	Orvula*
	40	Pancetta arrotolata
	41	Pancetta tesa
	42	Prigiotto*
	43	Prosciutto di Casaletto*
	44	Prosciutto di Pietraroja*
	45	Prosciutto di Rocchetta*
	46	Prosciutto di Trevico*
	47	Prosciutto di Venticano*
	48	Prosciutto irpino*
	49	Salame Napoli*
	50	Salame di Mugnano*
	51	Salsiccia
	52	Salsiccia affumicata
	53	Salsiccia del Cilento*
	54	Salsiccia del Vallo di Diano*
	55	Salsiccia di polmone*
	56	Salsiccia fresca a punta di coltello
	57	Salsiccia r' poc*
	58	Salsiccia rossa di Castelpoto*
	59	Salsiccia sotto sugna
	60	Salsiccia sotto sugna di Vairano Patenora
	61	Samurchio*



	62	Sopressata caggianese*
	63	Sopressata del Cilento*
	64	Sopressata del Sannio*
	65	Sopressata del Vallo di Diano*
	66	Sopressata di Gioi Cilento*
	67	Sopressata di Ricigliano*
	68	Sopressata irpina*
	69	Bebè di Sorrento
	70	Bocconcini alla panna di bufala
	71	Burrini e burrata di bufala
	72	Caciocavallo affumicato
	73	Caciocavallo del Matese*
	74	Caciocavallo di bufala
	75	Caciocavallo di grotta del Cervati e delle Gole di Pertosa*
	76	Caciocavallo di Castelfranco*
	77	Caciocavallo irpino di grotta*
	78	Caciocavallo podolico*
	79	Caciocchiato
	80	Cacioricotta caprino del Cilento
	81	Caciotta di capra dei Monti Lattari
	82	Caciottina canestrata di Sorrento
	83	Caprino conciato del Montemaggiore*
	84	Caso conzato*
	85	Caso maturo*
	86	Caso Vallicelli*
	87	Casoperuto e marzolino*
	88	Casuforte di Statigliano, Cacioforte, Casoforte*
	89	Casu ré pecora del Matese*
	90	Fiordilatte
	91	Formaggio caprino del Cilento
	92	Formaggio duro di latte di pecora, capra e vacca*
	93	Formaggio morbido del Matese*
	94	Juncata
	95	Manteca*
	96	Manteca del Cilento*
	97	Mozzarella nella mortella*
	98	Pecorino del Monte Marzano*
	99	Pecorino di Bagnolese*
	100	Pecorino di Carmasciano*
	101	Pecorino di Laticauda*
	102	Pecorino fresco e stagionato
	103	Pecorino di Pietraroja*
	104	Pecorino salaprese*
	105	Primosale stagionato di Cuffiano*
	106	Provola affumicata*
	107	Provola affumicata di bufala*
	108	Provolone*
	109	Riavulillo*
	110	Ricotta di fuscella di Sant'Anastasia*
	111	Scamorza
	112	Scamorza di bufala
	113	Scamorzini del Matese*
	114	Scamosciata
	115	Stracciata*
	116	Stracciata del Matese*
	117	Treccia
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	118	Burro di bufala
	119	Olio extravergine di oliva Sannio Caudino Telesino
	120	Olio extravergine di oliva Sannio Colline Beneventane
	121	Aglio dell'Ufita
	122	Albicocca vesuviana
	123	Amarene appassite dei Colli di S. Pietro



124	Arancia di Pagani
125	Arancia di Sorrento
126	Broccolo del Vallo di Diano
127	Broccolo di Paternopoli
128	Broccolo friariello di Napoli, Friarielli
129	Broccolo San Pasquale
130	Caldarroste in sciroppo e rum
131	Cappella
132	Carciofo bianco
133	Carciofo capuanella
134	Carciofo di Castellammare
135	Carciofo di Montoro
136	Carciofo di Pietrelcina
137	Carciofo di Procida
138	Carciofo pignatella, Carciofo rosso, Carcioffola pascaiola
139	Cardillo
140	Cardone
141	Carlentina
142	Carosella
143	Castagna del Monte Faito
144	Castagna del prete
145	Castagna di Acerno
146	Castagna di Serino
147	Castagna di Trevico
148	Castagna jonna di Civitella Licinio
149	Castagna paccuta
150	Castagna tempestiva del vulcano di Roccamonfina
151	Castagna vofarella
152	Castagne informate, Castagne n'fornate
153	Castagne moscie, Fico
154	Cavolfiore gigante di Napoli
155	Cavolo da minestra
156	Cece di Cicerale
157	Cece di Valle Agricola
158	Cece nero del Fortore
159	Cicoria selvatica
160	Cicoria verde di Napoli
161	Ciliegia del Monte
162	Ciliegia della Recca
163	Ciliegia di Bracigliano
164	Ciliegia di Pimonte
165	Ciliegia di Siano
166	Ciliegia maiatica
167	Ciliegia meella
168	Ciliegia S. Pasquale
169	Cipolla alifana
170	Cipolla bianca di Pompei
171	Cipolla di Eremiti
172	Cipolla di Vatolla
173	Cipolla ramata di Montoro
174	Cuccija
175	Fagioli di Volturara Irpinia
176	Fagioli lardari
177	Fagioli quarantini
178	Fagioli tabacchini
179	Fagiolo a formella
180	Fagiolo a pisello
181	Fagiolo della regina di San Lupo
182	Fagiolo dell'occhio
183	Fagiolo dente di morto
184	Fagiolo di Cera
185	Fagiolo di Controne
186	Fagiolo di Gallo Matese
187	Fagiolo di Gorga
188	Fagiolo di Mandia



*Prodotti vegetali allo
stato naturale o
trasformati*

189	Fagiolo di Villaricca
190	Fagiolo mustacciello
191	Fagiolo risillo
192	Fagiolo San Pasquale di Casalbuono
193	Fagiolo s'anter di Casalbuono
194	Fagiolo striato del Vallo di Diano
195	Fagiolo tondino bianco del Vallo di Diano
196	Fagiolo zolfariello
197	Fava di Miliscola
198	Fichi secchi con miele
199	Fico di S. Mango
200	Fico lardaro
201	Fico troiano
202	Fico vendemmia, Natalese
203	Finocchio bianco palettone
204	Finocchio di Sarno
205	Fragolata di Acerno
206	Fragolina degli Alburni e dell'alto Sele, Fraulella
207	Fungo porcino del vulcano di Roccamonfina
208	Giallona di Siano
209	Grano arso
210	Grano romanella
211	Granoturco della quarantina
212	Granoturco di Gallo Matese
213	Kaki vainiglia napoletano
214	Lenticchia di Valle Agricola
215	Limone di Procida
216	Lupino gigante di Vairano
217	Mais spiga bianca, Spogna bianca
218	Mandarino dei Campi Flegrei
219	Marrone di S. Cristina
220	Marrone di Scala
221	Marzellina
222	Marzocca
223	Mela bianca di Grottolella, Mela Renetta champagne
224	Mela capodiciuccio
225	Mela chianella
226	Mela chichedda
227	Mela limoncella
228	Mela limoncellona
229	Mela San Giovanni
230	Mela sergente
231	Mela tubbiona
232	Mela zitella
233	Melanzana cima di viola
234	Melanzana lunga di Napoli
235	Melanzana paccia
236	Melone di Altavilla
237	Melone di Capua
238	Melone napoletano
239	Nocciola camponica
240	Nocciola di S. Giovanni
241	Nocciola mortarella
242	Nocciola riccia di Tanico
243	Noce di Sorrento
244	Noce malizia
245	Noce San Martino
246	Oliva caiazzara
247	Oliva vernacciola di Melizzano
248	Oliva masciatica
249	Olive pisciottane schiacciate sott'olio
250	Origano del Matese
251	Panzarieddi di Casalbuono
252	Papaccelle
253	Pappola



254	Patata di Monte San Giacomo
255	Patata di Trevico
256	Patata fresca campana
257	Patata nera del Matese
258	Patata novella
259	Patata ricciana o riccìa di Napoli
260	Patata rossa del Vallo di Diano
261	Patata sotterrata di Calvaruso
262	Peperoncini ripieni al tonno
263	Peperoncini verdi o di fiume
264	Peperoncino friariello napoletano
265	Peperoncino friariello nocerese
266	Peperone cazzone
267	Peperone papacella, Papaccelle riccie
268	Peperone quarantino di San Salvatore
269	Peperone sassaniello
270	Peperoni quagliettani
271	Pera carmosina
272	Pera del rosario
273	Pera lardara
274	Pera mastantuono
275	Pera pennata
276	Pera Sant'Anna
277	Pera sorba
278	Pera spadona di Salerno
279	Pera spina
280	Percoca col pizzo
281	Percoca puteolana
282	Percoca terzarola
283	Pesca bellella di Melito
284	Pesca bianca napoletana
285	Pesca poppa di venere
286	Peschiole
287	Piselli cornetti
288	Pisello centogiorni
289	Pomodori secchi sott'olio
290	Pomodorino campano
291	Pomodorino corbarino
292	Pomodorino dell'Ufita
293	Pomodorino di Rofrano
294	Pomodorino giallo
295	Pomodorino seccagno di Gesualdo
296	Pomodoro cannellino flegreo
297	Pomodoro di Sorrento
298	Pomodoro fiaschello di Battipaglia
299	Pomodoro guardiolo
300	Pomodoro pelato di Napoli
301	Prugna coglipecuri
302	Rapa catozza
303	Risciola
304	Risi di Casalbuono
305	Saragolla
306	Scarola bianca riccìa schiana
307	Sciuscillone
308	Secena
309	Speuta
310	Susina botta a muro
311	Susina marmulegna
312	Susina pappacona
313	Susina pazza
314	Susina scarrafona
315	Susina turcona
316	Tartufo di Colliano
317	Tartufo nero di Bagnoli Irpino
318	Timo delle coste del Mutria



	319	Torzella, Cavolo greco, Torza riccia
	320	Uva armonera del Cilento
	321	Uva bianca a cuore del Cilento
	322	Uva catalanesca
	323	Uva cornicella
	324	Uva salamanna
	325	Uva sanginella
	326	Tabaccanti di Casalbuono
	327	Virni
	328	Zucca lunga di Napoli, Cocuzza zuccarina
	329	Zucca napoletana
	330	Zucchini san pasquale
	331	Amaretto di Caposele
	332	Babà
	333	Biscotti al miele
	334	Biscotti di Castellammare
	335	Biscotto di grano integrale
	336	Biscotto di granone
	337	Biscotto all'amarena
	338	Biscotto di Sant'angelo
	339	Calzoncelli
	340	Calzone
	341	Cannolo cilentano
	342	Carrati
	343	Cartellate con mosto
	344	Casatiello dolce
	345	Asatiello sugna e pepe
	346	Chiacchiere
	347	Ciaola
	348	Ciaolone
	349	Confettone, ò Cunfetton
	350	Copeta
	351	Delizie al limone
	352	Divino amore
	353	follovielli
	354	Fusillo di Felitto
	355	Fusillo di Gioi
	356	Fusillo furitano, ò Fusillo furitano, ò Riccio furitano
	357	Guanto Caleno
	358	Marsigliese
	359	Matasse di Caposele
	360	Migliaccio
	361	Monachina
	362	Muffletto di Caposele
	363	Mustaccioli
	364	'Ndunderi
	365	'Nfrennula
	366	Pagnotta di Santa Chiara
	367	Palme di confetti
	368	Pane dei Camaldoli
	369	Pane di Baiano
	370	Pane di Calitri
	371	Pane di iurmano
	372	Pane di Montecalvo
	373	Pane di Padula
	374	Pane di patate
	375	Pane di San Sebastiano
	376	Pane di Saragolla
	377	Pane di Villaricca
	378	Panesillo di Ponte
	379	Paniedd' r' sirino
	380	Panino napoletano
	381	Pantorrone
	382	Panuzzo

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



383	Panzarotti
384	Parrozzo*
385	Pasta mischiata
386	Pasticella di Acerno
387	Pasticcio caggianese
388	Pastiera
389	Pigna
390	Pizza chiena
391	Pizza con ricotta
392	Pizza di farinella bacolese, Pizza gialla, 'A Zellòse
393	Pizza di scarola
394	Pizza figliata, Serpentone
395	Pizza migliazza cu li frittole
396	Pizza napoletana verace artigianale
397	Pizza roce caggianese
398	Pizza sulla liscia*
399	Puccellato dolce
400	Puccellato salato
401	Raffioli
402	Raviolo di ricotta di pecora
403	Ricci
404	Roccocò
405	Sanguinaccio
406	Scaldatelle
407	Scanata del Sannio
408	Scazzatiello, Cavatieddu
409	Scialatiello
410	Sciusciello, ò Sciuscello
411	Sfogliatella
412	Sfogliatella Santa Rosa
413	Sospiri al limone
414	Spantorrone di grotta
415	Struffoli
416	Struppulo
417	Susamielli
418	Taraddi con finocchio
419	Taralli intrecciati
420	Tarallini al vino
421	Tarallo all'uovo
422	Tarallo con le mandorle
423	Tarallo cu ll'ove
424	Tarallo di Agerola
425	Tarallo di San Lorenzo
426	Tarallo sugna e pepe
427	Tarallucci al naspro
428	Tasca
429	Torruncino di Roccagloriosa
430	Torrone croccantino di S. Marco dei Cavoti
431	Torrone di Benevento
432	Torrone di castagna
433	Torrone di Ospedaletto d'Alpinolo
434	Triilli
435	Turcinegliu
436	Vanti
437	Zandraglia
438	Zeppola di S. Giuseppe
439	Zeppola frita
440	Baccalà alla perticatora
441	Braciola
442	Carne al latte
443	Ciambottella
444	Cicci di Santa Lucia
445	Crocché
446	Gattò di patate



<i>Prodotti della gastronomia</i>	447	Genovese
	448	Frittata di scammaro
	449	Frittura napoletana
	450	Melanzana a scarpone
	451	Minestra caggianese
	452	Parmigiana di melanzane
	453	Peperone imbottito
	454	Pancotto dei foresi
	455	Panzetta
	456	Patane e cicc'
	457	Polenta stampata, Alla Cucchiareda, Frattaccio
	458	Ragù napoletano
	459	Salsa piccante
	460	Sartù di riso
	461	Scarpariello
	462	Sfrinzola
	463	Stufati di Teggiano
	464	Zuppa di soffritto
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	465	Acciughe sotto sale*
	466	Alicette piccanti*
	467	Alici di menaica*
	468	Alici marinate*
	469	Colatura di alici di Cetara*
	470	Cozza del golfo di Napoli e del litorale flegreo, Cozzeca
	471	Filetti di alici sott'olio*
	472	Tarantiello
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	473	Marzellina*
	474	Miele di acacia
	475	Miele di castagno
	476	Miele di girasole
	477	Miele di sulla
	478	Miele millefiori
	479	Ricotta di fuscella*
	480	Ricotta di Laticauda
	481	Ricotta essiccata di bufala*
	482	Ricotta essiccata ovicaprina*
	483	Ricotta fresca di bufala*
	484	Ricotta fresca ed essiccata di capra*
	485	Ricotta fresca ed essiccata di pecora*
	486	Ricotta salaprese

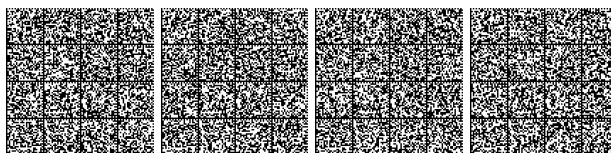
* Deroga alle norme igienico sanitarie



REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Acqua d'orcio o d'orzo, L'Acqua d'orz o d'orss
	2	Anicione, Andsòn
	3	Anisetta, Anisèta
	4	Liquore di grappa con pere
	5	Liquore di prugnoli, Bargnolino, Bargnulein
	6	Liquore zabaglione all'uovo
	7	Maraschino, Maraschèin
	8	Marenata
	9	Nocino, Nosen, Nozèn
	10	Sorbole, Liquore nobile di sorbole, Liquor ed sorbi, Sorbolino, Sorbolen
	11	Sassolino
	12	Vin brulè, Vino brulè, Brulè
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	13	Agnello da latte, Agnel, delle razze: Sarda e Massese
	14	Bel e cot, Belecot
	15	Bondiola
	16	Cappello del prete, Cappel da pret
	17	Carne bovina di razza Romagnola, Vidlò, Tor, Burela, Vaca Rumagnola
	18	Carne della razza bovina Marchigiana
	19	Castrato di Romagna, Castrè, Castròn
	20	Ciccioli (o cicciolata), Grassei (o suprasè), Ciccioli sbricioloni, Grassei sbrison, Cicoli, Sgrisciuli
	21	Coppa arrosto, Cupa arost
	22	Coppa di testa, Tortella
	23	Coppa di montagna della Val Nure, Cuppa ad muntagna
	24	Culatello, Culatel
	25	Fegatelli
	26	Fiocchetto
	27	Fiocco di culatello
	28	Gallo ruspante
	29	Lardo di Montefeltro
	30	Lardo, Gras
	31	Lonzino, Capolongo
	32	Mariola
	33	Mazza fegato
	34	Miaccio, Miaggio, Migliaccio
	35	Pancetta arrotolata
	36	Pancetta canusina
	37	Pesto di cavallo, Caval pist
	38	Piccola di cavallo, Picula 'd caval
	39	Pollo di razza Fidentina
	40	Pollo di Romagna
	41	Porchetta, Purcheta
	42	Prosciutto aromatizzato del Montefeltro
	43	Salame all'aglio, Salam da l'ai
	44	Salame di Canossa o Salame di Castelnuovo Monti
	45	Salame fioretino
	46	Salame gentile, Salam gentil, Salâm zintil
	47	Salsiccia
	48	Salsiccia gialla fina, Sulzezza zala bouna e fina
	49	salsiccia matta, ciàvar, zuzèzz matta
	50	Salciccio alla piacentina, Salame da cuocere, Salam da cotta
	51	Spalla di San Secondo, Spalla cotta e spalla cruda, Spala cota e crùda
	52	Stracotto alla piacentina, 'L Stua
	53	Suino di razza Mora o Mora romagnola
	54	Suino pesante



	55	Tacchini bronzato rustico o nostrano, Galnacc, Dindo
	56	Tasto, Tast
	57	Zuccotto di Bismantova
<i>Condimenti</i>	58	Pasta di tartufo bianco
	59	Sale alimentare di Salsomaggiore
	60	Sale, Sàl
<i>Formaggi</i>	61	Caciotta*
	62	Caciotta vaccina al caglio vegetale*
	63	Caprino*
	64	Cascio pecorino lievito, Pecorino fresco a latte crudo*
	65	Casecc*
	66	Formaggetta fresca, Furmain*
	67	Pecorino*
	68	Pecorino del pastore*
	69	Pecorino dell'Appennino Reggiano*
	70	Raviggiolo*
	71	Ribiola della bettola, ill Ribiol*
	72	Robiola, Ribiola, Furmai nis
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	73	Aglione bianco piacentino
	74	Albicocca Val Santerno di Imola
	75	Antica varietà di fichi piacentini della cultivar: verdolino, della goccia
	76	Antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: mandorla piacentina
	77	Antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: tonda piacentina, nisola domestica
	78	Antica varietà di olivo piacentino della cultivar: lugagnano, mazzoni
	79	Antica varietà di patata piacentina della cultivar quarantina, quaanti-na
	80	Antiche varietà di castagne piacentine: domestica di Gusano, vezzolacca
	81	Antiche varietà di ciliegia piacentina: flamengo, pavesi, mora o mora piacentina, mori, marasca di Villanova, prima, primissima, smirne, mora di Diolo, albanotti
	82	Antiche varietà di mela piacentina: verdone, calera o carraia o della carrara, fior d'acacia, pum salam o mela salame, rugginosa, brusca o pum brusc, carla o pum cherla, rosa o pum rosa
	83	Antiche varietà di pera piacentina: della coda torta, lauro, limone, ammazza-cavallo, bianchetta, butiro (o burro), San Giovanni, gnocco autunnale, sporcaccione (per sburdacion), senza grana, signore (per sciur), turco, spadone
	84	Antiche varietà di uva da tavola piacentina: verdea, besgano bianco, besgano rosso, bianchetta di Diolo, bianchetta di Bacedasco
	85	Antiche varietà di vitigni reggiani: redga, sgavetta, termarina, scarsafoglia, spergola
	86	Asparago, Aspargina, Sparz, Sparazena
	87	Cardo gigante di Romagna
	88	Castagna fresca e secca di Granaglione
	89	Castagna reggiana, Masangaia
	90	Castagne arrosto al vino rosso, Balush o ballotte
	91	Cicerchia
	92	Ciliegia di Cesena, delle varietà: moretta di cesena, durona di cesena, durella, duroncina di cesena, ciliegia del fiore, primaticcia, corniola
	93	Cocomero tipico di San Matteo decima
	94	Cucciaroli, Cuciarole, Cuciarùl
	95	Doppio concentrato di pomodoro

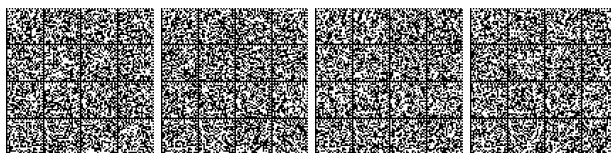


96	farina dolce di castagne di granaglione, farina d'castagne
97	Farro triticum dicoccum
98	Fragola di Romagna
99	Gemoglio di pungitopo sott'olio
100	Kiwi
101	Lischi, Roscano, Agretto, Bacicco, Liscaro
102	Loto di Romagna
103	Marmellata di bacche di rosa canina
104	Marmellata di more
105	Marrone del Montefeltro
106	Marrone di campora, Maron ed campra
107	Mela campanina, Pòm campanein
108	Melone tipico di San Matteo Decima
109	Patata di Montescudo
110	Patata di Montese
111	Pera scipiona
112	Pera volpina
113	Pesca bella di Cesena
114	Pesca buco incavato, Bus incavè
115	Raperonzolo, Raponzal, Raponzolo, Raponzo
116	Saba dell'Emilia-Romagna, Sapa
117	Sapore, Savor
118	Saporetto dell'appennino reggiano, Savurett, Savorèt
119	Stridoli, Strigoli, Carletti, Bubbolini, Tagliatelle della Madonna, Silene rigonfia, Streidoul, Strigli, Strigul, Stridual, Stridul, Strivul, Strigval
120	Sugali, Sugai
121	Sughi d'uva reggiani, Sugh
122	Susina di Vignola
123	Susina vaca zebeo, Vacazebeo, Vacaza zebeo, Vacazaebeo, Vacazza
124	Tartufo bianco (tuber magnatum), Trifula bianca
125	Tartufo bianco pregiato
126	Tartufo nero di fragno, Trifola
127	Tartufo nero estivo (tuber aestivum), Trifula negra
128	Tartufo nero pregiato (tuber melanosporum vitt.)
129	Africanetti, Biscotti margherita, Africanèt
130	Amaretti, Amarett
131	Amaretto di Spilamberto
132	Anolini, Anvein, Aamvei, Anvei, Anven
133	Anolino, Anolen
134	Basotti, Bassotti, Tagliolini al forno, Bazòt, Bassot
135	Bensone, Balsone, Balsòn
136	Biscione reggiano
137	Bizulà
138	Bodino di uva termarina
139	Bomba allo zabaglione o di Canossa
140	Bomba di polenta, Bomba ed puleninta
141	Bomba di riso, Bomba 'd ris
142	Bomba di tagliatelle
143	Borlengo, Burleng, Burlang
144	Bortellina, Burtlèina
145	Bracciatello
146	Bustrengo, Bustrenga, Bustrèng, Bostrengo
147	Caffè in forchetta
148	Canestrelli, Canestrèli
149	Cantarelle, Al Cantarèli
150	Cappelletti all'uso di Romagna, Caplet
151	Cappelletti, Caplitt
152	Cappelletto reggiano
153	Cassatella
154	Castagnaccio, Castagnaz

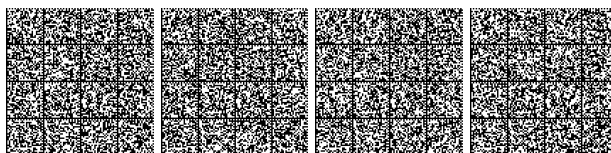


*Paste fresche e
prodotti della
panetteria della
biscotteria, della
pasticceria e della
confetteria*

155	Castagnaccio, Pattona
156	Castagnole
157	Cherseinta sotto le braci, Crescentina
158	Chizze reggiane, El Chezzi, Chezz
159	Ciabatta di S. Antonio, Savata ed S. Antoni
160	Ciaccio, Ciacc
161	Ciambella di quaresima cotta nell'acqua
162	Ciambella ferrarese, Brazadela
163	Ciambella reggiana, Bresadela, Busilan
164	Ciambella, Boslan, Zambèla
165	Ciambelline, Buslanein
166	Coppo all'emiliana
167	Crescenta, Carsent
168	Crescenta frita, Cherscènta frètta
169	Crescioni, Guscioni, Cassoni, Carsôn, Gussun, Cursôn
170	Croccante, Cruccânt, Cruclânt, Scrucânt
171	Crostoli del Montefeltro
172	Curzoli, Stringotti, Curzùl
173	Dolce di San Michele, Dolz ad San Michele
174	Erbazzone di Reggio Emilia
175	Fave dei morti, Fave dolci, Favette
176	Focaccia con ciccioli, Chisola
177	Fritloc frittelle di castagne
178	Frittelle di farina di castagne, Fritell ad fareina ad castagne
179	Frittelle di riso, Fritell ad ris
180	Frittelle di tagliatelle, Pattone
181	Frittelle o sgonfietti, Fritell o sgiunfaitt
182	Garganello, Garganell, Maccheroni al pettine
183	Gialletti, gialetti, zalett, zalet, piadòt
184	Gnocchetti con fagioli, Pisarei e fasò
185	Gnocchetti di pangrattato, Pisarei
186	Gnocco al forno coi ciccioli, Gnocc, Gnocc cott al fouren con i grasso
187	Gnocchi di patate, Sgranfignone, Macarun s'al pateti, Gnòc
188	Gnocco fritto, Gnocc frett o gnocc, Al Gnoc frètt, 'L Gnoc
189	Intrigoni, Sfrappole emiliane, Intrigoun
190	Latte alla Portoghese
191	Latte brulè, Latt brulè
192	Latte in piedi, Latt in pè
193	Latteruolo
194	Mandorlato al cioccolato di Modigliana
195	Manfrigoli
196	Maltagliati, Puntarine, Malfatti, Malfattini, Meltajé, Maltajéd
197	Mandorlini del ponte, Mandurlin dal pont
198	Miacetto, Miacet
199	Migliaccio di Romagna, Sanguinaccio, Berleng, Migliaccio, e Miazz
200	Minestra di castagne
201	Minestra imbottita, Spoja lorda
202	Mistocchine, Mistuchina, Mistuchen, Mistòk, Mistocchi ed fareina ed castagn, Al Mistuchini, Al Mistuchen
203	Mosto cotto, Must cot
204	Offelle di marmellata
205	Orecchioni, J Urciôn
206	Pagnotta pasquale
207	Pancotto, Pancôt, Pacôt
208	Pan di spagna
209	Pane a lievitazione naturale
210	Pane casareccio, Pan casalen
211	Pane di Castrocaro
212	Pane di zucca, Pan ad zùcca
213	Pane dolce con i fichi, Pan dülz cun i fich
214	Panzanella, Panzanèla



215	pane schiacciato, batäro
216	Pappardelle, Al Papardel; Al Papardeli
217	Passatelli, Passatini, Pasadein, Pasadòin in bròd
218	Pasta frolla alla maniera reggiana
219	Pasta Margherita
220	Pasta rasa, Pastarèsa, Pasta resa, Pasta ragia
221	Pasticcio di cappelletti
222	Pasticcio di maccheroni alla ferrarese, Al Pastiz
223	Patacucci, Patacóc, Patacùc
224	Pattona, Castagnaccio, Torta di castagne
225	Pesche finte ripiene
226	Piada coi ciccioli
227	Piadina della Madonna del Fuoco
228	Piadina fritta, Pié fretta
229	Pinza bolognese, Penza bolognese
230	Pizza di Pasqua, Crescia di Pasqua
231	Polentine
232	Riso con la tritura o tradura, Minestrino di Pasqua, Minestra del paradiso, Ris cun la tràdura, Ris coun la terdura, Riso e tevdura
233	Savoardi
234	Savoardi di Persiceto, Ciabattine di S. Antonio, Savuièrd
235	Sbricciolina, Sbrisulina
236	Scarpasot
237	Sfoglia dell'Emilia-Romagna, Spója, Spòia
238	Sfogliata o torta degli Ebrei, Tibuia
239	Sfrappe, Fiocchetti, Sfrappole, Chiacchiere delle suore, Sfrapli, Al frap, fiuchèt, Ciacri dal sori
240	Solata, Solata di farina bianca, Suleda
241	Spianata, Schiacciata, S-ciazèda, Spianeta (o Spianeda), Scaciata, Scacigna
242	Spongata di Busseto
243	Spongata di Corniglio
244	Spongata di Piacenza, Spungada, Spungheda
245	Spongata di Reggio Emilia
246	Spongata, Spunghéda
247	Sprelle, Spreli
248	Spumini, Schiumini, Spumén
249	Stracadèint, Straccadèint, Stracadent
250	Stracchino gelato, Stracchein in gelato
251	Stricchetti, Farfallini, Scrichèt, Fiuchèt
252	Strozzapreti, Strozaprit
253	Sulada
254	Tagliatelle, Tajadèli, Tajadèl, Lasagni
255	Tagliatella bolognese
256	Tagliatelle con gli stridoli, Tajadèl cun i stridul, Tajadèl cun i strigul, Tajadèli cun i stridle
257	Tagliatelle dolci
258	Tagliatelle verdi, Tajadèl verdi, Tajadèli verdi
259	Tagliatelle verdi all'emiliana, Tajadeli verdi
260	Tardura
261	Tigella modenese, Tigèla modenese, Crescentina modenese, Cherscènta modenese
262	Tirotta con cipolla, Tiratta ala zivola
263	Topino d'ognissanti
264	Torta d'erbe
265	Torta dei preti, Turta ad prètt
266	Torta di granoturco, Turta ad mèlga
267	Torta di mele, Turta ad pum
268	Torta di pere, Turta ad per
269	Torta di prugne, Turta ad brùgna
270	Torta di ricotta
271	Torta di riso di reggiana



272	Torta di uva termarina
273	Torta ricciolina o torta di tagliatelle, Taiadela
274	Tortellacci, Tortelloni, Turtlacc
275	Tortellacci di carnevale
276	Tortelli alla lastra
277	Tortelli con le ortiche
278	Tortelli d'erbetta, Torde d'erbeta
279	Tortelli di carnevale, Frittelle ripiene, Turtlitt
280	Tortelli di mele
281	Tortelli di patate
282	Tortelli di ricotta
283	Tortelli di ricotta alla piacentina, Tortelli, Turtei cu la cua, Turtei
284	Tortelli di San Giuseppe, Turtei ad San Giusèpp
285	Tortelli di verza
286	Tortelli di zucca alla reggiana, Turtei ed zoca
287	Tortelli di zucca, Torfei ad zùcc, Cappellacci di zucca Turtlòn ad sùca
288	Tortelli coi rosolacci, Turtel cun al barösl; Turtel con al ròsli
289	Tortelli ripieni con bietole, Tortelli verdi alla reggiana, Turtee d'erba
290	Tortellini di Bologna
291	Tortellini
292	Zabajone, Zabaglione, Zambajoun
293	Zuccherino montanaro bolognese, Zucarein montanaro bolognese
294	Zuppa inglese, Sopinglesa, Zòppa iglèisa, Zoppa inglèisa à l'arsana
295	Arbada, Polenta con cotenne e cavolo nero
296	Agnello alla piacentina, Agnel äla piasinteina
297	Agnello con piselli alla romagnola, Agnè cun i bşarèl a la rumagnöla
298	Anguilla in umido, Anguilla in ümid
299	Arrosto di maiale alla reggiana
300	Arrosto ripieno
301	Baccalà alla romagnola, Bacalà a la rumagnöla
302	Baccalà con i porri, E' Bacalà con i por
303	Baccalà in gratella, Baccalà sulla gratella, Baccalà alla graticola, Baccalà alla griglia, Bacalà a rost
304	Baccala in umido, Bacalà in òmid
305	Barzigole, Barzègli, Bistregli
306	Calzagatti, Chelzagàt, Papacc, Paparòcc, Pulenta Imbrucada, Cazzagai, Calzagàtt, Paparucci, Cassambragli
307	Cardi in umido, Gobbo in umido
308	Cavolfiore all'uso di Romagna
309	Cavoli ripieni, Cavul ripein
310	Cipolle comodate
311	Cipolle intere con salsa
312	Cipolle ripiene di magro
313	Coniglio arrosto alla reggiana, Cunìn a ròst
314	Coniglio in umido, Coniglio ala cacciatore
315	Cotenna e ceci, Cudga e sisar
316	Dolce e brusco, Dulz e brühsc
317	Fagioli in giubalunga
318	Faraona alla creta, Faraona al creda
319	Fegatelli di maiale, Figadèt
320	Frittata di funghi prugnoli, Fritta ad spinarò
321	Funghi fritti, Fonz fritt
322	Gnocchi, Gnocc
323	Imbalsadura, Minestrina di piselli pancetta e pomodoro
324	Insalata rustica, Rustisana
325	Lasche del Po in carpione, Sticc' in carpiòn



*Prodotti della
gastronomia*

326	Lepre alla piacentina, Levra ala piasintaina
327	Lesso di carni, Less
328	Lumache alla bobbiese, Lümaga al bubbiese
329	Lumache fritte
330	Lumache in umido
331	Maccheroni bobbiesi, Maccheron bubbies
332	Merluzzo in umido, Marlüss in ümid
333	Mezze maniche da frate ripiene, Mes mànag da frà ripein
334	Minestra con punte di asparagi, Sparseina
335	Ossobuco, òs bus
336	Ovuli ripieni, Ovuli ripein
337	Pancetta e piselli, Panzètta e riviott
338	Pan cott, Zuppa di pane
339	Pesce gatto in umido, Pèesc gat
340	Polenta condita, Puleinta consa
341	Polenta di farina di castagne, Puleinta ad fareina ad castagne
342	Polenta e patate, Puleinta e pomdaterra
343	Polenta pasticciata
344	Pollo alla cacciatore, Pol ala cazadòra
345	Polpettone di tacchino alla reggiana
346	Punta di petto di vitella ripiena, Picaia
347	Radicchi con la pancetta
348	Ragù alla romagnola
349	Ragù classico alla bolognese
350	Riso e verza con costine, Ris e verza cun custeina
351	Risotto con i codini di maiale, Risott cun i cuein ad gogn
352	Risotto con le poveracce, Risòt cun al pavaraz
353	Salsa di prezzemolo, Sàlsa ad savur
354	Salsa verde per bolliti
355	Scàpa, Mnufocc, Menni
356	Seppie con i piselli
357	Spaghetti con le poveracce
358	Spinaci alla romagnola, Spinaci con l'uvetta, Spinèz a la rumagnòla
359	Tagliatelle con ricotta e noci, Taiadei cun ricotta e nus
360	Tinche all'emiliana
361	Torta di patate, Turta d'patat
362	Torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bibbiese
363	Tortelli di farina di castagne, Tortei ad fareina ad castagne
364	Trippa, Trèpa
365	Trippa alla reggiana, Busecca, Buzèca
366	Trippa di manzo alla piacentina, Trippa ad manz ala piasintaina
367	Trote come si preparano a Succiso
368	Valigini, Valisein, Verzot
369	Verzolini, Varzulein
370	Zigulleda, Ziguleda
371	Zucchini ripieni, Zücchein ripein
372	Zuppa di ceci, Sùppa ad sisar
373	Zuppa di pesci, Sùppa ad pess
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	374 Miele del Montefeltro
	375 Miele del crinale dell'appennino Emiliano-Romagnolo
	376 Miele di erba medica della pianura emiliano-romagnolo
	377 Miele di taglio, Mel taglio
	378 Ricotta
	379 Ricotta vaccina fresca tradizionale dell'Emilia-Romagna, Puina, Puvina
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	380 Acquadelle marinate
	381 Alici marinate, Sardun marined
	382 Anguilla marinata di Comacchio
	383 Brodetto di vongole



384	Cozze gratinate
385	Saraghina, Papalina, Saraghina sora al test
386	Saraghina maturata nel sale
387	Zuppa di poveracce, Zuppa di vongole, Sopa 'd pavaraz

* Deroga alle norme igienico sanitarie



REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<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	Lujânie
	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	Pitina
	33	Petto d'oca affumicato
	34	Pindulis
	35	Polmonarie
	36	Porcaloca
	37	Prosciuttino crudo d'oca
	38	Prosciutto cotto Praga
	39	Prosciutto di Cormons*
	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
	56	Caciotta caprina
	57	Caprino stagionato
	58	Cuincir
	59	Formadi frant



<i>Formaggi</i>	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, margarina, oli)</i>	71	Olio dei Colli Orientali
	72	Olio del Carso
	73	Önt (burro fuso di malga)*
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	74	Aglio di Resia
	75	Asparago bianco
	76	Asparago verde in agrodolce
	77	Blave di Morteau
	78	Cavolo broccolo
	79	Castagna canalutta
	80	Castagna marrone di Vito d'Asio
	81	Castagna obiacco
	82	Cavolo cappuccio di Collina di Forni Avoltri
	83	Ciliegia duracina di Tarcento
	84	Cipolla rosa della Val Cosa
	85	Craut garp
	86	Fagiolo antico di San Quirino
	87	Fagioli borlotti di Carnia
	88	Fagiolo borloto di Pesariis
	89	Fagiolo cesarins
	90	Fagiolo dal santisim
	91	Fagiolo dal voglut
	92	Fagiolo laurons
	93	Fagiolo militons
	94	Fagiolo rampicante fiorina
	95	Fave di Sauris
	96	Fico figo moro
	97	Lidric cul pòc
	98	Mais da polenta
	99	Mais bianco Perla friulano
	100	Mela zeuka
	101	Patate di Ribis e Godia
	102	Patatis cojonariis
	103	Pera Pér Martin
	104	Pesca iris rosso
	105	Pesca isontina
	106	Pesca triestina
	107	Pierçolade
	108	Radic di mont
	109	Radicchio canarino
	110	Radicchio rosa di Sacile
	111	Rapa di Verzegnis
	112	Ràti
	113	Rosa di Gorizia
	114	Savors
	115	Vellutata di asparago verde
	116	Zucchini giallo di Sacile
	117	Biscotto esse
	118	Biscotto Pordenone
	119	Biscotto pevarins
	120	Buiadnik
	121	Cjalcune



<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria</i>	122	Cjalzòns
	123	Colaz
	124	Favette triestine
	125	Gnoci de susini
	126	Grissino di Resiutta
	127	Gubana
	128	Marmellata di mirtilli, fragole, lamponi, mele, prugne, frutti di bosco, menta e mele*
	129	Marmellata di olivello spinoso e mele*
	130	Pinza triestina
	131	Presnitz
Prodotti della gastronomia	132	Putizza
	133	Strucchi
	134	Strucchi lessi
	135	Stak
<i>Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi</i>	136	Calamaro di Saccaleva
	137	Canocia de nassa
	138	Dondolo
	139	Matàn
	140	Mormora di Miramare
	141	Mussolo de scoio
	142	Passera coi ovi
	143	Pedocio de Trieste
	144	Pesce di valle
	145	Sardoni in savor
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	146	Sardoni salati
	147	Sievoli soto sal
	148	Trota affumicata di San Daniele
	149	Miele di acacia del Carso
	150	Miele di marasca del Carso
	151	Miele di melata di bosco del Carso
	152	Miele di tiglio del Carso
	153	Miele friulano di acacia
	154	Miele friulano di amorfa
	155	Miele friulano di castagno
	156	Miele friulano di rododendro
	157	Miele friulano di tarassaco
	158	Miele millefiori del Carso
	159	Miele millefiori della laguna friulana
	160	Miele millefiori della montagna friulana
	161	Miele millefiori della pianura friulana
	162	Ricotta affumicata di malga
	163	Ricotta di capra

* Deroga alle norme igienico sanitarie



REGIONE LAZIO		
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Cioccolata a squajo
	2	Liquore di genziana
	3	Liquore fragolino
	4	Liquore nocino
	5	Mistrà
	6	Ratafia ciociara
	7	Sambuca romana
	8	Sambuca viterbese
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni	9	Braciola sott'olio
	10	Buddellucci o viarelli
	11	Capocollo o lonza
	12	Carne di bovino maremmano
	13	Carne di coniglio leprino viterbese
	14	Carne di pecora secca
	15	Coppa (viterbese, reatina)
	16	Coppiette (di cavallo, suino, bovino)
	17	Filetto di Leonessa
	18	Guanciale
	19	Guanciale amatriciano
	20	Guanciale dei Monti Lepini al maiale nero
	21	Lardo (di Leonessa, di San Nicola)
	22	Lardo del campo di Olevano Romano
	23	Lardo stagionato al maiale nero
	24	Lombetto della Sabina e dei Monti della Laga
	25	Lombetto o lonza
	26	Mortadella (romana, di Amatrice ed Accumuli, viterbese)
	27	Mortadella di cavallo
	28	Mortadella di manzetta maremmana
	29	Omento di maiale (Beverelli)
	30	Pancetta di suino
	31	Pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero
	32	Prosciutto crudo "Bauletto"
	33	Porchetta (di Viterbo, di Poggio Bustone)
	34	Prosciutto (di Guarcino, di Bassiano)
	35	Prosciutto cotto al vino di Cori
	36	Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero
	37	Prosciutto di montagna della Tuscia
	38	Salame "castellino"
	39	Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)
	40	Salame paesano
	41	Salamella cicolana
	42	Salamino tuscolano
	43	Saldamirelli
	44	Salsicce (Corallina romana, Susianella, al Coriandolo, Paesana)
	45	Salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)
	46	Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)
	47	Salsiccia dei Monti Lepini al maiale nero
	48	Salsiccia di Castro dei Volsci
	49	Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero
	50	Salsiccia di fegato di suino (Mazzafegato di Viterbo, Paesana da sugo, Semplice)
	51	Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci
	52	Salsiccia sott'olio (allo strutto)
	53	Spalla di suino (Spalluccia)
	54	Tordo matto di Zagarolo
	55	Ventricina olevanese
	56	Vitellina di bufala di Amaseno
	57	Vitellone di Itri
	58	Zampetti



	59	Zauzicchie e Salam funnan
	60	"Zazzicchia" di Patrica
<i>Condimenti</i>	61	Pasta di olive
	62	Pestato di olive di Gaeta
	63	Salsa all'amatriciana
	64	Salsa balsamica di uva
<i>Formaggi</i>	65	Burrata di bufala
	66	Cacio di Genazzano
	67	Cacio fiore*
	68	Cacio magno (semplice e alle erbe)
	69	Caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)
	70	Caciocavallo di Supino
	71	Caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)
	72	Cacioricotta di bufala
	73	Caciotta dei Monti della Laga
	74	Caciotta della Sabina (semplice e alle erbe)
	75	Caciotta di bufala (Pontina)
	76	Caciotta di mucca
	77	Caciotta di vacca ciociara (semplice ed aromatizzata)
	78	Caciotta genuina romana
	79	Caciotta mista ai bronzi
	80	Caciotta mista della Tuscia
	81	Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio
	82	Caciotina di bufala di Amaseno (semplice e aromatizzata)
	83	Caprino presamico (di latte vaccino) di Supino
	84	Ciambella di Morolo
	85	Conciato di San Vittore
	86	Formaggio e caciotta di pecora sott'olio
	87	Formaggio di capra
	88	Gran cacio di Morolo
	89	Marzolino e/o Marzolina
	90	Pecorino (viterbese, ciociaro)
	91	Pecorino ai bronzi
	92	Pecorino dei Monti della Laga
	93	Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)
	94	Pecorino di Amatrice
	95	Pecorino di Ferentino
	96	Pecorino in grotta del viterbese
	97	Pressato a mano*
	98	Provola di bufala (semplice e affumicata)
	99	Provola di vacca (semplice e affumicata)
	100	Provolone vaccino
	101	Scamorza appassita - Cacetto di Supino
	102	Scamorza vaccina (semplice e ripiena)
	103	Squarquaglione dei Monti Lepini
	104	Stracchino di capra
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	105	Burro di San Filippo
	106	Olio monovarietale extra vergine di Carboncella
	107	Olio monovarietale extra vergine di Ciera
	108	Olio monovarietale extra vergine di Itrana
	109	Olio monovarietale extra vergine di Marina
	110	Olio monovarietale extra vergine di Olivastrone
	111	Olio monovarietale extra vergine di Rosciola
	112	Olio monovarietale extra vergine di Salviana
	113	Olio monovarietale extra vergine di Sirole
	114	Actinidia
	115	Aglio rosso di Castelliri
	116	Aglio rosso di Proceno
	117	Arancio biondo di Fondi
	118	Asparago verde di Canino e Montalto di Castro
	119	Broccoletti sezzesi "sini"

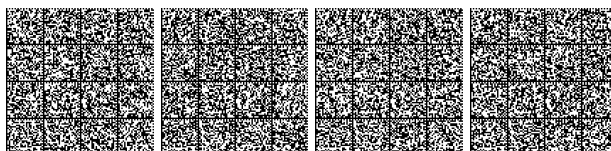


*Prodotti vegetali allo
stato naturale o
trasformati*

120	Broccoletto di Anguillara
121	Broccolo romanesco
122	Carciofini sott'olio
123	Carciofo di Orte
124	Carciofo di Sezze
125	Carciofo di Tarquinia o della Maremma viterbese
126	Carote di Viterbo in bagno aromatico
127	Castagna di Terelle
128	Castagna rossa del Cicolano
129	Cece del solco dritto di Valentano
130	Ceci
131	Cicerchia
132	Cicerchia di Campodimele
133	Cicoria di catalogna frastagliata di Gaeta (Puntarelle)
134	Ciliegia di Celleno
135	Ciliegia ravenna della Sabina
136	Cipolle, peperoni e pere sott'aceto
137	Fagiolina arsolana
138	Fagiolo a carne
139	Fagiolo a pisello
140	Fagiolo a suricchio
141	Fagiolo borbontino
142	Fagiolo cappellette di Vallepietra
143	Fagiolo ciavattone piccolo
144	Fagiolo cioncone
145	Fagiolo del purgatorio di Gradoli
146	Fagiolo di Sutri
147	Fagiolo gentile di Labro
148	Fagiolo giallo
149	Fagiolo regina di Marano Equo
150	Fagiolo solfarino
151	Fagiolo verdolino
152	Fagiolone di Vallepietra
153	Fallacciano di Bellegra
154	Farina di marroni
155	Farro
156	Farro dei Monti Lucretili
157	Farro del pungolo di Acquapendente
158	Ferlengo o Finferlo di Tarquinia
159	Fichi sciropati con nocciole
160	Fichi secchi di Sonnino
161	Finocchio della Maremma viterbese
162	Fragola di Terracina
163	Fragolina di Nemi
164	Lattuga signorinella di Formia
165	Lenticchia di Onano
166	Lenticchia di Rascino
167	Lenticchia di Ventotene
168	Mais agostinella
169	Marmellata di agrumi
170	Marmellata di castagne
171	Marmellata di mele al mosto cotto
172	Marmellata di uva fragola
173	Marmellata di viscioli
174	Marrone (dei Monti Cimini, di Cave)
175	Marrone Antrodacano
176	Marrone di Arcinazzo Romano
177	Marrone di Latera
178	Marrone segnino
179	Melanzane sott'olio
180	Mentuccia essiccata
181	"Mosciarella" di Capranica Prenestina
182	Nocciola dei Monti Cimini

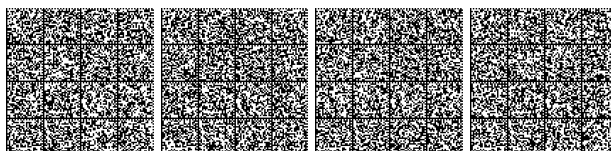


183	Olive da mensa bianche e nere (di Latina, Frosinone, parte della provincia di Roma), (olive calce e cenere, olive di Gaeta, oliva bianca di Itri, olive al fumo, olive sott'olio, olive spaccate e condite, olive in salamoia, olive essiccate)
184	Orzo perlato dell'alto Lazio
185	Passata di pomodoro da spagnoletta di Gaeta
186	Patata di Leonessa
187	Patata turchesa
188	Peperone alla vinaccia
189	Peperoni secchi
190	Pera spadona di Castel Madama
191	Pere sciropate al mosto
192	Pesche o percoche sciropate
193	Pinolo del litorale laziale
194	Pomodoro corno di toro
195	Pomodoro scatolone di Bolsena
196	Pomodoro spagnoletta del Golfo di Gaeta e di Formia
197	Prugna pizzutella di Picinisco
198	Rapa catalogna di Roccasecca
199	Scorsone o Tartufo d'estate
200	Tallo sott'olio dell'aglio rosso di Proceno
201	Tartufo di Campoli Appennino
202	Tartufo dei Monti Lepini
203	Tartufo di Cervara
204	Tartufo di Saracinesco
205	Uva da tavola pizzutello di Tivoli
206	Visciolo dei Monti Lepini
207	Zafferano della Valle dell'Aniene
208	Zucchini con il fiore
209	Anse del Tevere
210	Amaretti
211	Amaretti casperiani
212	Amaretto di Guarcino
213	Barachia
214	Bastoni
215	Biscotti
216	Biscotti e ciambelle all'uovo
217	Biscotti sezzesi
218	Biscotto di S. Antonio
219	Biscotto di Sant'Anselmo
220	Bussolani
221	Cacchiarelle
222	Caciata di Sezze
223	Caciatella di Maenza
224	Cacione di Civitella S. Paolo
225	Calzone con verdure
226	Canasciunetti
227	Casata pontecorvese
228	Castagnaccio
229	Castagne stampate
230	Cavallucci e pigne
231	Ciacamarini
232	Ciambella a cancello
233	Ciambella al mosto
234	Ciambella all'acqua (Ciambella all'acqua) di Maenza
235	Ciambella all'anice di Veroli
236	Ciambella degli sposi di Rocca di Papa
237	Ciambella scottolata di Cori
238	Ciambelle al vino
239	Ciambelle al vino moscato di Terracina
240	Ciambelle con l'anice
241	Ciambelle da sposa
242	Ciambelle del barone
243	Ciambelle di magro di Sermoneta



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

244	Ciambelle n'cotte
245	Ciambelle salate
246	Ciambelle scottolate di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciammelle d'acqua)
247	Ciambelline
248	Ciambelline al vino nocciolate di Cori
249	Ciambella all'olio di Sant'Angelo Romano
250	Ciammella ellenese
251	Ciammelle d'ova
252	Ciammellocco di Cretone
253	Ciammellone morolano
254	Ciammellono
255	Ciriola romana
256	Crostate visciole di Sezze
257	Crostatino ripieno
258	Crustoli de girgenti
259	Cuzzi di Roviano
260	Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa
261	Dolce di patate
262	Falia
263	Fave dei morti
264	Ferratelle
265	Fettarelle
266	Fetticciolate nere e bianche
267	Fettuccine
268	Fiatoni o Fiaoni
269	Filone sciapo da 1 kg.
270	Frascarelli
271	Frittelli di riso
272	Frittelline di mele di Maenza
273	Frittellone di Civita Castellana
274	Giglietto (di Sermoneta, di Priverno, di Palestrina)
275	Gliu panettono di Maenza
276	Gnocchetti di polenta
277	Gnocchi de lu contadino
278	Gnocchi di castagne
279	Gnocchi ricci
280	Gliu sangonato
281	I recresciuti di Maenza
282	Imbriachelle
283	La Copeta
284	Lacna stracciata di Norma
285	Le Crespelle di Maenza
286	Lu Cavalluccio e la Puccanella
287	'Mbriachelle al mosto di Cori
288	Maccaruni Gavignanesi
289	Maccheroni
290	Maccheroni a matassa
291	Maccheroni con le noci di Vejano
292	Maltagliati o Fregnacce
293	Mostaccioli
294	Mostarde ponzei
295	Murzelli
296	Murzitti
297	'Ndremmappi di Jenne
298	Pacchiarotti
299	Pagnottelle di salatuoro di Sezze
300	Palombella
301	Pane cafone
302	Pane casareccio di Lariano
303	Pane casareccio di Lugnola
304	Pane casareccio di Montelibretti
305	Pane con le olive bianche e nere
306	Pane con le patate (con purea di patate)
307	Pane di Canale Monterano

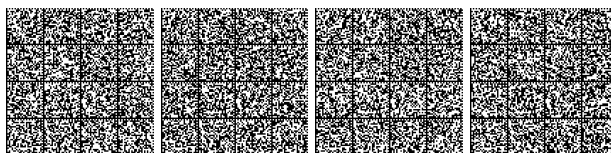


308	Pane di semola di grano duro (Pane nero di Monteromano, di Allumiere)
309	Pane di Veroli
310	Pane integrale al forno a legna
311	Pangiallo
312	Panicella di Sperlonga
313	Panini all'olio
314	Panpapato
315	Panpepato
316	Pasta di mandorle (Pasta de' mandorle) di Maenza, Sezze, Latina
317	Pastarelle col cremore
318	Paste di viscioli di Sezze
319	Pezzetti (Sermoneta)
320	Pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli sfrizzoli)
321	Pizza a fiamma
322	Pizza a gli mattono di Sezze (Pizza a gli soio di Sezze)
323	Pizza "Bbotata"
324	Pizza di Pasqua della Tuscia (dolci o al formaggio)
325	Pizza d'ova
326	Pizza fritta
327	Pizza grassa
328	Pizza sucia
329	Pizza varata di Sant'Angelo Romano
330	Pizzicotti (Biscotti)
331	Pizzicotto (Pasta alimentare)
332	Polentini
333	Pupazza frascatana
334	Quaresimanli
335	Ravioli con crema di castagne
336	Ravioli di patate
337	Raviolo di San Pancrazio
338	Sagne
339	Salame del re
340	Salavatici di Roviano
341	Sciuscella
342	Serpentone alle mandorle di Sant'Anatolia
343	Serpette
344	Serpette di Sermoneta
345	Sfusellati
346	Spaccaregli di Sezze
347	Spumette
348	Strozzapreti
349	Struffoli di Sezze e Lenola
350	Subiachini
351	Susamelli
352	Tagliatelle di castagne
353	Taralli
354	Tersitti de Girgenti
355	Terzetti
356	Tiella di Gaeta
357	Tisichelle viterbesi
358	Torruncino di Alvito
359	Torta di ricotta di Sermoneta
360	Torta pasquale (Tortano di Pasqua, Torteno 1 e 2)
361	Torta pasqualina
362	Torteri di Lenola
363	Tortolo di Pasqua
364	Tortolo di Sezze
365	Tosa di Pasqua
366	Tozzetti (di Viterbo)
367	Tozzetti di pasta frolla
368	Treccia all'anice di Civitella S. Paolo
369	Turchetti



	370	Tusichelle
	371	Uova stregate
	372	Zaoiardi di Anagni
	373	Zippole
Prodotti della gastronomia	374	Abbuticchio
	375	Carciofo alla matticella di Velletri
	376	Ceciarello di Vejano
	377	Pane ammollo
	378	Padellaccia
	379	Zuppa di cavoletti e baccalà di Velletri
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	380	Alici marinate
	381	Alici sotto sale del Golfo di Gaeta
	382	Anguilla del lago di Bolsena
	383	Calamita del lago di Fondi
	384	Coregone (del lago di Bolsena, del lago di Bracciano)
	385	Lattarino del lago di Bracciano
	386	Tellina del litorale romano
	387	Trota reatina
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	388	Burrell' (Scamorza con burro all'interno)
	389	Fiordilatte
	390	Miele del Monte Rufeno
	391	Miele di Santoreggia
	392	Miele monoflora di eucalipto della pianura Pontina
	393	Ricotta di bufala (affumicata, infornata, salata)
	394	Ricotta di pecora e di capra dei Monti Lepini
	395	Ricotta secca
	396	Ricotta viterbese

* Deroga alle norme igienico sanitarie



REGIONE LIGURIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<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)
Birre	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, Slasiccia
	28	Salsiccia di Pignone
	29	Sanguinaccio
	30	Sopressata
	31	Stecchi
	32	Testa in cassetta (Sopressata)
	33	Tomaselle
	34	Vacca cabannina
	35	Zeraria (Zraria)
<i>Condimenti</i>	36	Agliata
	37	Marò
	38	Pasta di acciughe
	39	Pesto (alla genovese)
	40	Pesto d'aglio
	41	Salsa di noci
	42	Salsa di pinoli
	43	Sugo di carne (Sugo di carne alla genovese)
	44	Sugo di funghi (Sugo di funghi alla ligure)
	45	Sugo di gherigli
<i>Formaggi</i>	46	Bruzzo (Brus, Brussu, della Valle 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)

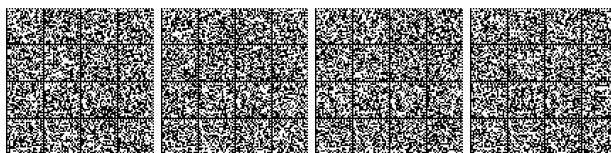


	58	Robiola (della Val Bormida)
	59	S. Stefano d'Aveto (San Ste')
	60	Sarasso (Sarazzu)
	61	Sòla (Tumma, Sola delle Alpi Marittime)
	62	Toma di Mendatica (dell'alta Valle Arroscia)
Grassi (burro, margarina, oli)	63	Butiru (Bitiru, Burro)
	64	Olio extra vergine di oliva monovarietale di Colombaia, Colombara, Culombera
	65	Olio extravergine di oliva Arnasca
	66	Aglio bianco (di Vessalico)
	67	Albicocca tigrato, Miscimin tigrato
	68	Albicocca valleggia
	69	Arancio pernambucco (Portugallo)
	70	Asparago violetto (Violetto di Albenga)
	71	Carciofo di Provenza, Violet di Provenza
	72	Carciofo spinoso (Violetto di Albenga)
	73	Carciofo spinoso di Pompeiana
	74	Carota di Albenga
	75	Castagna bodrasca
	76	Castagna gabbiana
	77	Castagna secca
	78	Cavolo broccolo (Lavagnino)
	79	Cavolo gaggetta
	80	Chinotto di Savona
	81	Ciliegia di Castelbianco
	82	ciliegie durone sarzanese
	83	Cipolla di Pignone
	84	Cipolla rossa (genovese, di Zerli)
	85	Confettura di acacia, Confettura di robinia
	86	Confettura di frutti di bosco
	87	Confettura di petali di viola, Confettura di violetta
	88	Confettura extra di petali di rosa, zucchero rosato, conserva di rose
	89	Fagiolana di Torza
	90	Fagioli bianchi
	91	Fagiolo borlotto di Mangia
	92	Fagiolo cannellino dall'occhio rosso
	93	Fagiolo cannellino della Val di Vara
	94	Fagiolo cenerino della Val di Vara (Senerín)
	95	Fagiolo dell'aquila di Pignone (Fagiolo dall'occhio)
	96	Fagiolo gianetto
	97	Fagiolo lupinaro
	98	Fagiolo rampicante basso di Pignone
	99	Farina di castagne
	100	Fichi figalini neri
	101	Fichi rondette
	102	Funghi sott'olio (porcino bianco, pinicola, cicalotti, galletti)
	103	Fungo porcino secco
	104	Fungo porcino spontaneo
	105	Granturco dall'asciutto, Granun
	106	Melanzana tonda (genovese)
	107	Melo belfiore
	108	Melo beverino
	109	Melo bianchetta
	110	Melo carla
	111	Melo musona
	112	Melo pipin
	113	Melo rugginin
	114	Melo stolla
	115	Nocciolo bianchetta
	116	Nocciolo codina
	117	Nocciolo dall'orto
	118	Nocciolo del rosso



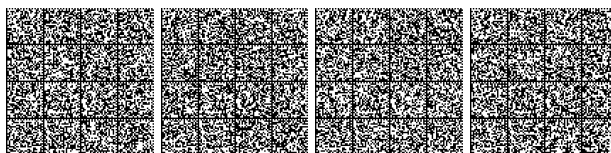
*Prodotti vegetali allo
stato naturale o
trasformati*

119	Nocciolo longhera
120	Nocciolo menoia
121	Nocciolo noscella
122	Nocciolo ronchetta
123	Nocciolo savreghetta
124	Nocciolo tapparona
125	Nocciolo trietta
126	Olivo colombaia
127	Olivo lavagnina
128	Olivo mortina
129	Olivo pignola
130	Olivo razzola
131	Olivo rossese
132	Olivo taggiasca
133	Patata cabannese, sarvèga, purchin-a, matta
134	Patata cannellina nera, Cannellina
135	Patata di Pignone
136	Patata morella, muella, muellin-a
137	Patata quarantina bianca, quarantina genovese, quarantina, bianca di Montoggio, di Reppia, di Rovegno, di Torriglia
138	Patata quarantina gialla, giana riunda, giana de masùn, franseize, franseize de servàesa
139	Patata quarantina prugnona, prugnona, quarantina vera, quarantina rossa, brignùn-a
140	Patata salamina, Calice al cornoviglio
141	Pesco birindella
142	Pisello (di Lavagna)
143	Pisello nero di l'Ago
144	Pomodoro cuore di bue
145	Radice (di chiavari)
146	Rape
147	Rape di Nasino
148	Rose da sciroppo
149	Sciroppo di poligala, Sciroppo di poligola
150	Sciroppo di rose
151	Sciroppo di viole
152	Scorzonera
153	Susine "balle d'ase"
154	Susine, fiaschette "da u cu amau" di Levanto
155	Susino collo storto
156	Susino massina
157	Tartufo
158	Violetta di Villanova di Albenga
159	Vitigno barbarossa
160	Vitigno crovin
161	Vitigno moscatello di Taggia
162	Vitigno scimiscià
163	Zucca di Rocchetta Cengio
164	Zucchini alberello di Sarzana
165	Zucchini genovese
166	Zucchini trombetta
167	Amaretti di Sassello
168	Amaretto di Gavenola
169	Amaretto di Rocchetta, Rocchetta
170	Baci della Riviera (Baci di Alassio)
171	Barbagiuai
172	Biscette
173	Biscotti del Lagaccio
174	Biscotti di semola di Gavenola
175	Biscotto di Taggia
176	Buccellato
177	Canestrelli (Canestrelletti, di Acquasanta, di S. Stefano d'Aveto)
178	Canestrelli di Avosso
179	Canestrelli di castagne



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

180	Canestrello di Brugnato
181	Canestrello di Taggia
182	Castagnole
183	Cavagnetto di Brugnato
184	Chinotto candito (di Savona)
185	Ciappe
186	Corsetti avvantaggiati
187	Corsetti del Levante Ligure
188	Corsetti della Val Polcevera
189	Cubàite
190	Farinata (ligure, di ceci)
191	Farinata (savonese, bianca)
192	Focaccia
193	Focaccia con pellette d'oliva di Albisola
194	Focaccia dolce sarzanese
195	Frittelle della Val Bormida
196	Gattafin
197	Gobelletti
198	Le ripiene dell'antico forno, Le ripiene
199	Michetta
200	Millesimini
201	Ossa dei morti
202	Pan dei morti
203	Pandolce (genovese)
204	Pane a lievitazione naturale (Pane crescente)
205	Pane casereccio (della Val Bormida)
206	Pane di patate di Pignone (Pan de 'patate)
207	Pane di Triora
208	Pane d'orzo
209	Pane rustico di Gavenola (Pane rustico di Gavenola; Pane rustico integrale di Gavenola)
210	Panèra
211	Panettone con farina di castagne
212	Pansarola
213	Pasta sciancà
214	Pinolata
215	Poncrè
216	Quadrello di castagna, Quadrello di Rovegno "alta Val Trebbia"
217	Quaresimali
218	Ravioli di patate rosse
219	Raviolo alle erbe
220	Raviolo ligure
221	Raviolo magro
222	Rotelle
223	Schiumette
224	Ssciutte
225	Spungata
226	Strozzagatti
227	Taggioen
228	Tiroto
229	Torcetti
230	Torrone, U Turu'n
231	Torta crescente
232	Torta di Chiavari (Torta de Ciàvai)
233	Torta di nocciole
234	Torta di riso dolce
235	Torta di Torriglia
236	Torta d'riso doza di Vezzano, Torta d'riso d' V'zan
237	Torta panarello (Panarella)
238	Torta sacripantina
239	Torta scema
240	Torta stroschia
241	Trofie
242	Baciocca



<i>Prodotti della gastronomia</i>	243	Bagnùn d'acciughe
	244	Brandaculun
	245	Cappon magro
	246	Capponata
	247	Carne sotto il testo
	248	Castagnaccio
	249	Cima alla genovese
	250	Ciuppin
	251	Condigion
	252	Coniglio
	253	Farinata di zucca
	254	Fazzino
	255	Focaccia verde
	256	Focaccine di mais
	257	Fràndura
	258	Frittelle di baccalà
	259	Gran pistau
	260	Lattughe ripiene
	261	Lisoni
	262	Lumache
	263	Mess-ciua
	264	Micotti
	265	Pan martin
	266	Panella
	267	Panissa
	268	Pissalandrea
	269	Polenta bianca
	270	Preboggion
	271	Sbira
	272	Scarpazza
	273	Scherpada
	274	Sgabei
	275	Stirpada
	276	Stoccafisso
	277	Testaroli
	278	Torta di riso
	279	Torta di riso e porri
	280	Torta di zucca
	281	Torta pasqualina
	282	Ventre
	283	Zuppa di muscoli
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	284	Acciuga, Acciuga di Monterosso
	285	Cicierello di Noli
	286	Gamberetti
	287	Mitili (Muscoli, del Golfo di La Spezia)
	288	Mosciamme del Mar Ligure (Musciamme)
	289	Tonnidi del Golfo Paradiso
	290	Zerlo di Noli
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	291	Latte Fresco della Valle Stura
	292	Latte fresco di Marinella
	293	Miele della Liguria
	294	Ricotta (Recottu, Ricotta della Val Stura, della Val d'Aveto, della Valle Scrivia, della Val Graveglia)



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

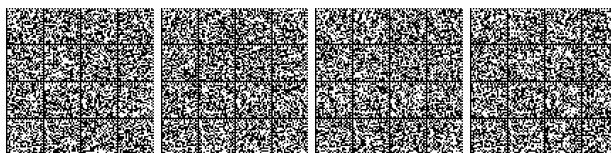


	60	Salamini di cavallo
	61	Salamini di cervo
	62	Salamini magri o maritati
	63	Salsiccia di castrato ovino
	64	Sanguinaccio o Marzapane
	65	Slinzega bovina
	66	Slinzega di cavallo
	67	Soppressata bresciana
	68	Verzini
	69	Violino
	70	Violino di capra
	71	Agri di valtorta
	72	Bagoss
	73	Bernardo
	74	Branzi
	75	Cadolet di capra
	76	Caprino a coagulazione lattica
	77	Caprino a coagulazione presamica
	78	Caprino vaccino
	79	Casatta di Corteno Golgi
	80	Casolet
	81	Casoretta
	82	Crescenza
	83	Fatuli'
	84	Fiorone della Valsassina
	85	Fiuri o Fiurit
	86	Fontal
	87	Formaggella della Val Brembana
	88	Formaggella della Val Camonica
	89	Formaggella della Val di Scalve
	90	Formaggella della Val Sabbia
	91	Formaggella della Val Seriana
	92	Formaggella della Val Trompia
	93	Formaggella di Menconico
	94	Formaggella Tremosine
	95	Formaggio d'Alpe grasso
	96	Formaggio d'Alpe misto
	97	Formaggio d'Alpe semigrasso
	98	Formaggio Val Seriana
	99	Formai de Livign
	100	Frumagit di Curiglia
	101	Furmag de Segia
	102	Garda Tremosine
	103	Granone lodigiano
	104	Italico
	105	Lattecrudo di Tremosine
	106	Latteria
	107	Magnoca
	108	Magro
	109	Magro di latteria
	110	Magro di piatta
	111	Mascherpa d'Alpe
	112	Matusc
	113	Motell
	114	Nisso
	115	Nostrano grasso
	116	Nostrano semigrasso
	117	Panerone
	118	Robiola bresciana
	119	Robiola della Valsassina
	120	Rosa camuna
	121	Semuda
	122	Sta'el
	123	Stracchino bronzone

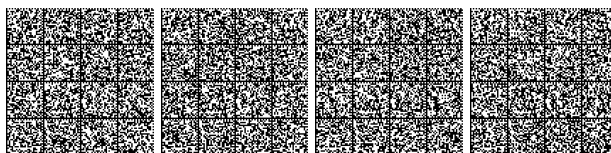
Formaggi



	124	Stracchino della Valsassina
	125	Stracchino orobico
	126	Stracchino tipico
	127	Strachet
	128	Tombea
	129	Torta orobica
	130	Valtellina scimudin
	131	Zincarin
	132	Zincarin de Vares
Grassi (burro, margarina, oli)	133	Burro
	134	Burro di montagna
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	135	Amarene d'Uschione
	136	Asparago di Cilavegna
	137	Asparago di Mezzago
	138	Castagne secche
	139	Cipolla di Brunate
	140	Cipolla di Sermide
	141	Cipolla dorata di Voghera
	142	Cipolla rossa
	143	Conserva senapata
	144	Cotognata
	145	Fagiolo borlotto di Gambolò
	146	Farina di grano saraceno
	147	Farina per polenta della bergamasca
	148	Marroni di Santa Croce
	149	Mostarda di Cremona
	150	Mostarda di Mantova
	151	Patata bianca di Oreno
	152	Patata comasca bianca
	153	Patate di Campodolcino
	154	Pesche allo sciroppo del Lago di Monate
	155	Pisello di Miradolo Terme
	156	Radici di Soncino
	157	Riso
	158	Rosmarino di Montevicchia
	159	Salvia di Montevicchia
	160	Sugolo
	161	Tartufo
	162	Tartufo nero
	163	Zucca mantovana
	164	Amaretti di Gallarate
	165	Anello di Monaco
	166	Baci del signore
	167	Baci di Cremona
	168	Bertù
	169	Bisciola
	170	Biscotin de Prost
	171	Brasadella (dolce)
	172	Braschin
	173	Brutti e buoni
	174	Bunbunenn
	175	Buscel di fich
	176	Bussolano
	177	Bussolano di Soresina
	178	Capunsei
	179	Carcent
	180	Casoncelli della bergamasca
	181	Castagnaccio
	182	Caviadini
	183	Croccante
	184	Cupeta
	185	Focaccia di Gordona



PASTE fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	186	Frittella
	187	Gnocchi di zucca
	188	Graffioni
	189	Grissini dolci
	190	Marubini
	191	Masigott
	192	Meascia dolce o salata
	193	Miccone
	194	Nocciolini
	195	Pan da cool
	196	Pan di segale
	197	Pan meino
	198	Pane comune
	199	Pane di pasta dura
	200	Pane di riso
	201	Pane di San Siro
	202	Pane giallo
	203	Pane mistura
	204	Panettone di Milano
	205	Panun
	206	Pazientini
	207	Pesce d'aprile
	208	Pizzoccheri della Valtellina
	209	Polenta e uccelli dolce
	210	Resta
	211	Ricciolino
	212	Sbrisolona
	213	Scarpinocc
	214	Schiacciatina
	215	Spongarda di Crema
	216	Tirot
	217	Torrone di Cremona
	218	Torta bertolina
	219	Torta del Donizetti
	220	Torta del paradiso
	221	Torta di fioretto
	222	Torta di grano saraceno
	223	Torta di latte
	224	Torta di mandorle
	225	Torta di S. Biagio
	226	Torta di tagliatelle
	227	Torta mantovana
	228	Torta sbrisolona
	229	Tortelli cremaschi
	230	Tortelli di zucca
	231	Tortello amaro di Castel Goffredo
	232	Tortionata
	233	Treccia d'oro di Crema
	234	Turtel sguasarot
	235	Ufela
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	236	Alborelle essiccate in salamoia
	237	Coregone
	238	Missoltino
	239	Pigo
<i>Prodotti della gastronomia</i>	240	Luccio in bianco alla rivaltese
	241	Luccio in salsa alla rivaltese
	242	Taroz
	243	Zuppa alla pavese
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	244	Mascarpin de la calza
	245	Mascarpone artigianale
	246	Miele
	247	Ricotta artigianale



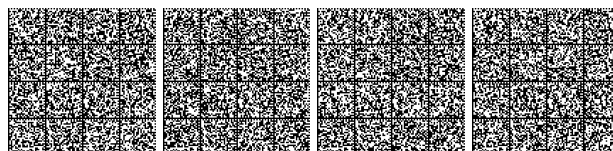
REGIONE MARCHE		
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Liquore al cumino
	2	Prunus di Valle Rea - Lacrima di spino nero
	3	Moretta - Murèta - Muretta fanese - Muretta di Fano
	4	Sapa
	5	Vino cotto - Vi' cotto - Vi' cuot
	6	Vino di visciole
	7	Visner
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	Barbaglia - Goletta
	9	Budellino di agnello o capretto crudo
	10	Cappone rustico - Cappone nostrale
	11	Carne del cavallo del Catria
	12	Carne della razza Bovina Marchigiana
	13	Carne di pecora Sopravvissana
	14	Ciarimbolo - Ciaringolo - Buzzicco - Ciambudeo
	15	Cicoli - Ciccioli - Sgrisciuli
	16	Coppa di testa - Tortella
	17	Fegatelli
	18	Galantina
	19	Gallo ruspante
	20	Lardo del Montefeltro
	21	Lonza - Capocollo - Scalmarita
	22	Lonzino - Capolombo
	23	Mazzafegato - Salsiccia matta
	24	Miaccio - Miaggio - Migliaccio
	25	Pancetta arrotolata
	26	Porchetta
	27	Prosciutto aromatizzato del Montefeltro
	28	Prosciutto delle Marche
	29	Salame di Fabriano
	30	Salame di Frattula
	31	Salame di pecora
	32	Salame di soprassato o soppressato
	33	Salame lardellato
	34	Salsiccia
	35	Salsiccia di fegato
	36	Spalletta
	37	Tacchino bronzato rustico o nostrano galnacc - Dindo
Condimenti	38	Conserva di pomodori
	39	Pasta di tartufo bianco
	40	Salamora di Belvedere
	41	Salsa di olive
Formaggi	42	Cacio in forma di limone
	43	Caciotta
	44	Caciotta vaccina al caglio vegetale
	45	Caprino
	46	Caprino al lattice di fico
	47	Cascio pecorino lievito - Pecorino fresco "a latte crudo"
	48	Casecc
	49	Pecorino
	50	Pecorino in botte
	51	Raviggiolo
	52	Slattato



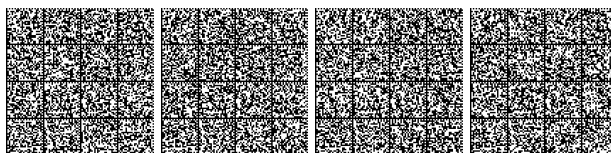
Grassi (burro, margarina, oli)	53	Olio extravergine di oliva monovarietale Coroncina
	54	Olio extravergine di oliva monovarietale Mignola
	55	Olio extravergine di oliva monovarietale Piantone di Falerone
	56	Olio extravergine di oliva monovarietale Piantone di Mogliano
	57	Olio extravergine di oliva monovarietale Raggia
	58	Olio extravergine di oliva monovarietale Raggiola
	59	Olio extravergine di oliva monovarietale Sargano di Fermo
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	60	Bacche di biancospino in sciroppo
	61	Carciofo montelupone o scarcioteno
	62	Carciofo violetto precoce di Jesi
	63	Cavolfiore "precoce di Jesi"
	64	Cavolfiore "tardivo di Fano"
	65	Cicerchia
	66	Cipolla di Suasa
	67	Composta di Castagne
	68	Cotognata
	69	Farina di granturco quarantino nostrano del maceratese
	70	Farro "triticum dicoccum"
	71	Germogli di pungitopo sott'olio
	72	Germogli di tamaro sott'olio
	73	Germogli di vitalba sott'olio
	74	Gobbo di Trodica - Cardo di Macerata
	75	Granita con pesche di Montelabbate - Grattamarianna
	76	Lamponi scioppati
	77	Marmellata di bacche di rosa canina
	78	Marmellata di cotogne e radici di cicoria
	79	Marmellata di fichi della signora
	80	Marmellata di more
	81	Marmellata di mosto e mele mostarda
	82	Marmellata di pomodori verdi
	83	Marrone del Montefeltro
	84	Marrone di Acquasanta Terme
	85	Marrone di Roccafluvione
	86	Mela rosa - Pianella - Rosetta - Durella - Appietta
	87	Mela rozza
	88	Misto di fine stagione
	89	Olive nere marinate - Olive nere strinate
	90	Orzo mondo tostato macinato
	91	Paccucce di Colmurano
	92	Pera Angelica
	93	Roveja - Rubiglio - Corbello
	94	Taccole
	95	Tartufo bianco (<i>Tuber magnatum pico</i>)
	96	Tartufo nero estivo (<i>Tuber aestivum vitt.</i>) o Scorzone
	97	Tartufo nero pregiato (<i>Tuber melanosporum vitt.</i>)
	98	Visciolata
	99	Visciole e amarene di Cantiano
	100	Visciole essiccate
	101	Visciole sciolte al sole - Viscioli a lu sole
	102	Anicetti
	103	Biscotti di mosto
	104	Biscottini scioppati - Biscutin'
	105	Bostrengo
	106	Calcione di Treia
	107	Calcioni di fave fritti



<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	108	Castagnole, Castagnoli
	109	Castagnolo al farro
	110	Cavallucci
	111	Chichiripieno o Chichi
	112	Ciambella frastagliata – Ciammella strozzosa
	113	Ciambelle all'anice o Anicini
	114	Ciambellone
	115	Cicerchiata
	116	Crescia – Crescia brusca – Spianata – Cacciannanzi
	117	Crescia d'la stacciola o Crescia sa i'ngranagg
	118	Crescia fogliata - Crescia fojata - Lu Rocciu
	119	Crescia sotto la cenere – Torta coi ovi
	120	Cresciolina
	121	Crostata al torrone
	122	Crostoli del Montefeltro
	123	Fave dei morti
	124	Fristingo – Fristingu – Frestinghe
	125	Frittelle di polenta
	126	Frustenga
	127	Funghetto di Offida
	128	Lonza di fico – Lonzino di fico – Lonzetta di fico – Salame di fico
	129	Maiorchino – Marocchino
	130	Pan nociato
	131	Pane a lievitazione naturale
	132	Pane di Chiaserna
	133	Pane di Pasqua di Borgopace
	134	Pizza con le noci
	135	Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua
	136	Pizza o Crescia di Pasqua al formaggio
	137	Quadrelli pelusi
	138	Rocciata - Erbata
	139	Scroccafusi
	140	Serpe
	141	Sfappe - Fiocchetti
	142	Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti
	143	Tacconi - Tacon
	144	Torrone di fichi – Panetto di fichi
	145	Torta di granoturco in graticola
	146	Ungaracci - Ungarucci
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	147	Filetti di trota affumicati
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo)</i>	148	Miele del Montefeltro
	149	Miele delle Marche
	150	Ricotta
	151	Ricotta salata



REGIONE MOLISE		
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati liquori	1	Amaro molisano
	2	Liquore al latte
	3	Nocino
	4	Poncio al caffè
	5	Poncio
Carni e frattaglie fresche e loro preparazione	6	Capocollo
	7	Ciccioli (Cigoli)
	8	Coppa (Capofreddo)
	9	Cotechino
	10	Filetto
	11	Gelatina
	12	Guanciale (Vruccolare, Vrucculeare)
	13	Involentini 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
Formaggi	38	Burrino (Manteca)
	39	Caciocavallo
	40	Caciocavallo di Agnone
	41	Cacio-ricotta
	42	Caprino
	43	Formaggio di Pietracatella
	44	Mozzarella di vacca
	45	Pecorino del Matese
	46	Pecorino di Capracotta
	47	Scamorza molisana
	48	Stracciata
	49	Treccia di Santa Croce di Magliano
	50	Castagne
	51	Centofoglie (Scarola venafrana)
	52	Cicerchia



*Prodotti vegetali allo
stato naturale o
trasformati*

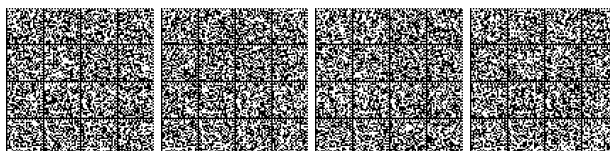
53	Cipolla di Isernia
54	Cipollotto
55	Composta (A Cumposta)
56	Fagioli di Riccia
57	Fagiolo bianco
58	Fagiolo scuro
59	Farro dicocco Molise
60	Fichi secchi
61	Fungo d'abete
62	Gallinaccio
63	Lenticchia
64	Lessata
65	Mais lesso
66	Mela limoncella
67	Mela zitella
68	Live curate, Olive all'acqua e sale
69	Origano
70	Patata lunga di S. Biase
71	Peperone rosso
72	Peperoni sottaceto (Paparolesse)
73	Pere sottaceto
74	Pezzènde
75	Pomodori gialli invernali
76	Porcino
77	Prataiolo
78	Scorzone
79	Tartufo bianco
80	Abbotta peziende
81	Agrodolce
82	Amaretti
83	Biscotti con le uova
84	Biscotti con seme di anice
85	Caciattelli (Casciatielli)
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)



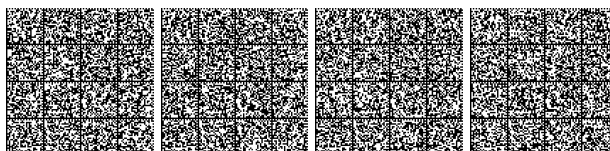
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	110	Ostie
	111	Pagnottini (Pagnuttoine)
	112	Pan di spagna
	113	Pan dolce
	114	Pandolce del Molise
	115	Pane casareccio
	116	Pannocchio
	117	Parrozzo molisano (Pane rozzo)
	118	Pasta imperiale
	119	Pasta reale
	120	Pepatelli
	121	Pezzènde (pzen't)
	122	Pigna (Buccellato, Piccillato)
	123	Pizza al pomodoro
	124	Pizza coi cicoli (ciccioli) di maiale
	125	Pizza di granone (Pizza randign, Panitte)
	126	Pizza scimia
	127	Quaresimali
	128	Raffaioli
	129	Ravioli scapolessi
	130	Riso con il latte
	131	Rococò
	132	Rosachitarre (Rosacatarre)
	133	Sagnetelle
	134	Sanguinaccio
	135	Savoiardi
	136	Scarpelle (Scrppe, Scarpell, Pizzell)
	137	Scattone (Tassa, Ru Scattone)
	138	Scurpelle di Belmonte (is)
	139	Soffio
	140	Staielle
	141	Strufoli
	142	Taconelle (Taccozze)
	143	Tagliolini
	144	Taralli con seme di finocchio
	145	Torrone del Papa
	146	Tozzetti
	147	Uccelli (Cielli, Ciell'arechini, Cillucc')
	148	Zeppole
<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	Triglette essiccate (Trejezzole secche)
	158	Trota fario
	159	Vongola comune



REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Bicerin
	2	Garus susino
	3	Liquori di erbe alpine
	4	Nocciolino di Chivasso
	5	Olio essenziale di menta piperita Piemonte o Pancalieri Piemonte
	6	Ratafià
	7	Rosolio
	8	Vermut o Vermouth
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	Agnello biellese
	10	Agnello sambucano
	11	Bale d'aso
	12	Batsoà
	13	Bergna
	14	Bisecon (Bisecun)
	15	Bondiola
	16	Bovino piemontese
	17	Bresaola della Val d'Ossola
	18	Cappone di Monasterolo di Savigliano
	19	Cappone di Morozzo
	20	Cappone di San Damiano d'Asti
	21	Cappone di Vesime
	22	Capretto della Val Vigizzo
	23	Carn seca
	24	Castrato biellese
	25	Coniglio grigio di Carmagnola
	26	Coppa cotta bieleisa
	27	Cotechino
	28	Fidighin o Fideghina (Mortadella di fegato cruda)
	29	Filetto baciato di Ponzzone o Salame filetto baciato
	30	Frisse (Fresse) o Grive
	31	Galantina
	32	Gallina bianca di Saluzzo
	33	Gallina bionda piemontese
	34	I'mlon
	35	Lardo
	36	Lingua di bovino cotta
	37	Lumache di Cherasco (Lumache di pianura)
	38	Lumache di montagna (Chioccioline di Borgo San Dalmazzo)
	39	Mica
	40	Mocetta
	41	Mortadella di fegato cotta (Mortadella d'Orta)
	42	Mortadella ossolana
	43	Mustardela
	44	Paletta
	45	Pancetta con cotenna
	46	Preti (Preivi o Preive o Quajette)
	47	Prosciutto cotto
	48	Prosciutto crudo della Valle Gesso
	49	Prosciutto crudo dell'alta Val Susa
	50	Prosciutto montano della Val Vigizzo
	51	Rane delle risaie piemontesi
	52	Salame cotto
	53	Salame d'asino
	54	Salame del cios
	55	Salame di cavallo
	56	Salame di cinghiale
	57	Salame di giora
	58	Salame di patate
	59	Salame di testa o cupa
	60	Salame di trippa
	61	Salame di turgia



	62	Salame d'la doja
	63	Salame d'oca o con oca (Graton d'oca)
	64	Salame nobile del Giarolo
	65	Salame di capra o Susiccia 'd crava
	66	Salamet o Salametto casalingo
	67	Salami aromatizzati del Piemonte
	68	Salamino di vacca o Susiccia 'd vaca
	69	Salsiccia al formentino
	70	Salsiccia di Bra
	71	Salsiccia di cavolo o Sautissa 'd coi o Salam 'd coi
	72	Salsiccia di riso
	73	Sanguinacci
	74	Testa in cassetta
	75	Violino
<i>Condimenti</i>	76	Bagna cauda
	77	Bagnet ros
	78	Bagnet verd
	79	Mostarda di mele
	80	Mostarda d'uva o cognà
<i>Formaggi</i>	81	Beddo
	82	Béggia
	83	Bettelmat
	84	Boves
	85	Caprino della Val Vigizzo
	86	Caprino lattico piemontese
	87	Caprino presamico piemontese
	88	Caprino valsesiano o crava
	89	Caso di Elva (Toma di Elva o Casale de Elva o Toumo de caso)
	90	Cevrin di Coazze
	91	Civrin della Val Chiusella
	92	Formaggio a crosta rossa
	93	Formaggio del fieno
	94	Gioda
	95	Maccagno o Macagn
	96	Mollana della Val Borbera
	97	Montebore
	98	Montegranero
	99	Motta
	100	Murianengo o Moncenisio
	101	Murtarat
	102	Nostrale d'alpe
	103	Ossolano
	104	Paglierina
	105	Robiola d'Alba
	106	Robiola di Cocconato
	107	Seirass (Sairass) di latte o Ricotta piemontese
	108	Sola (Sora, Soera)
	109	Spres
	110	Ttoma ajgra
	111	Toma biellese
	112	Toma d'alpeggio
	113	Toma del lait brusc o bianca alpina
	114	Toma della Valsesia
	115	Toma di Celle
	116	Toma di Lanzo
	117	Tometto o Tumet
	118	Tomino canavesano asciutto
	119	Tomino canavesano fresco
	120	Tomino del bot
	121	Tomino delle valli saluzzesi
	122	Tomino del Talucco
	123	Tomino di Rivalta
	124	Tomino di S. Giacomo di Boves
	125	Tomino di Saronsella (Chivassotto)



	126	Tomino di Sordevolo
	127	Toumin dal mel
	128	Tuma 'd trausela
	129	Tuma di Bossolasco
	130	Tuma mola
	131	Vaciarin
Grassi (burro, margarina, oli)	132	Burro di montagna
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	133	Actinidia di Cuneo
	134	Aglio di Caraglio
	135	Aglio di Molino dei Torti
	136	Ajucche
	137	Albicocca tonda di Costigliole
	138	Amarena di Trofarello
	139	Antipasto piemontese
	140	Asparagi
	141	Asparago santenese
	142	Asparago saraceno di Vinchio
	143	Bietola rossa di Castellazzo Bormida
	144	Bietola a costa rossa astigiana
	145	Carciofo della Valtigione
	146	Cardo avorio di Isola d'Asti
	147	Cardo bianco avorio di Andezeno
	148	Cardo gobbo di Nizza Monferrato
	149	Carota di San Rocco Castagnaretta
	150	Castagne
	151	Cavolfiore di Moncalieri
	152	Cavolo verza di Montalto Dora
	153	Cavolo verza di Settimo Torinese
	154	Cece
	155	Cicoria pan di zucchero casalese
	156	Ciliegia bella di Garbagna
	157	Ciliegie di Pecetto
	158	Ciliegia precoce di Rivarone
	159	Cipolla bionda astigiana
	160	Cipolla di Leini
	161	Cipolla dorata di Castelnuovo Scrivia
	162	Cipolla piatlina bionda di Andezeno
	163	Cipolla rossa astigiana
	164	Cipolla rossa di Castelnuovo Scrivia
	165	Cipolline di Ivrea
	166	Fagiolana della Val Borbera
	167	Fagiolo bianco di Bagnasco
	168	Fagiolo della Villata
	169	Fagiolo di Saluggia
	170	Farina per polenta tradizionale di Langa
	171	Farine alimentari della Valle Vermentagna
	172	Fragola cuneese
	173	Fragola profumata di Tortona
	174	Fragole di San Raffaele Cimena
	175	Fragolina di San Mauro Torinese
	176	Funghi delle vallate piemontesi
	177	Grano saraceno
	178	Insalatina di Castagneto Po
	179	Lattughino di Moncalieri
	180	Marrone della Val Pellice
	181	Melanzana violetta casalese
	182	Mele autoctone del Piemonte
	183	Mele del Piemonte
	184	Meloni di Isola S. Antonio
	185	Patata quarantina bianca genovese
	186	Patata piatlina della Valle Grana
	187	Patate di pianura
	188	Patate di Entracque
	189	Patate di montagna
	190	Peperone Cuneo



191	Peperone di Capriglio
192	Peperone quadrato d'Asti
193	Peperoni di Carmagnola
194	Pera madernassa
195	Pere delle Valli di Lanzo
196	Pere martin sec
197	Pesche autoctone del Piemonte
198	Pesche del Piemonte
199	Piante officinali del Piemonte
200	Piattella canavesana di Corteggio
201	Piccoli frutti
202	Pisello di Casalborgone
203	Pomodoro costoluto di Cambiano
204	Pomodoro costoluto di Chivasso
205	Pomodoro piatta di Bernezzo
206	Porro di Cervere
207	Porro dolce lungo di Carmagnola
208	Ramassin o Dalmassin
209	Rapa di Caprauna
210	Ravanello lungo o Tabasso
211	Risi tradizionali
212	Scorzobianca o Barbabuc
213	Scorzonera di Castellazzo Bormida
214	Sedani di alluvioni cambio'
215	Sedano dorato d'Asti
216	Sedano rosso di Orbassano
217	Susina Santa Clara del Saluzzese
218	Susine della collina torinese
219	Tartufo bianco
220	Tartufo nero pregiato
221	Topinambur
222	Trifulot del bür
223	Uva fragola
224	Zucca di Castellazzo Bormida
225	Zucchini di Borgo d'Ale
226	Acsesti
227	Agnolotti
228	Amaretti
229	Antico dolce della cattedrale
230	Asianot
231	Baci di dama di Tortona
232	Beatine di Ghemme
233	Bicciolani
234	Biova
235	Biscotti della salute
236	Biscottini di Novara
237	Biscotto della duchessa
238	Biscotto Giolitti
239	Bonet
240	Brut e bon
241	Bugie o chiacchiere
242	Campagnola buschese
243	Canestrelli
244	Canestrelli biellesi
245	Canestrelli novesi
246	Caramelle classiche dure
247	Cariton
248	Castagnaccio
249	Ciciu 'd capdan
250	Ciocolatini torinesi
251	Còpeta o Coppette di S. Antonio
252	Coppi di Langa
253	Crasanzin o Crescianzin
254	Crema gianduja
255	Farinata di ceci
256	Fiaca'



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

257	Finocchini
258	Focaccia di Susa
259	Focaccia novese
260	Frittelle di carnevale
261	Fugascina di Mergozzo
262	Fugassa 'd la befana
263	Giandujotto
264	Gramolino
265	Grissino stirato
266	Krumiri
267	Margheritine di Stresa
268	Marron glacé di Cuneo
269	Miacce, Miasse o Miasce e Amiasc
270	Miche di Cuneo
271	Mustaccioli
272	Nocciolini di Chivasso
273	Ossa da mordere
274	Pan barbarià
275	Pan della marchesa
276	Pan dolce di Cannobio
277	Pan d'Oropa
278	Pan robi
279	Pane di Chianocco
280	Pane di mais di Novara
281	Pane di riso di Novara
282	Pane di San Gaudenzio
283	Pane di segale
284	Pane dolce di meliga e mele
285	Pane nero di Coimo
286	Panettone basso glassato piemontese
287	Panna cotta
288	Paste di meliga
289	Pasticceria mignon della tradizione torinese
290	Pastiglie di zucchero
291	Pesche ripiene
292	Plin
293	Pnon di Levaldigi
294	Polenta dolce biellese o polenta d'Ivrea
295	Polentina astigiana
296	Praline al rhum
297	Praline cri cri
298	Quaquare di Genola
299	Rabaton
300	Ravioles della Val Varaita
301	Rubata
302	Rustica
303	Sangiorgini di Piosasco
304	Savoardi
305	Tajarin
306	Tirà
307	Tirulen
308	Torcetti
309	Torrone di nocciole
310	Torta 'd ravisce
311	Torta del buscajet
312	Torta amara della Vallera
313	Torta di castagne
314	Torta monferrina
315	Torta di nocciole
316	Torta di pane
317	Torta matsafam
318	Torta palpiton
319	Tupunin
320	Violette candite
321	Zabaione
322	Zest di Carignano



<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	323	Lampré (Lampreda)
	324	Prodotti ittici in carpione
	325	Trota salmonata affumicata
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	326	Brus
	327	Brus da ricotta
	328	Frachet
	329	Mascarpa o Mascherpa
	330	Mörtrett o Murtret
	331	Salagnun
	332	Salignun o Salgnun
	333	Mieli del Piemonte
	334	Seirass del fen o Saras del fen
	335	Seirass di siero di pecora
	336	Seirass stagionato



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



*Prodotti vegetali allo
stato naturale o
trasformati*

58	Arancio dolce del Golfo di Taranto
59	Asparagi sott'olio
60	Barattiere, Cianciuffo, Pagnottella, Cocomerazzo
61	Batata dell'agro leccese, Patata dolce, Patata zuccherina, Patàna, Taratufulu
62	Capperi del Gargano, Mattinata
63	Capperi in salamoia
64	Capperi sott'aceto
65	Caramelle di limone arancio
66	Carciofi di Putignano
67	Carciofini sott'olio
68	Carciofo di San Ferdinando
69	Carciofo di Mola
70	Cardoncello
71	Cardoni
72	Carosello di Manduria, Carusella
73	Carota di Polignano
74	Carota di Zapponeta
75	Carota giallo - Viola di Tiggiano, Pastanaca ti santu pati
76	Caruselle sott'aceto, Infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, Caruselle allu citu, Finucchiu riestu
77	Cece nero
78	Cetriolo mezzo lungo di Polignano
79	Cicerchia, Fasul a gheng, Cicercola, Cece nero, Ingrassamanzo, Dente di vecchia, Pisello quadrato
80	Cicoria di Galatina
81	Cicoria all'acqua, Cicoria otrantina
82	Cicoria "puntarelle" molfetese
83	Cicoria riccia, Cecora rizza
84	Ciliegie di Puglia, Cerase
85	Cima di cola
86	Cima di rapa
87	Cipolla di Acquaviva delle Fonti
88	Cipolla di Zapponeta
89	Concentrato secco di pomodoro
90	Conserva piccante di peperoni
91	Cotognata
92	Cotto di fico
93	Fagiolino dall'occhio
94	Fagiolo dei Monti Dauni meridionali, Fasùl
95	Farinella
96	Fava di Zollino, Cuccia
97	Fave fresche cotte in pignatta
98	Fichi secchi
99	Fico secco mandorlato (di San Michele Salentino)
100	Finocchio marino sott'aceto, Ripili, Critimi, Salippici, Erba di mare
101	Fiorone di Torre Canne, Culumbr
102	Funghi spontanei secchi al sole
103	Funghi spontanei sott'olio
104	Fungo cardoncello, Cardoncello (Carduncidd), Fungo ferula (Fong ferv)
105	Lampascioni sott'olio
106	Lenticchia di Altamura, Lenticchia gialla di Altamura, Gigante di Altamura
107	Mandoria di Toritto, Aminue
108	Marmellata di arancio e limone
109	Marmellata di fichi
110	Mela limoncella dei Monti Dauni meridionali, Limoncella
111	Melanzane secche al sole
112	melanzane sott'olio
113	Meloncella, Spiuleddhra, Minunceddhra, Cucumbarazzu, Cummarazzu
114	Mostarda
115	Mostarda di uva e Mele cotogne
116	Mùgnuli, Spuriātu, Spuntature, Càulu, Pòeru
117	Oliva da mensa, Mele di Bitetto, Ualie dolc



118	Olive cazzate o Schiacciate
119	Olive celline di Nardò in concia tradizionale - Olive in concia, Ciline alla capàsa - Volie alla capàsa
120	Olive in salamoia
121	Olive verdi
122	Patata di Zapponeta
123	Peperoni secchi al sole
124	Peperoni sott'olio
125	Peranzana da mensa di Torremaggiore, Provenzale
126	Piattello
127	Pisello nano di Zollino
128	Pisello riccio di Sannicola
129	Pisello secco di Vitigliano, "Piseddhru quarantinu o Piseddhru cuciu" "
130	Pomodori secchi al sole
131	Pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio
132	Pomodorino di manduria, Pomodorino mandurese, Pummitoru paisano
133	Pomodoro da serbo giallo, Pummitoro te 'mpisa giallu, Pummitoru te prendula giallu
134	Pomodoro di Morciano, Pummadoru de Murcianu
135	Pomodoro regina
136	Ruchetta
137	Salicornia sott'olio
138	Salsa di pomodoro
139	Semi di lino Altamura
140	Sponzali
141	Succiamele delle fave-sporchia
142	Tortarello
143	Uva baresana, doraca, uva drech, imperatore, lattuarìa, lattuario, roscio, sacra, sagrone, turca, turchiesca, uva di cera, uva rosa
144	Uva da tavola
145	Vicia faba major ecotipo "Fava di carpino"
146	Vincotto
147	Zucchine secche al sole
148	Zucchine sott'olio
149	Africani
150	Biscotto di Ceglie Messapico
151	Bocca di dama
152	Buccunottu gallipolino
153	Calzoncelli
154	Calzone di Ischitella
155	Cartellate
156	Cazzateddhra di Nardò, cazzateddhra cu lu pepe
157	Cazzateddhra di Surbo
158	Cavatelli
159	Cuddhura, Cuddhura cu l'oe, Palomba, Palummeddhra, Panareddhura, Puddhica cu l'oe
160	Cupeta, Cupeta tosta
161	Cuturuscio
162	Dita d'apostoli, Oi a nuvola, Oi a nnèula, Oi a nèmula, Oi ncannulati
163	Dolcetto della sposa, Dolcetto bianco
164	Dolci di pasta di mandorle (Pasta reale)
165	Farrata di Manfredonia, A farrète
166	Focaccia a libro di Sammichele di Bari, Fecazze a livre
167	Focaccia barese
168	Focaccia di San Giuseppe di Gravina
169	Friselle di orzo e di grano
170	Fruttone, Barchiglia
171	Fusilli
172	Grano dei morti
173	Intorchiate
174	Lagane
175	Lasagne arrotolate



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

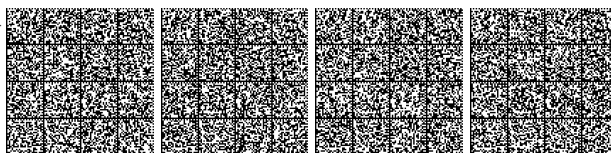
176	Marzapane, Biscotto tipico, Pasta secca
177	Maccaruni
178	Mafalda
179	Mandorla riccia di Francavilla Fontana, Cunfietti rizzi, Mennuli rizzate
180	Mandorlaccio
181	Mandorle atterrate
182	Mostaccioli
183	'Mpilla
184	Mustazzueli 'nnasprati, Mustazzòli 'nnasparati, Mustazzùeli 'nnasprati, Scagliòzzi, Castagnole
185	Orecchiette
186	Ostie ripiene
187	Pane di Ascoli Satriano
188	Pane di grano duro
189	Pane di Laterza
190	Pane di Monte Sant'Angelo, Pane di Monte Sant'Angelo "li panett"
191	Pane di Santeramo in Colle
192	Panzerotto fritto
193	Paposcia (Pizza a vamp) di Vico del Gargano, Pizza schett, Pizza a vamp, Paposcia
194	Passulate di Nardò, Pucce con li pàssule, Passulate
195	Pasta di grano bruciato
196	Pasticciotto
197	Pesce e agnello di pasta di mandorla
198	Pettole
199	Piscialetta, Piscialletta
200	Pistofatru
201	Pitilla, Pirilla, Simeddhra, Brocula, Frizzulu
202	Pitteddhre
203	Pizza di grano d'india
204	Pizza sette sfoglie di Cerignola
205	Pizza sfoglia e scannatedda
206	Pizzelle
207	Pucce, Uliate, Pane di semola, Pane di orzo
208	Purceddhruzzi, Purciddhuzzi, Purceddhi
209	Ravioli con ricotta
210	Rustico leccese
211	Sasanello gravinese
212	Scaldatelli
213	Scarcelle
214	Scèblasti, Ascèplasti
215	Semola battuta
216	Spumone salentino
217	Susumelli, Susumierre
218	Taralli
219	Taralli neri con vincotto
220	Tarallo all'uovo
221	Tarallo al vino
222	Tarallo dell'Immacolata
223	Tenerelli (Confetti "tenerelli"), Chembitte
224	Troccoli
225	Sospiro di Bisceglie, U' sospère d Vescègghie
226	Zèppula salentina, Zèppula, Zeppola

*Prodotti della
gastronomia*

227	Agnello al forno con patate alla leccese, Auniceddhru allu furnu
228	Agnello alla gravinese (Agnello in umido alla gravinese)
229	Ciciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e ciciri, Lâcana e ciciri, Massa, Massa e ciciri
230	Fave bianche e cicorie, Fae e fogghe, Fae janche e cicore, Fae nette e foje, Favi e fogghe, 'Ncapriata
231	Galletto di Sant'Oronzo, laddhruzzu te Santu Ronzu
232	Grano stumpato, Ranu stumpatu
233	Insalata grika



	234	Melanzanata di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu
	235	Millaffanti in brodo, Mille fanti, Triddhi
	236	Paparine 'nfucate, Paparine ffucate, Paparine cruffulate, Paaprime fritte
	237	Piselli a cecamariti, Pisieddhri cu li muersi, Muersi e pisieddhi
	238	Spezzatu, Spezzatieddhu, Spizzatiellu, Spazzatu
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	239	Alici marinate
	240	Cozze piccinne allu riènu, Cuzzeddhre allu riènu
	241	Cozza tarantina, Cozza gnure
	242	Monacelle, Munaceddhre'mpannate, Munaceddhri'mpannati, Monaceddhi 'mpannati, Uddratieddhri, Cozze munaceddhre alla ginuvese
	243	Polpo alla pignatta, Purpu a pignatta
	244	Quatàra di porto cesareo, Quataru ti lu pescatore, Quatàra alla cisàrola
	245	Scapece gallipolina
	246	Scapece di Lesina
	247	Zuppa di pesce alla gallipotana, Suppa alla caddhripulina
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	248	Ricotta
	249	Ricotta forte
	250	Ricotta marzotica leccese
	251	Ricotta salata o marzotica



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Acquavite, Filu' e ferru, File e ferru
	2	Bevanda di genziana
	3	Liquore di cardo selvatico, Likori de gureu
	4	Sapa di fico d'india, Saba de figu morisca
	5	Villacidro murgia
	6	Villacidro murgia bianco
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	7	Capretto da latte, Crabbitu
	8	Carne di razza Sardo-bruna, Carne bovina di razza Sardo bruna
	9	Carne sardo-modicana
	10	Coccoi de fracca
	11	Cordula, corda
	12	Guanciale
	13	Musteba-Mustela
	14	Ortau
	15	Porcetto da latte, Suinetto da latte, Porcheddu, Proheddu, Porcheddeddu
	16	Prosciutto di pecora, Presuttu 'e brebei
	17	Prosciutto di suino-presuttu
	18	Salsiccia sarda, Satizza, Sartizza
	19	Sanguinaccio, Sanguedd'e porcu, Sanguinedda, Sanguineddu, Sambene durche, Sambene salidu
	20	Testa in cassetta
	21	Trattalia, Trattaliu, Coratella allo spiedo
Condimenti	22	Zafferano, Tsanfarànu, Zanfarànu, Tanforànu, Tafferànu tanfarànu, Tonfarànu, Tafferànu, Thaffarànu, Thamfarànu, Toffarànu
Formaggi	23	Axrida
	24	Bonassai
	25	Casizolu di pecora - Prittas
	26	Casizolu, Tittighedda, Figù
	27	Casu axedu, Fruhe, Frughe, Frua merca, Fiscidu, Viscidu, Ischidu, Bischidu, Vischidàle, Prèta, Pièta, Casàdu, Cagiadda, Casu agèru, Casu e fitta, Latte cazàdu, Latti callàu
	28	Casu frazigu, Casu becciu, Casu fattittu, Casu marzu, Hasu muhidu, Formaggio marcio
	29	Casu in filixi
	30	Casu friscu, Formaggio fresco
	31	Dolcesardo Arborea
	32	Formaggio di colostro ovino
	33	Fresa, Fresa de attunzu
	34	Greviera di Ozieri
	35	Pecorino di Nule
	36	Pecorino di Osilo
	37	Provoletta di latte vaccino sardo provola, Peretta
	38	Semicotto di capra
	39	Trizza
Grassi (burro, margarina, oli)	40	Olio di lentischio, Ollu de stincini
	41	Arancio di Muravera
	42	Asparago selvatico, Ispàrau, Sparàu, Ipàramu
	43	Capperi e Capperoni di Selargius, Tappara, Tapparono
	44	Cardi selvatici sott'olio, Gureu aresti cunfittau, Cardu gureu, Cardu freu
	45	Ciliegia furistera - Kariasa 'e ispiritu
	46	Ciliegio - Carrufale
	47	Cipolla rossa
	48	Cuppetta, Lattuga



*Prodotti vegetali allo
stato naturale o
trasformati*

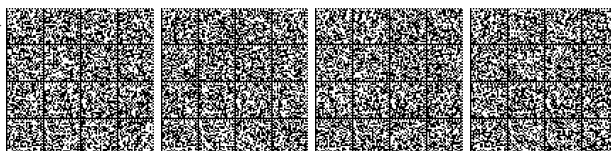
49	Fagiolo bianco di Terraseo
50	Fagiolo tianese
51	Fassobeddu corantinu
52	Finocchietto selvatico
53	grano cotto, trigu cottu
54	Grano duro varietà Senatore Cappelli, Trigu Cappelli, su Senadori, Grano Cappelli
55	Mandorle arrubbia
56	Mandorle cossu
57	Mandorle olla
58	Mandorle schina de porcu
59	Mela appicadorza - Baccalana - Baccalarisca - Mela 'e ferru
60	Melo - Melappia - Melappiu - Appio
61	Melo - Noi unci
62	Melo miali
63	Melo trempa orrubia
64	Melone in asciutto - Melone de jerru
65	Melone verde
66	Olive a scabecciu
67	Olive verdi in salamoia
68	Pera bianca di Bonarcado - Pira bianca
69	Pera Camusina
70	Pero brutta e bona, Bugiarda
71	Pero de su duca, Cento doppie - Del duca
72	Pesca di San Sperate
73	Pianta del mirto, Mulsta, Multa, Murta, Murtin, Murtizzu, Muta, Murtauccia, Murtaurci, Murtaucci
74	Pira de bau
75	Pira limoi, Pera limone
76	Piru ruspu - Pero
77	Pomodoro secco, Tamata siccada, Tomata siccada, Pilarda di pomodori, Pibarba, Pibadra
78	Pompia intrea, Pompia
79	Prezzemolo, Perdusemmini
80	Ravanello lungo, Arreiga e sestu, Arreiga
81	Riso prodotto e lavorato in Sardegna
82	Sindria call'e boi
83	Tamatiga de appasibis, Pomino, Tamatiga de appiccai
84	Tomata Maresa
85	Amaretto, Amaretto de mendula
86	Anicini, Anicinus, Anicinus sorresus
87	Aranzada
88	Bianchittos, Bianchini, Marigosos, Suspiros, Bianchinos, Biancheddus
89	Biscotto di Fonni
90	Brugnolusu de arrescottu, Brugnoli di ricotta, Orrobioloso
91	Bucconettes
92	Candelaus, Candelaus prenu
93	Caombasa, Colombelle
94	Carapigna - Karapigna - Astròre
95	Caschettas - Tiliccas
96	Civraxiu, Civràxu, Civràzu
97	Cocci a pitzus - Su scetti - Pasta dura - Cocci de is sposus
98	Cocciotto con l'uovo, Anguglia, Cocci de pasca, Cocci de ou
99	Copuletas - Copuletta
100	Crogoristasa, Creste di gallo e di gallina
101	Cruxioneddu de mindua, Culungioneddos de mendula, Ravioletti dolci alle mandorle
102	Culurgiones - Culingionis
103	Fainè
104	Filindeu
105	Focacce di ricotta - Cozzulas de regottu - Pane e regottu
106	Focaccia portoscusese
107	Fregola, Fregula



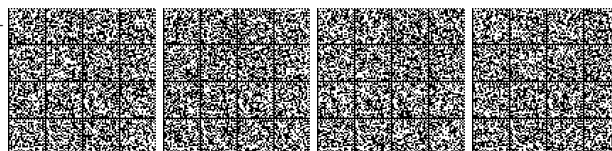
*Paste fresche e
prodotti della
panetteria, della
biscotteria, della
pasticceria e della
confetteria*

108	Frisjoli lunghi - Frittelle lunghe - Frisjolas
109	Gallettinas - Pistoccheddus grussus - Gallettine
110	Gateau gattò de mendula
111	Gnocchetti, Maccarones, Cravoas, Cigiones, Cigioni
112	Gueffus, Gueffos, Gueffus
113	Is Angules
114	Is Coccoisi de casu
115	Li Chiusoni - Ciusoni
116	Lorighittas
117	Malloreddus
118	Mandagadas - Mendegadas - Trizzas - Acciuledhhi
119	Moddizzosu
120	Morettus
121	Mostaccioli, Mustazzolos
122	Orilletas
123	Panada - Empanada
124	Panada Assaminesa
125	Pane ammodigadu, Pane tundu, Tintura
126	Pane carasau, Pane carasatu, Carta da musica
127	Pane cicci, Pane di Desulo
128	Pane con gerda - Pani cun edra - Pani cun erda
129	Pane con il pomodoro - Pani cun tamatica - Fogazza cun tamatica
130	Pane d'orzo - Pane 'e oxiu - Pane 'e oxru
131	Pane 'e cariga - Pane 'e mendula
132	Pane guttiau
133	Pani e saba, Pani e sapa
134	Papassinos
135	Pardulas, Casadinas
136	Pastine di mandorle, Pastissus
137	Picchirittusu
138	Pirikitos - Piricchittos
139	Pistiddu
140	Pistoccheddus de cappa, Pistoccus incappausu
141	Pistoccu
142	Pistoccu de Nuxi
143	Pompia, Pompia intréa
144	Ravioli dolci - Puligioni - Bruglioni - Pulicioni - Buldzoni
145	Ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - S'azza de casu - Coccias de casu
146	Raviolini dolci ripieni di melacotogna - Culingioneddus de melairanni
147	Sebadas, Seadas, Sebada
148	Sos pinos
149	Sospiri di Ozieri
150	Spianada - Spianata - Cozzula - Panedda
151	Tallaniusu, Pasta po brodu, Tallaniusu cun casu, Pasta po su lori, Tallarinus
152	Tallutzas, Orecchiette
153	Torrone di mandorle - Su Turrone
154	Tunda
155	Uciatini - Utzatini - Coccu 'e jelda - Cozzula 'e belda
156	Zichi
157	Bottarga di muggine, Bottariga di muggine
158	Belu, Trippa di tonno
159	Bottarga di tonno, Bottariga di tonno, Buttariga de tonnu, Buttarga de tonnu, Buttarla de scampirru
160	Burrida alla casteddaia, Burrida alla cagliaritana
161	Cuore, Cuore di tonno
162	Figatello, Lattume
163	Merca di muggine
164	Molluschi bivalvi vivi del Golfo di Oristano
165	Musciamé di tonno - Filetto di tonno
166	Riccio
167	Spinella
168	Tonno affumicato

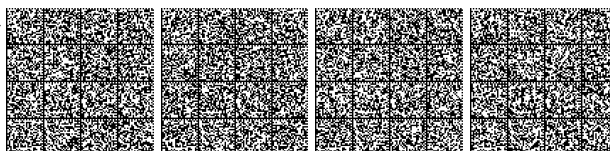
*Preparazione di
pesci, molluschi e
crostacei e tecniche
particolari di
allevamento degli
stessi*



	169	Tonno sott'olio
	170	Tunninia
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)</i>	171	Abbamele
	172	Caglio di capretto, Caggiu de crabittu
	173	Casada
	174	Gioddu, Miciuratu, Mezzoraddu, Latte ischidu
	175	Latte di capra alimentare, Latti de craba, Latti e'craba
	176	Lumache
	177	Miele di asfodelo, Cadilloni
	178	Miele di cardo, Cardu pintu
	179	Miele di castagno
	180	Miele di corbezzolo, Melalidone olione
	181	Miele di eucalipto
	182	Miele di rosmarino
	183	Ricotta di colostro ovino
	184	Ricotta di pecora o di capra lavorata - Arrescottu spongiu
	185	Ricotta fresca ovina, Ricotta gentile
	186	Ricotta moliterna, Ricottone
	187	Ricotta mustia
	188	Ricotta testa di morto, Ricotta greca, Testa di moro, Ricottone
	189	Ricotta toscanelia, Ricottone



REGIONE SICILIANA		
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Amarena
	2	Acquavite di vino
	3	Liquore al mandarino
	4	Liquore fuoco dell'Etna
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	5	Carne fresca di vacca, di pecora, di capra e di maiale
	6	Gelatina di maiale, a Liatina
	7	Salsiccia di maiale fresca, secca e affumicata, a sausizza
	8	Salsiccia pasqualora
	9	Salsiccione
Grassi (burro, margarina, oli)	10	Olio extravergine di oliva
Condimenti	11	Elioconcentrato
	12	Sale marino naturale
Formaggi	13	Ainuzzi
	14	Belicino
	15	Caci figurati
	16	Caciocavallo palermitano
	17	Caciotta degli Elimi
	18	Canestrato
	19	Canestrato vacchino
	20	Cofanetto
	21	Cosacavaddu ibleo
	22	Ericino
	23	Formaggio di capra "padduni"
	24	Formaggio di capra siciliana
	25	Formaggio di S. Stefano di Quisquina
	26	Maiorchino
	27	Maiorchino di Novara di Sicilia
	28	Mozzarella
	29	Pecorino rosso
	30	Picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato
	31	Piddiato
	32	Provola
	33	Provola dei Monti Sicani, Caciotta
	34	Provola delle Madonie
	35	Provola di Nebrodi
	36	Provola siciliana
	37	Tumazzu di vacca
	38	Vastedda palermitana
	39	Aglio rosso di Nubia, Aglio di Paceco, Aglio di Trapani
	40	Albicocco di Scillato
	41	Alloro
	42	Anguria di Siracusa
	43	Arancia biondo di Scillato
	44	Bastarduna di Calatafimi
	45	Capperi
	46	Capperi e cucunci
	47	Carciofo spinoso di Palermo o Menfi
	48	Carciofo violetto catanese
	49	Cavolfiore violetto "natalino"
	50	Cavolo broccolo o "sparacello" palermitano
	51	Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci"
	52	Cavolo rapa selvatico, Cavuliceddri, Sciuiriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi, Qualuddru, Qualeddra
	53	Cece
	54	Ciliegia mastrantoni
	55	Cipolla di Giarratana
	56	Cotognata



*Prodotti vegetali allo
stato naturale o
trasformati*

57	Fagiolo di Polizzi
58	Fava di Leonforte
59	Fichi secchi
60	Fichidindia
61	Fico d'india della Valle del Belice
62	Ficodindia della Valle del Torto, Ficudinia
63	Fragola e fragolina di Maletto
64	Fragolina di Ribera
65	Fragolina di Sciacca
66	Grano duro
67	Kaki di Misilmeri
68	Lenticchia di Ustica
69	Lenticchia di Villalba
70	Limone in seccagno di Pettineo
71	Limone verdello
72	Mandarino tardivo di Ciaculli
73	Mandorla di Avola
74	Mandorle
75	Manna
76	Marmellata di arance
77	Marmellata di mele cotogne
78	Marmellata di pere spinelli, Pira spinieddi
79	Mele cola
80	Mele gelate cola
81	Melone invernale giallo "cartucciaru" verde "purceddu"
82	Melone giallo (cucumis melo var. inodorus), Melone giallo di Paceco, Melone d'inverno
83	Mostarda
84	Mostarda essiccata
85	Nespola di Trabia
86	Nocciole dei Nebrodi
87	Noce di Motta, "Nuci da motta"
88	Oliva Nebba
89	Oliva nera passuluni
90	Origano
91	Ovaletto di Calatafimi
92	Patata novella di Messina
93	Patata novella di Siracusa
94	Pere butirra d'estate
95	Pere spinelli
96	Pere ucciardona
97	Pere virgola
98	Pistacchio
99	Pomodoro di Vittoria
100	Pomodoro faino di Licata detto "buttichieddu"
101	Pomodoro seccagno pizzutello di Paceco
102	Pomodoro secco (ciappa)
103	Rosmarino
104	Susino sanacore (u prunu ri murriali)
105	Zucchini di Misilmeri detta: "friscaredda"
106	Amaretti
107	Biancomangiare
108	Biscotti a "s"
109	Biscotti al latte
110	Biscotti bolliti, i Viscotta udduti
111	Biscotti di Natale
112	Biscotti duri
113	Biscotto di Monreale (Viscotta ri Murriali)
114	Biscotti glassati, i Viscotta cà liffia o mazziati
115	Bocconetto
116	Bracciale
117	Buccellato
118	Cannillieri
119	Cannoli



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

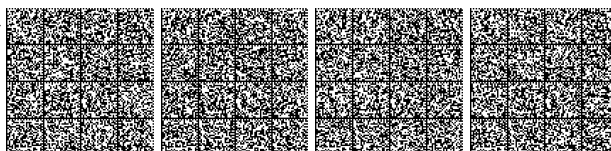
120	Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano
121	Cannolo tradizionale di piana degli albanesi e Santa Cristina gela, kannolli i horës se arbëreshëvet e i Sëndastinës
122	Cassata siciliana
123	Cassateddi
124	Cassateddi di Calatafimi
125	Cassatella di Agira
126	Ciambella
127	Ciascuna, Mucatuli
128	Ciocolata di Modica
129	Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti
130	Così di ficu, Così duci
131	Crespelle di riso
132	Crispelle, i Crispeddi
133	Cuccia
134	Cucciddata
135	Cucciddati di Calatafimi
136	Cucuzzata
137	Cuddrireddra
138	Cuddureddi
139	Cuffitelle
140	Facciuni di San Chiara
141	Fasciatelle
142	Frutti di Martorana
143	Gadduzzi
144	Gelo di melone
145	Granita di gelsi neri
146	Granita di mandorla
147	Guammelle
148	Guiuggiolena o Cubbiata
149	Mandorlato (Biscotto riccio)
150	Minna di Virgini
151	Mastazzola
152	Nfasciateddi
153	Nfasciateddi di Agira
154	Nfasciatiddi di Troina
155	Nfrigghiulata
156	Nucàtuli
157	Ossa di morto
158	Pagnotta alla disgraziata
159	Pane a lievitazione naturale (Pani cu cruscenti)
160	Pane di casa, u Pani i casa
161	Pane di Monreale (u Pani ri Murriali)
162	Pane di S. Giuseppe
163	Pane votivo, a Cuddura di s. paulu
164	Panzerotti
165	Papareddi
166	Pasta alla crema di latte
167	Pasta di mandorle
168	Pasta di nocciola
169	Pasta reale di Erice
170	Petrafennula
171	Pignoccata
172	Pignolata di Messina
173	Piparelle
174	Pizzarruna
175	Pupi cull'ova
176	Pupi di zucchero
177	Salame turco
178	Savoiarde
179	Scacciata
180	Scursunera
181	Sfinci di San Giuseppe
182	Sfincione
183	Sfoglio (sfogghiu)



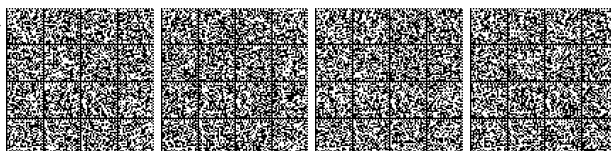
	184	Squartucciato
	185	Taralli
	186	Testa di turco
	187	Torrone di Caltanissetta, Turruni
	188	Vastedda cu sammucu, vastedda nfigghiulata
	189	Vastedda fritta
	190	Vucciddati di mandorle
<i>Prodotti della gastronomia</i>	191	Arancini di riso
	192	Badduzzi di risu
	193	Busiati col pesto trapanese
	194	Caciù all'argintèra
	195	Caponata di melanzane
	196	Cardi in pastella
	197	Cavate
	198	Crespelle
	199	Crocchè di patate
	200	Cuscus di pesce
	201	Focaccia al sambuco
	202	Frascatula
	203	Iris
	204	Maccaruna
	205	Màccu di favi
	206	Màccu di grano
	207	Malateddi
	208	'Nfigghiulata
	209	Padducculi di carne
	210	Pane cotto
	211	Panelle
	212	Parmigiana di melanzane
	213	Pasta cà muddica
	214	Pasta che sàrdi
	215	Pasta che vruoccoli arriminàti
	216	Sarde a beccaficu
	217	Stigghiola
	218	Vino cotto e mustazzoli
	219	Zuzzu
<i>Preparazione di pesci, molluschi e crostacei</i>	220	Alice sotto sale, Acciuga sotto sale, Anciòva sutta sali
	221	Bottarga, Uovo di tonno
	222	Bottarga, Uovo di tonno di Capo San Vito, Uovo di tonno santovitaro
	223	Gambero rosso, àmmaru rùssu, ammarùni
	224	Lattime di tonno salato, Lattime di tonno sotto sale, Lattùme di tünnu salàtu, Lattùme di tünnu sutta Sali
	225	Pesce azzurro sott'olio di Lampedusa
	226	Menola salata, Menole salate, Ritünnu salàtu, Ritünni salàti
	227	Salame di tonno, Ficazza di tünnu
	228	Sardina salata, Sardina sotto sale, Sarda salata, Sarda sutta sali
	229	Tonno di tonnara
	230	Vaccareddi (Lumache)
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	231	Miele delle Egadi
	232	Miele delle Madonie
	233	Miele di acacia, di timo, di carrubo
	234	Miele di timo, di agrumi, di cardo, di eucalyptus, di carrubo
	235	Miele di Trapani
	236	Miele ibleo
	237	Miele millefiori
	238	Miele della provincia di Agrigento
	239	Ricotta di pecora
	240	Ricotta di vacca
	241	Ricotta iblea
	242	Ricotta informata
	243	Ricotta mista



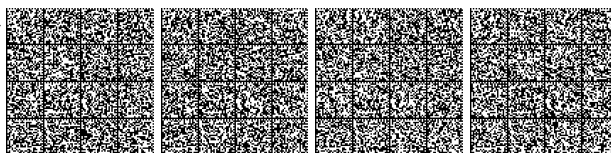
REGIONE TOSCANA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Alkermes, Alkermes di Firenze
	2	Amaro clementi elixir di Fivizzano, Amaro di Fivizzano, China Clementi di Fivizzano
	3	Aspretto di more
	4	Biadina
	5	China Massagli
	6	Elisir di china di Pieve Fosciana
	7	Gemma 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	Boccone al fungo porcino di Coreglia, Salamino al fungo, Bocconcino
	21	Bonzola
	22	Budelluzzo di Grosseto, Busicchio
	23	Buristo, Mallegato pisano, Mallegato livornese, Sanguinaccio, Burischio
	24	Capocollo tipico senese, Finocchiata
	25	Capretto delle Apuane
	26	Carne di cavallo di Comano, Carne di puledro di Comano
	27	Carne di mucca pisana del Parco di Migliarino-San Rossore, muccho pisano
	28	Carne di razza Calvana
	29	carne di razza maremmana
	30	Carne salata, Carne nel bigoncio
	31	Costolaccio
	32	Fasciata, Pancetta arrotolata
	33	Fegatelli sott'olio (o sotto strutto) toscani
	34	Fegatello di maiale macinato pisano
	35	Filetto della Lunigiana
	36	Gallina livornese, Pollo italiano, Leghorn
	37	Gallina mugellese, Gallina mugginese
	38	Guanciale, Gota
	39	Lardo vergine di maiale
	40	Lombo senese, Lombo, Lonzino, Arista stagionata
	41	Lonzino, lombo di maiale salato
	42	Manzo di Pozza della Garfagnana, Carne garfagnina, Carpaccio garfagnino
	43	Mezzone, Bastardo
	44	Mocetta carrarina
	45	Mortadella della Lunigiana, Mondiola della Garfagnana
	46	Mortadella delle Apuane
	47	Mortadella di maiale di Camaione, Sbriciolona
	48	Mortadella nostrale di Cardoso
	49	Nodino di Montopoli
	50	Pancetta apuana
	51	Pancetta e rigatino toscani, Ventresca, Legatino
	52	Pollo del Valdarno, Valdarnese bianca o Valdarno bianca
	53	Porchetta di Monte San Savino
	54	Prosciutto bazzone della Garfagnana e della Valle del Serchio, Bazzone, Prosciutto nostrato, Prosciutto contadino
	55	Prosciutto del Casentino



	56	Prosciutto di Sorano
	57	Rigatino arrotolato finocchiato
	58	Roventino, Migliaccio
	59	Salame al vino
	60	Salame chianino
	61	Salame chiantigiano
	62	Salame di cinghiale
	63	Salame di maiale e pecora
	64	Salame prosciuttato di Ghivizzano
	65	Salame toscano
	66	Salsiccia con cotenne
	67	Salsiccia con patate
	68	Salsiccia di cinghiale
	69	Salsiccia di cinghiale sott'olio
	70	Salsiccia di Montignoso, Bocconcini di prosciutto di Montignoso
	71	Salsiccia toscana, Sarciccia
	72	Sanbudello, Ammazzafelegato aretino
	73	Soppressata di cinghiale
	74	Soppressata di sangue
	75	Soppressata toscana, Capofreddo, Capaccia, Soprassata
	76	Spalla chiantigiana
	77	Spalla cotta di Filattiera, Spalla cotta della Lunigiana
	78	Spalla di maiale pisana
	79	Spalla di Sorano
	80	Spuma di gota di maiale di San Miniato
	81	Tarese Valdarno
	82	Testa in cassetta, Sopressata
	83	Tizzone di Giustagnana
	84	Tonno del Chianti, Finto tonno toscano
	85	Trippa e Lampredotto
	86	Vergazzata, Pancetta stesa
	87	Zampone chiantigiano
	88	Zia di Maremma
Condimenti	89	Agresto di San Miniato, Aceto d'agresto sanminiatese
	90	Sugo di Scottiglia alla pescinaia, Scottiglia di Pescina
Formaggi	91	Caciotta della Lunigiana, Formaggio bovino della Lunigiana
	92	Caciotta di pecora
	93	Caciotta dolce, Vacchino dolce
	94	Caciotta stagionata, Mucchino, Vacchino
	95	Formaggi caprini della Maremma, Caprini freschi o aromatizzati
	96	Formaggi di latte di capra dell'Isola di Capraia
	97	Formaggio caprino dell'Alto Mugello
	98	Formaggio caprino delle Apuane
	99	Il Fossa del Greppo, Pecorino di Fossa del Greppo, Formaggio pecorino di Fossa del Greppo
	100	Il grande vecchio di Montefollonico
	101	Marzolino di Lucardo, Pecorino di Lucardo
	102	Pastorella del cerreto di Sorano
	103	Pecorino a crosta fiorita, Pecorino buccia di rospo
	104	Pecorino a latte crudo abbucciato
	105	Pecorino a latte crudo della Montagna Pistoiese, Pecorino di Pistoia
	106	Pecorino a latte crudo della Provincia di Siena
	107	Pecorino alle erbe aromatiche, Pecorino fresco verde
	108	Pecorino del Casentino
	109	Pecorino del Parco di Migliarino-San Rossore
	110	Pecorino della Costa Apuana, Pecorino massese
	111	Pecorino della Garfagnana e delle Colline Lucchesi, Pecorino baccellone
	112	Pecorino della Lunigiana
	113	Pecorino delle cantine di Roccalbegna

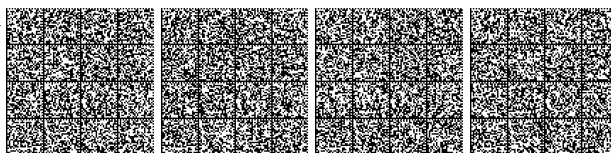


	114	Pecorino delle Colline senesi
	115	Pecorino di Pienza stagionato in barriques
	116	Pecorino stagionato in foglie di noce
	117	Pratolina, Formaggio caprino
	118	Ravaggiolo di latte vaccino del Mugello, Ravaggiolo del Mugello, Ravaggiolo
	119	Ravaggiolo di pecora pistoiese, Ravaggiolo, Raveggiolo
	120	Ravaggiolo di pecora senese, Ravaggiolo, Raveggiolo
	121	Ricotta di pecora Grossettana
	122	Ricotta di pecora Massese
	123	Ricotta di pecora Pistoiese
	124	Stracchino, Crescenza
Grassi (burro, margarina, oli)	125	Olio di madremignola
	126	Olio di olivastra scarlinese
	127	Olio di olivo quercetano, Olio di quercetana
	128	Aglio massese
	129	Aglio rosso maremmano
	130	Aglione della Valdichiana
	131	Arancio massese
	132	Asparago d'argenteuil toscano, Asparago nostrale
	133	Barba massese, Barba di prete, Scorza nera
	134	Basilico gigante, Basilico a foglia di lattuga
	135	Bietola a coste sottili
	136	Carciofini sott'olio
	137	Carciofo del litorale livornese
	138	Carciofo di Chiusure
	139	Carciofo di Pian di Rocca
	140	Carciofo di San Miniato, Carciofo sanminiatese, Mamma sanminiatese
	141	Carciofo empoiese
	142	Cardo della Val di Cornia, Gobbo della Val di Cornia
	143	Cardo massese, Cardone o gobbo
	144	Castagna d'Antona, Carpinese, Carrarese
	145	Castagna mondigiana del Pratomagno, Mondistollo
	146	Castagna perella del Pratomagno
	147	Castagna pistoiese, Bianchina
	148	Castagne (fresche) della Toscana
	149	Cavolfiore fiorentino tardivo, Cavolfiore con il cappuccio, con il cartoccio o incartocciato
	150	Cavolfiore precoce toscano, Cavolfiore fiorentino col cartoccio precoce
	151	Cavolo nero riccio di Toscana
	152	Cavolo riccio nero di Lucca, Braschetta
	153	Cece di Grosseto
	154	Cece piccolo del Valdarno, Cece piccino del Chianti, Cece nostrale piccolo, Cece piccino, Cece nostrale
	155	Ciliegia di Lari
	156	Cipolla di Bassone
	157	Cipolla di Certaldo
	158	Cipolla di Ripola
	159	Cipolla di Terceretoli
	160	Cipolla di Treschietto, Cigola
	161	Cipolla lucchese
	162	Cipolla massese
	163	Cipolla rossa toscana
	164	Cipolla savonese, Cipolla "sagonese"
	165	Cipolla vernina, Cipolla bastarda
	166	Cocomero della Val di Cornia
	167	Cocomero gigante, Gigante di Fontarronco, Cocomero della Val di Chiana
	168	Confettura di purnelle fiaschette
	169	Dormiente della montagna pistoiese, dormiglione, marzuolo
	170	Fagiola garfagnina, Fagiola casciana



*Prodotti vegetali allo
stato naturale o
trasformati*

171	Fagiola schiacciona
172	Fagiolo aquila, Fagiolo lupinaro, Fagiolo lupinajno
173	Fagiolo borlotto di Maremma
174	Fagiolo borlotto nano di Sorano
175	Fagiolo borlotto nostrale toscano
176	Fagiolo burro toscano
177	Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio
178	Fagiolo cannellino di Sorano
179	Fagiolo Cappone
180	Fagiolo ciavattone di Sorano, Fagiolo burro di Sorano, Piattella di Grosseto
181	Fagiolo coco nano, Fagiolo cocco
182	Fagiolo dall'occhio del Valdarno, Fagiolo gentile, Fagiolo cornetto, Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dall'occhio nano, Dolico, Fagiulini, Cornetti, Tegoline, Fagiolo all'olio (Maremma)
183	Fagiolo della montagna, Fagiolo bastardone, della nodola, dell'Amiata
184	Fagiolo di Bigliolo
185	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain dau scuside", Fagioline dette "fasgiulina"
186	Fagiolo decimino, Fagiolo scritto rampicante
187	Fagiolo fico di Galliciano
188	Fagiolo giallorino della Garfagnana, Fagiolo giallorino, Fagiolo nano da sgusciare
189	Fagiolo malato, Malatino, Fagiolo verdone, Fagiolo giallino, Fagiolo di S. Giuseppe
190	Fagiolo Marconi a seme nero, Fagiolo seme nero
191	Fagiolo mascherino
192	Fagiolo massese
193	Fagiolo pievarino
194	Fagiolo romano, Fagiolo romanello
195	Fagiolo rosso di Lucca, Fagiolo rosso lucchese
196	Fagiolo schiaccione
197	Fagiolo scritto della Garfagnana
198	Fagiolo scritto di Lucca
199	Fagiolo serpente toscano, Stringa
200	Fagiolo stortino di Lucca, Anellino giallo di Lucca
201	Fagiolo stringa di Lucca, Fagiolo serpente
202	Fagiolo turco di Castello
203	Fagiolo zolfino
204	Farina di castagne carpinese
205	Farina di castagne d'Antona, Farina dolce
206	Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce
207	Farina di castagne dell'Amiata
208	Farina di castagne di Prato
209	farina di castagne pistoiese
210	Farina di neccio di Villa Basilica, Farina dolce, Farina di castagne
211	Fava lunga delle cascine, Fava delle cascine
212	Fichi di Carmignano
213	Fichi sott'olio livornesi
214	Fico dottato, Ottato
215	Fico San Piero, Corbo
216	Fico verdino
217	Frutti del sottobosco delle Montagne Pistoiesi
218	Funghi porcini toscani, Giugnolo, Settembrino, Biancarello, Montagnolo, Porcino del freddo, Moreccio o porcino nero, Estatino
219	Funghi sotto sale della Costa Apuana
220	Grano marzolo del Melo
221	Grano saraceno, Fagopiro, Grano nero
222	Granoturco bianco massese, Mais bianco
223	Granturco formenton ottofile della Garfagnana, Formentone maggese, Granturco da polenta garfagnino



224	Granturco nano di Luco, Granturco nano di Grezzano
225	Lattuga quattro stagioni, Lattuga vinata
226	Limone massese
227	Lupino dolce di Grosseto
228	Mais quarantino
229	Mais rustico per polenta aretino
230	Marmellate e confetture della Toscana
231	Marroni della Toscana
232	Mela "muso di bue", Mela "muso de be"
233	Mela binotto
234	Mela carla aretina, Finalina, Mela di Finale
235	Mela casciana, Rosetta, Rosina
236	Mela casolana
237	Mela Francesca aretina, Aretina
238	Mela nesta, Decio
239	Mela panaia, Flagellata
240	Mela roggiola
241	Mela rosa del Casentino, Mela di montagna-mela del Casentino
242	Mela rotella della Lunigiana, Pomo rodello
243	Mela rugginosa della Valdichiana, Mela golden, Mela deliziosa gialla
244	Mela stayman aretina, Mela stayman red o nieplyng
245	Melanzana violetta fiorentina, Fiorentina
246	Melograno di Firenze
247	Melone della Val di Cornia
248	Mirtillo nero della montagna pistoiese, Piuro
249	Noce aretina
250	Olive in salamoia
251	Paonazzi sott'olio, Lardaioli rossi
252	Pastinocello, Pastinello, Pastinaccio, Gallinaccio
253	Patata bianca del Melo
254	Patata di Regnano
255	Patata di Santa Maria a Monte, La toska
256	Patata di Zeri, Patate "rosse, bianche, zale" di Zeri
257	Patata rossa di Cetica, Patata rossa del Pratomagno, Patata rossa del Casentino
258	Pera coscia aretina
259	Pera coscia di Firenze
260	Pera del curato toscana
261	Pera gentile, Gentile d'estate, Gentile bianca, Pera zuccherina
262	Pera picciola
263	Pera rusé
264	Pesca cotogna del Poggio
265	pesca cotogna di Rosano, Cotogna
266	Pesca cotogna toscana
267	Pesca diga
268	Pesca Elberta, Pesca Alberta, Pesca Lamberta
269	Pesca limone, Cotogna tardiva
270	Pesca maglia rosa
271	Pesca Michelini
272	Pesca mora di Moriano Dolfi, Pesca mora di Dolfo
273	Pesca passerina, Pesca ubriaca
274	Pesca regina di Londa, Regina d'autunno, Tardiva di Londa
275	Pesca trionfo rosso, Trionfo, Trionfo peloso
276	Peschetti di Candia, Peschetti di vigna, peschetti settembrini
277	Piattella pisana, Fagiolo di San michele
278	Pinolo del Parco di Migliarino-San Rossore
279	Pisello a mezzafrasca aretino, Pisello quarantino
280	Pisello a tutta frasca aretino
281	Pisello mugellano, Baccellone, Nostrale del Mugello
282	Pomodoro da inverno da appendere, Pomodoro pendolino
283	Pomodoro canestrino di Lucca
284	Pomodoro ciliegino toscano
285	Pomodoro costoluto fiorentino, Pomodoro rosso da conserva



	286	Pomodoro cuore di bue, Bovaiolo
	287	Pomodoro fragola di Albiano Minucciano, Pomodoro fragola
	288	Pomodoro grinzoso sanminiatese, Pomodoro di San Miniato
	289	Pomodoro marmande
	290	Pomodoro pallino, Pomodoro da serbo
	291	Pomodoro pendentino
	292	Pomodoro pisanello, Pomodoro pizza
	293	Pomodoro quarantino, Pomodoro antico nostrale
	294	Pomodoro stella, Pomodoro pesciatino o del Morianese
	295	Radicchia di Lucca
	296	Rapino di Bergiola Foscalino
	297	Rapo del Valdarno
	298	Riso della Maremma
	299	scalogno nostrale toscano
	300	Sedano nostrale, Costolino o sedano di Montevarchi o sedano Marconi
	301	Spinacio tipico della Val di Cornia
	302	Susina Amoscina nera di San Miniato, Susina Moscia o Moscina
	303	Tabacco kentucky della Val Tiberina Toscana, Tabacco scuro toscano
	304	Tartufo bianchetto della Toscana, Tartufo marzuolo
	305	Tartufo bianco della Toscana
	306	Tartufo nero pregiato della Toscana
	307	Tartufo nero uncinato della Toscana
	308	Tartufo scorzone della Toscana, Tartufo d'estate della Toscana
	309	Uva colombana di Peccioli
	310	Zafferano aretino
	311	Zafferano delle Colline Fiorentine, Zima di Firenze
	312	Zafferano purissimo di Maremma
	313	Zucca da semi toscana, Zucca da maiali
	314	Zucca lardaia
	315	Zucchini lunga fiorentina, Zucchini fiorentino rigato bianco, Zucchini bianca del Valdarno
	316	Zucchini mora pisana
	317	Zucchini sarzanese, Zucchini alberello di Sarzana
	318	Zucchini tonda fiorentina, Zucca tonda da ogni modo, Zucchini da far ripiene, Zucchini tondo, Zucchini tonda fiorentina, Zucchini tonda chiara toscana, Zucchini tondo di Firenze, Zucchetta nana quarantina, Zucchini nana cespitosa
	319	Amaretti di Carmignano, Amaretti di Fochi
	320	Amaretto Santacrocese
	321	Anacino, Stinco di morto, Biscotti agli anaci, Biscotti lessi
	322	Befanini, Befanotti
	323	Berlingozzo
	324	Biscotti di Prato, Cantuccini di Prato
	325	Biscotto col riccio
	326	Biscotto con l'unto, Civitellino, Bucunto
	327	Biscotto di mezz'agosto
	328	Biscotto salato di Roccalbegna, Biscotto lessato, Biscotto della sposa, Cornetto
	329	Bozza pratese, Pane di Prato
	330	Brecciotto di Roccalbegna
	331	Brigidino di Lamporecchio
	332	Brutti boni di Prato
	333	Brutto buono ai pinoli, Kinzica
	334	Buccellato di Lucca
	335	Cantucci di San Miniato, Cantuccini di San Miniato, Biscotti di San Miniato
	336	Carsenta della Lunigiana, Crescenta
	337	Castagnaccio toscano, Migliaccio, Migliaccio dolce, Baldino (aretino), Toppone o pattona (nel livornese), Ghiriglio, Ghirighio (nel pratese)
	338	Cavallucci di Siena, Morsetti

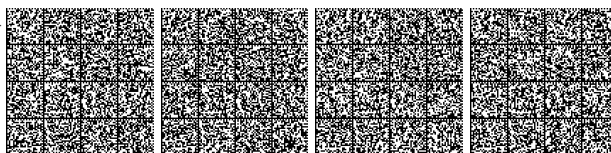


*Paste fresche e
prodotti della
panetteria, della
biscotteria, della
pasticceria e della
confetteria*

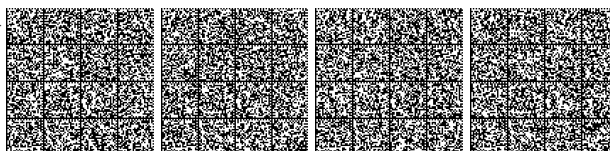
339	Cecina, Calda calda, Farinata, Cinque e cinque
340	Cenci, Stracci, Frappole
341	Ciaccia di Pasqua
342	Ciaccino
343	Cialde di Montecatini
344	Cialdino dei tufi
345	Ciaramito di Castell'Azzara
346	Ciocolato artigianale toscano
347	Ciorchiello di Casette, Ciambella, Ciorchiedo
348	Confetti di Pistoia, Confetti a riccio
349	Corolli incesi
350	Corona di San Bartolomeo
351	Crisciolette di Cascio
352	Croccoloto di Siena
353	Cucchiarioli, Succiaroli, Anseri, Orecchioni
354	Focaccette di Aulla
355	Focaccia bastarda di Pitigliano
356	Focaccia con i friccioli, Ciaccia con i friccioli
357	Focaccia di nonno Pilade
358	Focaccia di Pasqua salata di Pitigliano
359	Focaccia leva di Galliciano
360	Focaccia seravezzina
361	Frate lucchese, Bombolone lucchese, Ciambella lucchese
362	Gnudi, Ravioli nudi, Strangolapreti, Strozzapreti, Gnocchi del casentino
363	Lasagne bastarde della Lunigiana, Lasagne matte
364	Maccheroni della Garfagnana
365	Mandorlata di Montalcino
366	Mangia e bei
367	Marocca di Casola
368	Marzapane
369	Migliaccia di Pitigliano, Ciaffagone di Manciano
370	Migliaccio senese
371	Mignecci di formentone di Galliciano
372	Miniatensi
373	Neccio toscano, Bollento, Gaccio, Cian
374	Pan dei Santi, Pan dei morti, Pan co' Santi
375	Pan di ramerino, "Pandisdramerino" in Maremma, "Ramerino all'olio" nell'aretino
376	Pane di Altopascio
377	Pane di Montegemoli
378	Pane di patate della Garfagnana
379	Pane di Po, Signano e Agnino
380	Pane di Pomarance
381	Pane di Pontremoli, Focaccia pontremolese
382	Pane di Regnano
383	Pane di Vinca
384	Pane marocco di Montignoso, Pane marocco, Pane merocco
385	Panficato dell'Isola del Giglio
386	Panforte, Panforte di Massa Marittima
387	Panforte glacé al cioccolato, Torta del Corsini, Panforte di Pistoia
388	Panigaccio di Podenzana
389	Panina, Pan giallo, Panina aretina
390	Panini di granturco
391	Pasimata, Passimata
392	Pattona di Comano, Pattona Comanina
393	Pesche di Prato
394	Pici, Pinci
395	Pupporina
396	Quaresimali
397	Ricciarelli, Ricciarelli di Pomarace, Ricciarelli di Massa Marittima,
398	Ricciolina



	399	Rustici di Montalcino
	400	Salviato di Villa Basilica
	401	Sassi della Calvana
	402	Scarsella orbetellana
	403	Schiacce grossetane, Schiacciate, Ciacce, Focacce
	404	Schiaccia alla campigliese
	405	Schiaccia briaca dell'Elba
	406	Schiaccia pasquale con uccellini di San Piero
	407	Schiaccia pizzicata di Montiano
	408	Schiaccia alla fiorentina
	409	Schiacciata con l'uva
	410	Schiacciata di Nonna Rina
	411	Sfratto
	412	Spongata della Lunigiana
	413	Sportella
	414	Taglioli di Castell'Azzara, Melatelli
	415	Tartufi dolci della Calvana
	416	Testarolo della Lunigiana
	417	Topi di Castell'Azzara
	418	Torsetto con la bolla di Pitigliano
	419	Torta co' bischeri
	420	Torta cybea di Massa
	421	Torta d'erbe della Lunigiana
	422	Torta di farro della Garfagnana, Torta di farro
	423	Torta di frutta secca
	424	Torta di marroni di Marradi, "La Torta"
	425	Torta di riso di Massa e Carrara
	426	Torta di riso lunigianese
	427	Torta di verdure, Torta coi becchi lucchese
	428	Torta mantovana
	429	Torta salata di Villa Basilica
	430	Tortelli alla lastra di Corezzo
	431	Tortello del melo, Raviolo
	432	Tortello di patate
	433	Tortello dolce di Pitigliano
	434	Tortello maremmano con spinaci
	435	Tozzetto di Pitigliano
	436	Zuccherini del Mugello, Zuccherini al Paiolo
	437	Zuccherino di Maremma
	438	Zuccherino di Vernio
	439	Zuccotto massese
<i>Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi</i>	440	Anguilla scavecciata, Anguilla marinata
	441	Anguilla sfumata
	442	Bottarga di cefalo di Orbetello, Bottarga di muggine
	443	Femminelle di Orbetello o Burano
	444	Fiche maschie a stocchetto
	445	Filetto di cefalo di Orbetello
	446	Palamita
	447	Trota Fario Appenninica del Casentino, Trota reale
	448	Trota iridea
	449	Trota marinata di Galliciano
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	450	Miele di acacia toscano
	451	Miele di castagno toscano
	452	Miele di melata di abete toscano, Manna d'abete
	453	Miele di spiaggia del Parco di Migliarino-San Rossore, Miele di spiaggia del litorale pisano
	454	Miele millefiori toscano
	455	Mieli di particolari essenze floreali
	456	Nettare di Capraia, Miele di Capraia
	457	Pappa reale
	458	Pappa reale in cellette
	459	Polline
	460	Propoli toscana



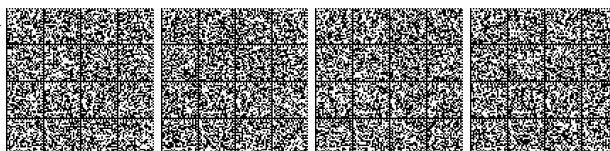
REGIONE UMBRIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	1	Capocollo
	2	Coglioni di mulo
	3	Coppa di testa
	4	Corallina o Salame umbro
	5	Guanciale o Barbozzo
	6	Lombetto
	7	Mazzafegati
	8	Porchetta
	9	Prosciutto nostrano
	10	Salami di Norcia
	11	Salsicce
	12	Sanguinaccio
	13	Ventresca
<i>Condimenti</i>	14	Pasta di olive
	15	Patè di interiora di pollo
<i>Formaggi</i>	16	Caciotta (Caciotta e Caciotta al tartufo)
	17	Formaggio (farcito e misto)
	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	Ciriole
	38	Cresciole di ciccioli
	39	Crescionda
	40	Fave dei morti
	41	Mostaccioli
	42	Nociata
	43	Pammelati
	44	Pampepato
	45	Pan mostato
	46	Pan nociato
	47	Pane di Strettura
	48	Passatelli
	49	Pici
	50	Pinoccate
	51	Pinolate
	52	Rocciata
	53	Schiacciata al formaggio
	54	Stinchetti
	55	Strangozzi
	56	Strufoli
	57	Torciglione
	58	Torcolo di San Costanzo



	59	Torta al formaggio o di Pasqua
	60	Torta al testo
	61	Tozzetti
	62	Umbricelli
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	63	Anguilla del Trasimeno
	64	Carpa del Trasimeno
	65	Latterino del Trasimeno
	66	Luccio del Trasimeno
	67	Persico reale del Trasimeno
	68	Tinca del Trasimeno
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	69	Ricotta salata



REGIONE AUTONOMA VALLE d'AOSTA		
Tipologia	N°	Prodotto
	1	Grappa
	2	Ratafià
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	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
Formaggi	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
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	19	Golden Delicious della Valle d'Aosta
	20	Renetta della Valle d'Aosta
Pasta fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	21	Micóoula
	22	Pan ner
Grassi (burro, margarina, oli)	23	Beuro (Burro di affioramento)
	24	Beuro coló
	25	Beuro de brossa
	26	Burro centrifugato di siero
	27	Olio di noci, Huile de noix
Prodotti della gastronomia	28	Seupa à la vapelenentze
Prodotti d'origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)	29	Miele di castagno (Mi de tsatagni)
	30	Miele di rododendro (Mi de framicillo)
	31	Miele millefiori di montagna (Mi de fleur de montagne)
	32	Lasé

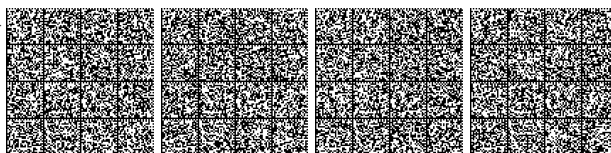


REGIONE VENETO		
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Acqua di melissa
	2	Liquore all'uovo
	3	Liquore barancino
	4	Liquore del consiglio
	5	Liquore fragolino
	6	Maraschino
	7	Prugna
	8	Sangue morlacco
	9	Anatra di corte padovana
	10	Anatra germanata veneta
	11	Anatra mignon
	12	Bogoni di Badia Calavena
	13	Bondiola al sugo di Este
	14	Bondiola col lengual del padovano
	15	Bondiola di Castelgomberto
	16	Bondola della Val Leogra
	17	Bresaola di cavallo
	18	Cacciatore di asino
	19	Cacciatore di cavallo
	20	Carne de fea afumegada
	21	Carne di musso
	22	Ciccioli della Val Leogra
	23	Coeghin nostrano padovano
	24	Coessin co la lèngua del basso vicentino
	25	Coessin del basso vicentino
	26	Coessin della Val Leogra
	27	Coessin in ònto del basso vicentino
	28	Coessin co lo sgrugno
	29	Coniglio veneto
	30	Coppa di testa di Este
	31	Cornioi de Crespadoro
	32	Coscia affumicata di cavallo
	33	Cotechino di puledro
	34	Cotechino di Trecenta
	35	Falso parsuto
	36	Faraona camosciata
	37	Faraona di corte padovana
	38	Figalèt
	39	Galletto nano di corte padovana - pepoi
	40	Gallina collo nudo di corte padovana
	41	Gallina dorata di Lonigo
	42	Gallina ermellinata di Rovigo
	43	Gallina padovana
	44	Gallina polverara
	45	Gallina robusta lionata
	46	Gallina robusta maculata
	47	Lardo del basso vicentino
	48	Lardo in salamoia
	49	Lardo steccato con le erbe
	50	Lengual
	51	Lingua salmistrata
	52	Luganega da riso
	53	Luganega nostrana padovana
	54	Luganega trevigiana

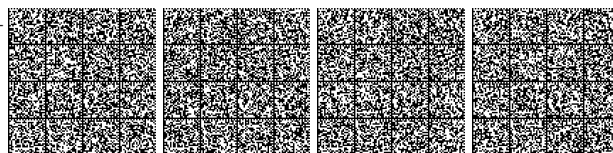


*Carni (e frattaglie)
fresche e loro
preparazione*

55	Luganeghe de tripan
56	Luganeghe della Val Leogra
57	Morette o barbusti della Val Leogra
58	Mortandèle
59	Muset trevigiano
60	Nervetti di bovino
61	Oca del mondragon
62	Oca di corte padovana
63	Oca in onto padovana
64	Oco in onto dei Berici
65	Osocol di Treviso
66	Panzèta col tòco del basso vicentino
67	Panzèta co l'ossocòlo del basso vicentino
68	Parsuto de oca
69	Parsuto di montagnana
70	Pastin
71	Pecora Alpagota
72	Pendole
73	Pollo combattente di corte padovana
74	Pollo rustichello della pedemontana
75	Porchetta trevigiana
76	Prosciutto crudo dolce di Este
77	Prosciutto della Val Lìona dolce e affumicato
78	Salado co l'ajo del basso vicentino
79	Salado della pedemontana trevigiana
80	Salado fresco del basso vicentino
81	Salado fresco trevigiano
82	Salame bellunese
83	Salame da taglio di Trecenta
84	Salame di asino
85	Salame di cavallo
86	Salame di Verona
87	Salame nostrano padovano
88	Salamelle di cavallo
89	Salsiccia con le rape
90	Salsiccia equina
91	Salsiccia tipica polesana
92	Schenal
93	Senkilam – Speck di Sappada
94	Sfilacci di equino
95	Sfilacci di manzo
96	Soprèssa di Verona
97	Soprèssa trevigiana
98	Soprèssa co l'ossocòlo del basso vicentino
99	Soprèssa co la brazòla del basso vicentino
100	Soprèssa col tòco del basso vicentino
101	Soprèssa di cavallo
102	Soprèssa investida
103	Soprèssa nostrana padovana
104	Speck di Cadore
105	Speck di cavallo
106	Spiedo - Spèo - Spiedo d'alta marca
107	Tacchino comune bronzato
108	Tacchino ermellinato di Rovigo
109	Torresani di Torreglia
110	Torresano di Breganze
111	Vitellone ai cereali
112	Vitellone padano

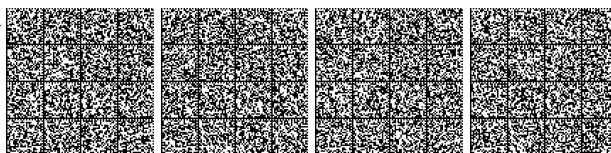


<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	113	Burro al latte crudo di malga*
<i>Formaggi</i>	114	Caciocapra*
	115	Caciotta misto pecora*
	116	Fior delle Dolomiti*
	117	Formaggio acidino*
	118	Formaggio agordino di malga*
	119	Formaggio al latte crudo di Posina*
	120	Formaggio bastardo del Grappa*
	121	Formaggio busche*
	122	Formaggio caciotta di Asiago*
	123	Formaggio casato del Garda*
	124	Formaggio casel bellunese*
	125	Formaggio Cesio*
	126	Formaggio Comelico*
	127	Formaggio Contrin*
	128	Formaggio Dolomiti*
	129	Formaggio Fodom*
	130	Formaggio inbriago*
	131	Formaggio latteria di Sappada*
	132	Formaggio malga dell'altopiano dei sette comuni*
	133	Formaggio malga bellunese*
	134	Formaggio misto pecora fresco dei Berici*
	135	Formaggio Moesin di Fregona*
	136	Formaggio Montemagro*
	137	formaggio morlacco*
	138	Formaggio Nevegàl*
	139	Formaggio nostrano veronese*
	140	Formaggio pecorino dei Berici*
	141	Formaggio pecorino fresco di malga*
	142	Formaggio renàz*
	143	Formaggio schiz*
	144	Formaggio stracon*
	145	Formaggio tosella*
	146	Formaggio valmorel*
	147	Formaggio zigher*
	148	Formaggio zumelle*
	149	Furmai nustran*
	150	Aglio del medio Adige
	151	Antiche pesche di Mogliano Veneto
	152	Asparago bianco del Sile
	153	Asparago bianco di Bibione
	154	Asparago di Arcole
	155	Asparago di Giare
	156	Asparago di Mambrotta
	157	Asparago di Padova
	158	Asparago di Palazzetto
	159	Asparago di Rivoli
	160	Asparago verde amaro Montine
	161	Barbabietola rossa di Chioggia
	162	Bietola di Bassano
	163	Bisi de Lumignan
	164	Bisi de Peseggia
	165	Broccoletto di Custoza
	166	Broccolo di Bassano
	167	Broccolo fiolario di Creazzo



*Prodotti vegetali allo
stato naturale o
trasformati*

168	Carciofo violetto di S. Erasmo
169	Carota di Chioggia
170	Castagne del Baldo
171	Castagne e marroni dei Colli Euganei
172	Cavolo cappuccio di Vinigo di Cadore
173	Cavolo dell'Adige
174	Cicoria catalogna gigante di Chioggia
175	Ciliegia della Val d'Alpone
176	Ciliegia dei Colli Asolani
177	Ciliegia delle Colline veronesi
178	Ciliegie dei Colli Euganei
179	Ciliegie durone di Cazzano
180	Cipolla bianca di Chioggia
181	Cipolla rosa di Bassano
182	Composte delle Valli dell'Agno e del Chiampo
183	Craut - Verde agre
184	Crauti delle Bregonze
185	Cren
186	Culàti di Valdagno
187	Durona del Chiampo
188	Fagiolino meraviglia di Venezia
189	Fagiolo bala rossa feltrina o Fasol balin feltrino
190	Fagiolo bonèl di Fonzaso
191	Fagiolo borlotto nano di Levada
192	Fagiolo di Posina "scalda"
193	Fagiolo giàlet
194	Fagiolo gnoco Borlotto
195	Farina di mais Biancoperla
196	Farina di mais Marano
197	Farina per polenta di mais "Sponcio"
198	Fasol del lago
199	Fasola posenata
200	Fave bellunesi
201	Fragola Altopolesana, Fragula
202	Fragola delle Dolomiti Bellunesi
203	Fragola di Verona
204	Funghi coltivati del Montello
205	Funghi di Costozza
206	Germoglio di radicchio bianco nostrano di Bassano
207	Giuggiola dei Colli Euganei
208	Giuggiolo del cavallino
209	Grano saraceno
210	Kiwi di Treviso
211	Kiwi di Verona
212	Kodinze
213	Kodinzon
214	Mame d'Aalpago
215	Mamma bianca di Bassano
216	Marinelle sotto spirito
217	Marrone di San Mauro
218	Marrone feltrino
219	Marroni di Valrovina
220	Mela del Medio Adige
221	Mela di Monfumo
222	Mela di Verona
223	Melone del Delta Polesano
224	Melone montagnanese
225	Melone precoce veronese

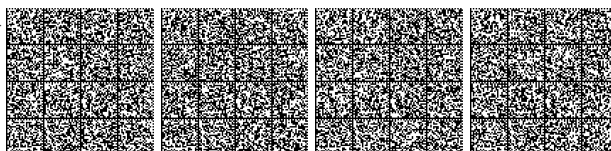


	226	Mostarda vicentina
	227	Nettarina di Verona
	228	Noce dei grandi fiumi
	229	Noce di Feltre
	230	Orzo Agordino
	231	Patata americana di Anguillara e Stroppare
	232	Patata americana di Zero Branco
	233	Patata cometta
	234	Patata del Montello
	235	Patata del Quartier del Piave
	236	Patata di Bolca
	237	Patata di Cesiomaggiore
	238	Patata di Chioggia
	239	Patata di Montagnana
	240	Patata di Posina
	241	Patata dorata dei terreni rossi del Guà
	242	Patate di Rotzo
	243	Peperone di Zero Branco
	244	Pera del medio Adige
	245	Pere del veneziano
	246	Pere del veronese
	247	Pesca bianca di Venezia
	248	Pesca di Povegliano
	249	Pisello di Borso del Grappa
	250	Pisello verdone nano di Colognola ai Colli
	251	Pòm prussian
	252	Pomodoro del Cavallino
	253	Radicchio bianco fior di Maserà
	254	Radicchio bianco o variegato di Lusia
	255	Radicchio variegato bianco di Bassano
	256	Radicio verdòn da cortèl
	257	Riso di Grumolo delle Abbadesse
	258	Scarola di Bassano
	259	Sedano di Rubbio
	260	Sedano verde di Chioggia
	261	Sedano rapa di Ronco all'Adige
	262	Susina gialla di Lio Piccolo
	263	Tartufo della montagna veronese
	264	Tartufo nero dei Berici
	265	Verza moretta di Veronella
	266	Zucca Marina di Chioggia
	267	Zucca santa bellunese
	268	Amarettoni
	269	Banana comune
	270	Bibanesi
	271	Bigoi
	272	Biscotti baicoli
	273	Biscotti bussolai
	274	Biscotti pazientini
	275	Bossolà di Chioggia
	276	Capezzoli di Venere
	277	Carfogn
	278	Casunziei
	279	Ciopa vicentina
	280	Colomba pasquale di Verona
	281	Cornetti
	282	Dolce bissoleta



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

283	Dolce del santo - Santantonio
284	Dolce nadalin
285	Dolce polentina
286	Esse adriese
287	Fave alla veneziana
288	Forti bassanesi
289	Frittelle con l'erba amara
290	Frittelle di Verona
291	Frittelle veneziane
292	Fugassa padovana
293	Fugassa veneta
294	Galani e Crostoli
295	Gargati
296	Gelato artigianale del Cadore
297	Gnocco smalzao
298	Gnocco di Verona
299	Il Riccio
300	Lasagne da fornèl
301	Mandorlato di Cologna Veneta
302	Mandorlato veneziano
303	Mantovana
304	Merletti Santantonio
305	Montasù
306	Pagnotta del doge
307	Pan biscotto Veneto
308	Pan co la suca
309	Pan co l'ua
310	Pan de le feste
311	Pan del Santo
312	Pandoli di Schio
313	Pandoro di Verona
314	Pane al mais
315	Pastafrolla della Lessinia
316	Pastina de Bortolin
317	Pevarin
318	Pinza alla munara
319	Rofioi di Sanguinetto
320	Rufiolo di Costeggiola
321	Sagagiardi
322	San Martino
323	Savoiardi di Verona
324	Schizzotto
325	Sfogliatine di Villafranca
326	Smegiassa
327	Subioti all'ortica
328	Tajadele al tardivo
329	Torrone di S. Martino di Lupari
330	Torta ciosota
331	Torta figassa
332	Torta fregolotta
333	Torta nicolotta
334	Torta ortigara
335	Torta pazientina
336	Torta pinza - Putana
337	Torta sgriesolona
338	Torta zonclada
339	Tortellini di Valeggio sul Mincio
340	Treccia d'oro di Thiene

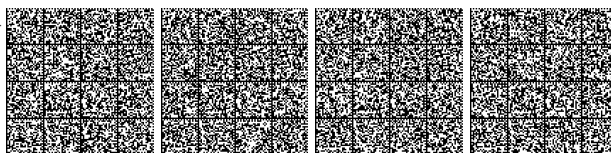


	341	Zaleta di giuggiole
	342	Zaletti
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	343	Anguilla del Delta del Po
	344	Anguilla del Livenza
	345	Anguilla marinata del Delta del Po
	346	Anguilla delle valli da pesca venete
	347	Bacalà alla vicentina
	348	Branzino delle valli da pesca venete
	349	Caparosolo de ciosa o vongola verace di Chioggia
	350	Cefali delle valli da pesca venete
	351	Cefalo del Polesine
	352	Gambero di fiume della Venezia Orientale
	353	Latterini marinati del Delta del Po
	354	Moeche e Masanete
	355	Moscardino di Caorle
	356	Pesce azzurro del Delta del Po
	357	Sardine e alici marinate del Delta del Po
	358	Seppia bianca di Chioggia, Sepe de ciosa, Seppioline di Chioggia
	359	Schia della laguna di Venezia
	360	Trota Fario valli vicentine
	361	Trota iridea del Sile
	362	Trota iridea della Valle del Chiampo
	363	Vongola verace del Polesine
	364	Miele dei Colli Euganei
	365	Miele del Delta del Po
	366	Miele del Grappa
	367	Miele del Montello
	368	Miele della collina e pianura veronese
	369	Miele della montagna veronese
	370	Miele di barena
	371	Mieli dell'Altopiano di Asiago
	372	Ricotta affumicata*
	373	Ricotta affumicata della Val Leogra*
	374	Ricotta da sachetto della Val Leogra*
	375	Ricotta fioreta delle vallate vicentine*
	376	Ricotta pecorina dei Berici*
	377	Ricotta pecorina stufata dei Berici*
	378	Ricotta Schotte*

* Deroga alle norme igienico sanitarie

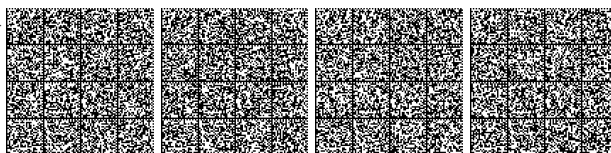


PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO		
Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Altreier kaffee (Caffè di Anterivo) surrogato
	2	Kranewitter (Ginepro)
	3	Latschenschnaps (Liquore di mugo)
	4	Nusseler (Nocino)
	5	Schwarzbeerschnaps (Grappa di mirtillo)
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	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 schweinemes (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*
Formaggi	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	Hochpustertaler (Formaggio Alta Pusteria)
	29	Inticina (Formaggio "Inticina")
	30	Ortler (Formaggio Ortler)
	31	Pustertaler bergkäse (Formaggio di montagna della Val Pusteria)
	32	Raucherkäse (Formaggio affumicato)*
	33	Sextner almkäse (Formaggio di montagna di Sesto)*
	34	Toblacher stangenkäse (Formaggio originale Dobbiaco)
	35	Zieger (Formaggio fresco aromatizzato)*
Grassi (burro, Margarina, oli)	36	Alpbutter (Burro d'alpeggio)*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	37	Apfelsaft (Succo di mele)
	38	Brotklee (Trigonella)
	39	Buchweizenmehl (Farina di grano saraceno)
	40	Fichtenhonigsirup (Sciroppo di abete)
	41	Himbeersirup (Sciroppo di lamponi)
	42	Holersirup (Sciroppo di sambuco)
	43	Kastanien von Südtirol (Castagne dell'Alto Adige)
	44	Kloazn (Pere essiccate)*
	45	Kren (Rafano)
	46	Löwenzahnhonigsirup (Sciroppo di tarasacco)
	47	Marille (Albicocca Val Venosta)

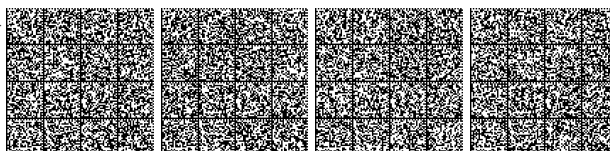


	48	Mohnsamen (Seme di papavero)
	49	Plentn (Polenta)
	50	Preiselbeermarmelade (Marmellata di mirtilli)
	51	Ribissirup (Sciroppo di ribes)
	52	Rübenkeime (Germogli di rape)
	53	Sauerkraut (Crauti)*
	54	Terlaner spargel (Asparago di Terzano)
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	55	Apfelbrot (Pane di mele)*
	56	Apfelkiechl (Frittelle di mele)
	57	Breatl (Pagnotta)*
	58	Dorf Tiroler (Pagnotta del paese "Tirolo")
	59	Faschingskrapfen (Bomboloni di carnevale)
	60	Fastenbrezel (Brezel di quaresima)
	61	Fela struzn (Pane a forma di ferro di cavallo)
	62	Fochas (Focaccia)
	63	Germzopf (Treccia lievitata)
	64	Hirtenbrot (Pane del pastore)*
	65	Holermulla (Gelatina di sambuco)
	66	Kaisersemmel (Rosetta imperiale)
	67	Kiechl (Ciambella dolce)
	68	Knoedel (Canederli)
	69	Krapfen
	70	Milzschnitten (Crostini di milza)
	71	Mohnmingilan (Frittella di papavero)
	72	Nocken (Gnocchi)
	73	Paarl (Coppia di pagnotte)*
	74	Palabirabrot (Pane alle pere)*
	75	Pindl (Pane di segale a tre coppie)*
	76	Polsterzipfel (Frittella alla marmellata)
	77	Püces (Pane ladino)
	78	Schlutzkrapfen (Ravioloni ripieni)
	79	Schüttelbrot (Pane di segale duro)
	80	Schwarzer weggen (Filone integrale)
	81	Strauben (Frittella "strauben")
	82	Strudel
	83	Tirtlan (Frittelle tirtlan)
	84	Vinschgauer struzn (Pane della Val Venosta a forma di ferro di cavallo)
	85	Vollkornpaarl (Paarl integrale)*
	86	Vorschlag (Pagnotta di farine miste)*
	87	Vorschlag Paarl (Coppia di pagnotte di farine miste)*
	88	Zelten (dolce natalizio a base di frutta secca)
	89	Zwetschgen-und marillenknödel (Canederli dolci con albicocca e prugne)
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	90	Buttermilch (Latticello)*

* Deroga alle norme igienico sanitarie



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO		
Tipologia	N°	Prodotto
<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
	72	Marone trentino
	73	Noce del bleggio
	74	Patata trentina di montagna
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	75	Pere antiche trentine
	76	Sedano rapa della Val di Gresta
	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 caòra fresca e Ricotta di capra affumicata, o Poina fumàda
	105	Ricotta/Ricotta affumicata o Poina/Poina fumàda

