

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 Pennapiedimonte
	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 marcetto, Cacio marcetto
	46	Scamorza abruzzese
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	47	Olio agrumato, Olio agli agrumi, Agrumolio
	48	Olio extra vergine di oliva delle Valli aquilane
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	49	Aglio rosso di Sulmona
	50	Agrumi della costa dei trabocchi
	51	Carciofo del vastese
	52	Castagna roscetta Valle Roveto
	53	Cece
	54	Ciliegie di Raiano e di Giuliano Teatino
	55	Cipolla bianca di Fara Filiorum Petri
	56	Conserve di pomodoro (polpa e pezzetti di pomodoro)
	57	Cotognata e marmellata di mela cotogna
	58	Fagioli a olio
	59	Fagioli a pane
	60	Farro d'Abruzzo
	61	Lenticchie di S. Stefano di Sessanio
	62	Libretto di fichi secchi
	63	Mandorle di Navelli, L'mmall
	64	Marmellata d'uva, Scrucciata, Sclucchiata
	65	Marrone di Valle Castellana
	66	Mela della Valle del Giovenco
	67	Olive intosso, Olive n'dosse, Olive in salamoia
	68	Patata di montagna del Medio Sangro, Patana muntagnola
	69	Patata turchesa, Turca, Turchesca, Viola
	70	Patate degli altipiani d'Abruzzo
	71	Peperoncino secco piccante, Diavoletto, Diavolicchio, Lazzaretto, Lu Piccant, l'Amaro
	72	Peperone rosso di Altino
	73	Peperone secco dolce, Sarcone, Bastardone, Farfullone

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

REGIONE BASILICATA

Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Liquore al sambuco di Chiaromonte
	2	Mir' cutt'
	3	Agnello delle Dolomiti Lucane
	4	A' Panz' di Trivigno
	5	A'Ssónza di Anzi
	6	Capocollo
	7	Capretto in fricassea di Rivello
	8	Carna Podolica lucana
	9	Gelatina di maiale
	10	Involtini di cotenna
	11	Lardo
	12	Marruca dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Monacedd', Cazzamarruca, Vavalicch'
	13	'Ncandarata
	14	Nunglia di Castelsaraceno
	15	O Conuglj Chien di Rivello
	16	Pancetta
	17	Pastorale di Castelsaraceno
	18	Pezzente
	19	Prosciutto crudo
	20	Prosciutto di Marsicovetere
	21	Salsiccia
	22	Salsiccia a catena
	23	Salsiccia al coriandolo di Carbone
	24	Salsiccia Castelluccese
	25	Salsiccia di fegato di Castelluccio Superiore
	26	Salsiccia fresca a catena
	27	Soperzata di Rivello
	28	Soppressata
	29	Ungrattinoat
	30	U Vuccuere di Colobraro e Valsinni
	31	Caciocavallo
	32	Caciocavallo di Massa di Maratea
	33	Caciocotta
	34	Caprino
	35	Casieddo o Casieddu
	36	Manteca
	37	Mozzarella
	38	Mozzarelle di Avigliano
	39	Padraccio
	40	Pecorino
	41	Pecorino misto
	42	Scamorza
	43	Tagliatizzo di Castelsaraceno
	44	Toma
	45	Treccia di Massa di Maratea
	46	Treccia dura
	47	A "Munnulata" di Castelsaraceno
	48	A Scarcédédi Pomerico
	49	A Scorz di Tursi
	50	Arrapata di San Chirico Raparo
	51	Aulivamort di Colobraro e Valsinni
	52	Capperi di Maratea sotto sale
	53	Carruba di Maratea
	54	Castagna (o Marrone) di Melfi, Castagna (o Marrone) del Vulture
	55	Castagne da frutto Munnaredda
	56	Cece di Tricarico
	57	Cece rosso di Latronico
	58	Cece tondino di Latronico
	59	Ceci dell'Ave Maria di Colobraro e Valsinni
	60	Cipolla bianca di Francavilla in Sinni
	61	Coriandolo di carbone "anes"
	62	C'rassel del Melandro
	63	Crapiata di Matera
	64	Cuembr di Pasqua di Valsinni
	65	Fagiolo Castelluccisa di Rotonda
	66	Fagiolo di Muro Lucano
	67	Fagiolo di San Gaudioso
	68	Fagiolo giallo di Terranova di Pollino
	69	Fagiolo Occhio di bue di Rotonda
	70	Fagiolo Panzaredda di Rotonda
	71	Fagiolo Quarantino di Terranova di Pollino
	72	Fagiolo Zai' Vicenza di Rotonda
	73	Fagiolo zeminelle
	74	Farina di Cece di Latronico
	75	Farina di germana "iermania"
	76	Farina di granone "quarantino"
	77	Farina di mischiglio
	78	Farina di carosella
	79	Fasul mascarat di Pignola
	80	Fasul Pisu bianco di Pignola
	81	Fasul Quarantin di Pignola
	82	Fasulo rosso (Scritt)
	83	Fave larghe di Castronuovo S.Andrea
	84	Fef Arrapet di Valsinni e Colobraro
	85	Fichi bianchi secchi di Castronuovo S. Andrea
	86	Fichi neri al forno di Castronuovo S.Andrea
	87	fichi secchi di Miglionico
	88	Finocchio di Serise
	89	Gili di Maratea
	90	Gran' cutt'
	91	Insalata "I li Ziti" di Castelsaraceno
	92	Lampascioni
	93	Lenticchia di Potenza
	94	Lupino del Pollino
	95	Majorica dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Farina di Majonica di Brindisi di Montagna
	96	Melanzena bianca di Colobraro e Valsinni
	97	Melanzena bianca di Senise
	98	Melone invernale di Castronuovo di Sant'Andrea
	99	Minestra a munacale di Lagonegro
	100	Nastruss di Calvera

REGIONE BASILICATA

Tipologia	N°	Prodotto
	101	'Ndussa
	102	Olio di Cornacchiola di Vietri
	103	Oliva dà forno di Ferrandina
	104	Olive a' ndossi di Colobraro e Valsinni
	105	Olive nere secche
	106	Olive secche sott'olio, Olive seccate di Cornacchiola
	107	O' pizzetto Chien di Rivello
	108	Passata di pomodoro di Rotonda
	109	Pastucciot di Natale di Valsinni
	110	Pastinaca dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Pastinache, Pastinacchio, Rariche di pastinacchio, Rariche, Raricannezzere
	111	Patata Marca San Severino Lucano
	112	Patata paesana bianca di San Severino Lucano
	113	Patata rossa di Terranova del Pollino
	114	Patate sritte di Lagonegro
	115	Peperone bianco di Castronuovo di Sant'Andrea
	116	Peperoni cruschi
	117	Percoco di Tursi con il vino
	118	Percoco di Tursi sciropatto
	119	Piselli a vaiana di Castronuovo S. Andrea
	120	Pitta lisc di Valsinni e Colobraro
	121	Pomodorino giallo costoluto di Castronuovo di Sant'Andrea
	122	Pomodorino giallo lungo di Castronuovo di Sant'Andrea
	123	Pomodorino rosso lungo di Castronuovo di Sant'Andrea
	124	Pomodoro di Maratea
	125	Pomodoro di Rotonda
	126	Pomodori sott'olio
	127	Rafanata di Castelsaraceno
	128	Rafano
	129	Rappascione di Viggianello
	130	Risciola
	131	Saragolla fina dei Certosini della Grancia di San Demetrio
	132	Sauza Cà coscia di Roccanova
	133	Semola Marzudda dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Semola di Terminia, Marziolo
	134	Soppressata di fichi di Carbone
	135	Tartufo bianco del Serrapotamo
	136	Tortano di Castelsaraceno

REGIONE BASILICATA

Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	137	Anginetto di Lauria
	138	A' Pipua di Oliveto Lucano
	139	Biscotta a otto di Latronico
	140	Biscotto al coriandolo di Carbone
	141	Biscotti glassati
	142	Calzoncelli di Melfi
	143	Calzoni di ceci
	144	Cannaricoli di Viggianello
	145	Carchiola
	146	Cicerata
	147	Cucciddatu di Rotonda
	148	Dolce con naspro di Spinoso, Rolc' cu u' naspr r' spnus'
	149	Falagone
	150	Fusilli lucani, Fusilli con il ferretto, Fusidd', Ferretti, Ferricieddi, Firzuli, minnicchi, minuich
	151	Gelatina dolce di maiale
	152	Gugliaccio di San Costantino Albanese
	153	I Pezzetti di Irsina, i P'zzitt d' Mont Plos
	154	L'Osso d' muort' di Trivigno
	155	La Mastaccera di Irsina, a Mastacc'r d'Mont Plos
	156	La Strazzata
	157	Maccheroni dei Certosini della Grancia di San Demetrio
	158	Manate e manatelle, Pasta a matassa, Manare
	159	Migliaccio
	160	Mostaccioli
	161	Pane dei Certosini della Grancia di San Demetrio
	162	Pane di germana "iermana"
	163	Pane di patata di San Severino Lucano
	164	Pane di Treccchina
	165	Pane nero
	166	Paniceddi o Paneteddri di S. Antonio di Rotonda
	167	Petulla Shen Paljiti di San Paolo Albanese
	168	Pèzzet' a cannel' di Rivello
	169	Piccidet' castelluccese
	170	Pizza con i cingoli di maiale
	171	Pizza a "scannatur" di Carbone
	172	Pizza rustica (Cazzola, Scarcedda, Cuzzola)
	173	Pizzetto di Lauria
	174	Poletta di Nermoli
	175	Quaresimali di Lavello
	176	Rsskatiedde cca muddiche di Episcopia
	177	Raskatiell di legumi di Fardella
	178	Raskatiello di Miskiglio di Teana, Miskiglio di Teana
	179	Ravioli
	180	Rosacatarra
	181	Sanguinaccio
	182	Shtridhla di San Paolo e San Costantino Albanese
	183	Spumino di Cersosimo
	184	Tagliatelle, al "Tratt di Oliveto Lucano
	185	Tapanedda di Episcopia
	186	Taralli di San Costantino Albanese
	187	Tarallo della sposa di San Paolo Albanese, Taralj i ethur
	188	Timpallo rustico del Pollino
	189	Tortaneddri di S'Antonio di Rotonda
	190	U Cazoun U Cazone di Forezza
	191	U' frccidd, maccherone
	192	U panaridd di Oliveto Lucano, Panierino
	193	U' pastizz rtunnar
	194	U' pastazzott di Nova Siri
	195	ù Zuzumagliu
	196	Viscutting di Lauria
	197	Viscuttu a' gotto di Lauria
	198	Brodo alla Santé di Bella
	199	Cavatelli con la mollica
	200	Ciammarucchid' di Lavello
	201	Crapiata Pitagorica
	202	Cuccia
	203	Cuccia di Noiese
	204	Cuccia di Rivello
	205	Culluré poupacce e (g)òuë" di Roccanova
	206	Cutturidde/Cutturidd'
	207	Fasul e pistiddi
	208	Fusilli lucani con la mollica di pane, ferricieddi cu la muddica, Fusill' cu' muddia
	209	Insalata di arance a staccia di Tursi
	210	Insalata gialla e rossa di Castronuovo di Sant'Andrea
	211	Involtini di agnello in umido, Gnommariell, gnumeridde
	212	Involtini di interiora d'agnello/capretto arrostiti, Gnommariell arrustit, Gnumeridde, Migliatiedd
	213	Laghni e fasul, Lagane e fasul, Lagane e fagioli,
	214	Le cicorie
	215	Maccaruni cu fieri di mischiglio di Calvera
	216	Nuglia di Laurenzana, Nuglia laurenzanesse
	217	Peperoni ripieni alla lucana, Zafaran chin
	218	Pitta di Grandinuiddi Calvera
	219	Pop corn di Castronuovo di Sant'Andrea
	220	Pu'jata di San Giorgio Lucano
	221	Purpette di carnuluvare di Rotonda "mbastarduta"
	222	"Salsa" di mele, Cipolline o zucca
	223	Sp zzzatén ch' r' cardoncelle
	224	Tagliolini con il latte, Tagliolini dell'Ascensione, Tagghjulini ku u latt, Tagliolini dell'Ascension
	225	Tumact me tulez
<i>Prodotti della gastronomia</i>	226	Alici salate di Maratea
	227	Aliciocculti salate di Maratea
	228	Garum di Maratea (Salsa di pesce)
	229	Miele lucano (r'miel)
	230	Ricotta
	231	Ricotta forte
	232	Ricotta salata
	233	Uovo fresco dei Certosini della Grancia di San Demetrio,Ovo, Uvu, Cocco
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>		
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>		

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
	11	Moscatello
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	12	Buccularu
	13	Carne caprina calabrese
	14	Carne di maiale nero calabrese
	15	Carne di maiale salata
	16	Carne ovina calabrese
	17	Carne Podolica calabrese
	18	Ciccioli
	19	Cotenne di maiale
	20	Cularina
	21	Culatta
	22	Frittole
	23	Gelatina di maiale
	24	Guanciale
	25	Lardo, U Lardu
	26	'Nduia
	27	'Ndura
	28	'Nnuglia
	29	Pancetta arrotolata
	30	Prosciutto crudo di San Lorenzo Bellizzi
	31	Prosciutto di maiale nero calabrese
	32	Salame crudo di Albidona
	33	Salato di Crotone
	34	Salsiccia con finocchietto selvatico, Satizza
	35	Salsiccia di coretto
	36	Salsiccia pezzente
	37	Sazizzunu
	38	Soppressata affumicata, Supprizzata 'ffumicata
	39	Soppressata di Decollatura
<i>Formaggi</i>	40	Animaletti di provola
	41	Butirro
	42	Caciocavallo di Ciminà
	43	Caciocavallo podolico
	44	Cacioricotta
	45	Caciotto di Cirella di Plati
	46	Canestrato
	47	Caprino dell'Aspromonte
	48	Caprino Nicastrese
	49	Farci-provola
	50	Felciata
	51	Formaggio caprino della Limina
	52	Giuncata
	53	Mozzarella silana
	54	Musulupu dell'Aspromonte
	55	Pecorino del Pollino
	56	Pecorino della Locride
	57	Pecorino della Vallata "Stilaro Allaro"
	58	Pecorino misto
	59	Pecorino primo sale
	60	Provola
	61	Rasco
	62	Strazzatella silana
<i>Grassi (burro,margarina, oli)</i>	63	Olio extra vergine di oliva "Colli di Tropea"
	64	Olio extra vergine di oliva del Savuto
	65	Olio extra vergine di oliva della Locride
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	66	'A maritata
	67	Amarene sciropate
	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

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

REGIONE CALABRIA

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

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

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Aceto di Fico Bianco
	2	Cioccolato al limoncello
<i>Cami (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	3	Fraqolino
	4	Liquore al tartufo nero
	5	Liquore concerto
	6	Liquore di limone
	7	Liquore di amarena
	8	Liquore di gelse rosse
	9	Liquore di madarino dei Campi Flegrei
	10	Liquore di mirtillo
	11	Liquore finocchietto
	12	Liquore Laurino del Casertano
	13	Liquore nanassino
	14	Melica
	15	Milano
	16	Noicello
	17	Siroppo di arancia blanda
	18	Sidro di Mela Annurca
	19	Sidro di Mela Limoncella
	20	Sidro di Pera del Matese
	21	Vino cotto
<i>Formaggi</i>	22	Ammugiatelli
	23	Anghello di Carmasciano
	24	Braciola di capra di Siano
	25	Caciocavallo-Marmellata di vacca, Buseccchia
	26	Caciocavallo
	27	Caciocavallo di Ricigliano
	28	Caciocavallo di Zungoli
	29	Capra bollita
	30	Carme bufalina
	31	Carme di bovino podolico
	32	Carme di suino di razza Casertana
	33	Carme ovina di Laticauda
	34	Cervellatine
	35	Cicotta del Cilento
	36	Cicoriato
<i>Formaggi</i>	37	Coniglio di foggia dell'isola d'Ischia
	38	Fegato con la zeppa
	39	Filletto di Vairano Patenora*
	40	Filletone di Vairano Patenora*
	41	Ficocco di prosciutto
	42	Fieppa*
	43	Gelatina di maiale*
	44	Guanciale del Formicoso
	45	Lardello di Andretta
	46	Marzafacatu di Castel San Lorenzo*
	47	Mozzarellino
	48	Nzogna di maiale*
	49	Nzogna - Sugna nella vescica, Nzogna nella vescica
	50	O per e o muss
<i>Formaggi</i>	51	Orvilia*
	52	Pancetta arrostita
	53	Pancetta tesa
	54	Porchetta del Sannio
	55	Priogitto*
	56	Prosciuttella della bassa Valle del Calore
	57	Prosciutto del Tortore*
	58	Prosciutto di Casalotto*
	59	Prosciutto di Caciagno
	60	Prosciutto di Rocchetta*
	61	Prosciutto di Trevico*
	62	Prosciutto di Verticano*
	63	Prosciutto irpino*
	64	Salamè Napoli*
<i>Formaggi</i>	65	Salamè di Mugnano del Cardinale*
	66	Salsiccia
	67	Salsiccia affumicata
	68	Salsiccia del Cilento*
	69	Salsiccia del Vallo di Diano*
	70	Salsiccia di Cotronei
	71	Salsiccia frittonone*
	72	Salsiccia fredda a punta di coltello
	73	Salsiccia r' poc*
	74	Salsiccia rossa di Castelpoto*
	75	Salsiccia sotto sugna
	76	Salsiccia sotto suana di Vairano Patenora
	77	Samurchio*
	78	Sauzicchia casalettana*
<i>Formaggi</i>	79	Schiacciatà*
	80	Sopressata caglianese*
	81	Sopressata del Cilento*
	82	Sopressata del Molise*
	83	Sopressata del Vallo di Diano*
	84	Sopressata di Gioi Cilento*
	85	Sopressata di Ricigliano*
	86	Soppressata irpina*
	87	Tuccio re Prusuta
	88	Bebé di Sorrento
	89	Bocconcini alla panna di bufala
	90	Burrini e burrata di bufala
	91	Caciocavallo
<i>Formaggi</i>	92	Caciocavallo affumicato
	93	Caciocavallo del Formicoso*
	94	Caciocavallo del Matese*
	95	Caciocavallo di bufala
	96	Caciocavallo di grotta del Cervati e delle Gole di Perfosa*
	97	Caciocavallo di Castelfranco*
	98	Caciocavallo irpino di grotta*
	99	Caciocavallo podolico*
	100	Caciocavallo podolico dei Monti Picentini*
	101	Caciocavallo stagionato di Grotta del Tanagro*
	102	Caciocchito
	103	Caciocotta caprino del Cilento
	104	Caciotta di capra dei Monti Lattari
	105	Caciottina canestrata di Sorrento
	106	Caprino conciato del Montemaggiore*
<i>Formaggi</i>	107	Caso conzato*
	108	Caso maturo*
	109	Caso Valicchio*
	110	Caciocavallo e marzolino*
	111	Casuforte di Statigliano, Caciocorte, Casoforte, Casuforte*
	112	Casu Musci*
	113	Casu ré pecora del Matese*
	114	Fior di ricotta di Ponte Persica
	115	Formaggio caprino del Cilento
	116	Formaggio caprino di Grotta del Tanagro*
	117	Formaggio coi vermi*
	118	Formaggio duro di latte di pecora, capra e vacca*
	119	Formaggio morbido del Matese*
	120	Juncata
<i>Formaggi</i>	121	Menteca*
	122	Menteca del Cilento*
	123	Mescarpone di Bufala
	124	Mozzarella nella mortella*
	125	O' Peluso*
	126	Pecorino del Monte Marzano*
	127	Pecorino di Baiano*
	128	Pecorino di Capriano*
	129	Pecorino di Laticauda*
	130	Pecorino di Villaloro*
	131	Pecorino di Pietrarola*
	132	Pecorino fresco e stagionato
	133	Pecorino salaprese*
	134	Cuffianella*
<i>Formaggi</i>	135	Provola affumicata*
	136	Provola affumicata di bufala*
	137	Provola di Cilento
	138	Provola di bufala*
	139	Ricotta di fuscella di Sant'Anastasia*
	140	Scamorza
	141	Scamorza di bufala
	142	Scamorza di Montella
	143	Scamorzini del Matese*
	144	Scamosciata
	145	Stoglia di mozzarella
	146	Stracchino di Bufala
	147	Stracchita*
	148	Stracciata del Matese*
<i>Formaggi</i>	149	Trecia
	150	Treccia di Montella

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
Grassi (burro, margarina, olio)		
	151	Burro artigianale*
	152	Burro di bufala
	153	Olio extravergine di oliva Pisciotana
	154	Olio extravergine di oliva Ortico di Pontelandolfo
	155	Olio extravergine di oliva Sannio Caudino Telesino
	156	Olio extravergine di oliva Serrano Colle Berleventane
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati		
	157	Acciuga di pomodoro
	158	Ajillo dell'Uta
	159	Albicocca vesuviana
	160	Anatra Pera da Sidro del Matese
	161	Amarone appassito dei Colli di S. Pietro
	162	Anancia di Pagani
	163	Anancia di Sorrento
	164	Asparago Napoletano
	165	Asparago di Cetona Diano
	166	Broccolo di Paternopoli
	167	Broccolo fioriello di Napoli, Friarielli
	168	Broccolo San Pasquale
	169	Castagna a Marrone del Partenio
	170	Caldarroste in sciroppo e rum
	171	Cappella
	172	Carciofo bianco
	173	Carciofo capuanella
	174	Carciofo di Cetona d'Innamore
	175	Carciofo di Montoro
	176	Carciofo di Pietrelcina
	177	Carciofo di Procida
	178	Carciofo pignatella, Carciofo rosso, Carcioffola pascaiola
	179	Cardillo
	180	Cardone
	181	Carfentina
	182	Carosella
	183	Castagna del Monte Faito
	184	Castagna del prete
	185	Castagna di Acerno
	186	Castagna di Trevico
	187	Castagna jonna di Civitella Licinio
	188	Castagna paccuta
	189	Castagna volarella
	190	Castagne informate - Castagne n'fornate
	191	Castagne mosche, Fico
	192	Cavolfiore di Napoli
	193	Cavolo da minestra
	194	Ceci dell'Orfanto
	195	Cece di Cicerale
	196	Cece di Valle Agricola
	197	Cece nero del Fortore
	198	Cece piccolo del Sannio
	199	Cicoria selvatica
	200	Cicoria verde di Napoli
	201	Cicoriaccia
	202	Cilegia della Recca
	203	Cilegia di Pimonte
	204	Cilegia di Siano
	205	Cilegia malatrica
	206	Cilegia metella
	207	Cilegia S. Pasquale
	208	Cipolla alfrana
	209	Cipolla bianca di Pompei
	210	Cipolla di Cetona
	211	Cipolla di Cremisi
	212	Cipolla di Vatolla
	213	Cipolla ramata di Montoro
	214	Corta
	215	Corresce re coccossa ianca di Aquilonia
	216	Cuccia
	217	Curn ciell a callarell'
	218	Fagioli di Volturara Irpina
	219	Fagioli di Viggiano
	220	Fagioli quasantini
	221	Fagioli tabacchini
	222	Fagiolo a formella
	223	Fagiolo a pesello
	224	Fagiolo bianco di Montefalcone
	225	Fagiolo della regina di San Lupo
	226	Fagiolo dell'occhio
	227	Fagiolo dente di morto
	228	Fagiolo di Cetona
	229	Fagiolo di Controne
	230	Fagiolo di Gallo Matese
	231	Fagiolo di Gorga
	232	Fagiolo di Mandia
	233	Fagiolo di Villaricca
	234	Fagiolo mustacciello
	235	Fagiolo ristagno
	236	Fagiolo San Pasquale di Casalbuono
	237	Fagiolo a fave
	238	Fagiolo a fusto del Vallo di Diano
	239	Fagiolo tondino bianco del Sannio
	240	Fagiolo tondino bianco del Vallo di Diano
	241	Fagiolo Zampognaro
	242	Fagiolo zaffaranello
	243	Farro diocco del Sannio, pane e pasta di farro
	244	Fava di Millscola
	245	Fichi secchi con miele
	246	Fico di S. Manno
	247	Fico di Viggiano
	248	Fica troiane
	249	Fico vendemmia, Natalese
	250	Finochio bianco palettone
	251	Finochio di Samo
	252	Fragolata di Acerno
	253	Fragolina degli Alburni e dell'alto Sele, Fraulettia
	254	Frutti di Bosco di Acerno
	255	Fusilli di grano del vulcano di Roccamonfina
	256	Giallano di Sicilia
	257	Grano arso
	258	Grano romanella
	259	Granoturco della quarantina
	260	Granoturco di Gallo Matese
	261	Kaki vainiella napoletano
	262	Lenticchia del Sannio
	263	Lenticchia di Vallo Apricola
	264	Lenticchia di Viggiano Negrei
	265	Limone di Procida
	266	Lupino gigante di Vairano
	267	Mais Rosso di Basellice
	268	Mais spiga bianca, Spogna bianca
	269	Mandarino comune vesuviano
	270	Mandarino dei Campi Flegrei
	271	Marracuccio di Lentiscosa
	272	Marrone di S. Cristina
	273	Marrone di Scala
	274	Marzellina
	275	Marzocca

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
	276	Mela bianca di Grottelle, Mela Renetta champagne
	277	Mela capodicuccio
	278	Mela chianella
	279	Mela chichedda
	280	Mela limoncella
	281	Mela mazzatorta
	282	Mela San Giovanni
	283	Mela sergente
	284	Mela tubbiona
	285	Mela zitella
	286	Melananza cima di viola
	287	Melananza lunga di Napoli
	288	Melananza paccia
	289	Melata di fichi
	290	Melone di Capua
	291	Melone di Casabuono
	292	Melone napoletano
	293	Noccioia camponica
	294	Noccioia di S. Giovanni
	295	Noccioia mortarella
	296	Noccioia riccia di Talanico
	297	Noce di Sorrento
	298	Noce di Saluzzo
	299	Olive di San Martino
	300	Olive casazzera
	301	Olive Marinise
	302	Olive salella ammaccata del Cilento
	303	Oliva Tifatina o del Tifata
	304	Oliva vernaccicola di Mellizzano
	305	Oliva masciatica
	306	Olive pisciottane schiacciate sott'olio
	307	Oregano del Matese
	308	Oregano di Casabuono
	309	Papoccole
	310	Pappola
	311	Patata di Acerno
	312	Patata di Monte San Giacomo
	313	Patata di Trevico
	314	Patata fresca campana
	315	Patata nera del Matese
	316	Patata novella
	317	Patata di Pianella
	318	Patata riccia di Napoli
	319	Patata rossa del Vallo di Diano
	320	Patata sotterrata di Calvaruso
	321	Peperoncini ripieni al tonno
	322	Peperoncini verdi o di fiume
	323	Peperoncino friariello napoletano
	324	Peperoncino friariello nocerese
	325	Peperone cazzana
	326	Peperone cipolla, Papaccelle riccie
	327	Peperone quarantino di San Salvatore
	328	Peperone sassanella
	329	Peperoni quagliettani
	330	Pera carmosina
	331	Pera del rosario
	332	Pera lardana
	333	Pera mastantuono
	334	Pera pennata
	335	Pera sanguinaria
	336	Pera sovina
	337	Pera spadona di Salerno
	338	Pera spina
	339	Percoca col pizzo
	340	Percoca putediana
	341	Percoca terzarella
	342	Pesca bellella di Melito
	343	Pesca bianca napoletana
	344	Pesce doppia di venere
	345	Pescosella
	346	Pizzetta e vino cuotto
	347	Piselli cornetti
	348	Pisello centogiori
	349	Pomodori secchi sott'olio
	350	Pomodorino campano
	351	Pomodorino Cannellino di Pimonte
	352	Pomodorino corbarino
	353	Pomodorino di Cilento
	354	Pomodorino di Rofrano
	355	Pomodorino qiallo
	356	Pomodorino seccagno di Gesualdo
	357	Pomodoro cannellino flegreo
	358	Pomodoro di Sorrento
	359	Pomodoro fiaschello di Battipaglia
	360	Pomodoro guardiola
	361	Pomodoro pelato di Napoli
	362	Pomodoro Re Alberto
	363	Pomodoro roventino
	364	Pugna cognipescut
	365	Rapa catozza
	366	Risciola
	367	Risi di Casabuono
	368	Rosmarino del Cilento
	369	Saragolla
	370	Scarola bianca riccia schiara
	371	Sciacchione
	372	Scocca
	373	Sedano di Gesualdo
	374	Spelta
	375	Susina botta a muro
	376	Susina marmuleona
	377	Susina papaccona
	378	Susina pazzia
	379	Susina scarrafona
	380	Susina
	381	Tartufo bianchetto delle pinete costiere
	382	Tartufo di Ceghaloni
	383	Tartufo di Collano
	384	Tartufo nero del Matese
	385	Tartufo nero di Bagnoli Irpino
	386	Timo delle coste del Muria
	387	Torzella, Cavolo greco, Torza riccia
	388	Uva armoniera del Cilento
	389	Uva bianca a cuore del Cilento
	390	Uva catenica
	391	Uva Coda di Volpe Rossa
	392	Uva conicella
	393	Uva Lenqua de Femmena
	394	Uva salamanna
	395	Uva sanguinella
	396	Tabaccanti di Casabuono
	397	Virni
	398	Zafferano
	399	Zucca lunga di Napoli, Cocuzza zuccharina
	400	Zucca napoletana
	401	Zucchino san pasquale

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
	402	Antico Bigné di Solfra
	403	Amaretto di Caposele
	404	Babà
	405	Biscotti al miele
	406	Biscotti di Castellammare
	407	Biscotto di frolla intergrale
	408	Biscotto di oranone
	409	Biscotto all'amarena
	410	Biscotto di Sant'angelo
	411	Bombarda
	412	Calzoncelli
	413	Calzone
	414	Cannazze
	415	Cannolo cilentano
	416	Cannolo di Irpinia
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscetteria, della pasticceria e della confetteria	417	Carrati
	418	Cartellate con mosto
	419	Casatello dolce
	420	Casatello sugna e pepe
	421	Cavatelli*
	422	Cavatello di Palomonte
	423	Cecatello Paupilitano
	424	Ciacchiera
	425	Cicoria della Apicese*
	426	Ciccia
	427	Cicione
	428	Confettone, ò Cunifiton
	429	Copeta
	430	Delizie al limone
	431	Divino amore
	432	Follivelli
	433	Fresella Beneventana
	434	Fusillo di Cilento
	435	Fusillo di Felitto
	436	Fusillo di Gioi
	437	Fusillo furlano, ò Fusillo furlano, ò Riccio furlano
	438	Giunto Caleno
	439	Marsigliese
	440	Matassae di Caposele
	441	Migliaccio
	442	Monachina
	443	Monachino di Caposele
	444	Mustaccioli
	445	N'funderi
	446	N'frennula
	447	Pagnotta di Santa Chiara
	448	Palmo di confetti
	449	Pan Brigante
	450	Pane del Camaldoli
	451	Pane di Baiano
	452	Pane di Cilento
	453	Pane di Iurmano
	454	Pane di Montecalvo
	455	Pane di Padula
	456	Pane di patate
	457	Pane di San Sebastiano
	458	Pane di Saragolla
	459	Pane di Villaricca
	460	Panelliso di Ponte
	461	Panelliso di Sanno
	462	Pannino napoletano
	463	Pantorcone
	464	Panzozzo
	465	Panzarotti
	466	Parrozzo*
	467	Pasta mistiata
	468	Pasticciella di Acerno
	469	Pastuccio caggianese
	470	Patiera
	471	Pone
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscetteria, della pasticceria e della confetteria	472	Pizza chiena
	473	Pizza Cilentana
	474	Pizza co l'Erbà
	475	Pizza con ricotta
	476	Pizza di farinella bacolese, Pizza gialla, 'A Zellòse
	477	Pizza di San Martino
	478	Pizza di scarola
	479	Pizza fritta, Serpentone
	480	Pizza migliazza cu li frittòle
	481	Pizza roce
	482	Pizza roce caggianese
	483	Pizza sulla liscia*
	484	Pizzo Panaro
	485	Puccellato dolce
	486	Puccellato salato
	487	Raffoli
	488	Ravioli allo zanzafaro di Quaglietta
	489	Ravioli Capretti
	490	Ravioli co la pettola
	491	Ravioli di ricotta di pecora
	492	Ricci
	493	Roccocò
	494	Sanguinaccio
	495	Scaldatelle
	496	Scanciata del Sanno
	497	Scarcazzatello, Cavatieddu
	498	Sciavola
	499	Sciavola di Cirello
	500	Sciussicello, ò Sciuscello
	501	Scorpella
	502	Stroiatella
	503	Stroiatella Santa Rosa
	504	Sospiri al limone
	505	Spanettone di grotta
	506	Spumone
	507	Struppolo
	508	Susamelli
	509	Taraddi con finocchio
	510	Tarallini intrecciati
	511	Tarallini al vino
	512	Tarallo all'uovo
	513	Tarallo con le mandorle
	514	Tarallo cu l'ove
	515	Tarallo di San Lorenzello
	516	Tarallo di San Lorenzello
	517	Tarallo Rossianese
	518	Tarallo sugna e pepe
	519	Tarallucci al nastro
	520	Tasca
	521	Torrone di Roccagloriosa
	522	Torrone croccantino di S. Marco dei Cavoti
	523	Torrone di Benevento
	524	Torrone di Catania
	525	Torrone di Donnalucata
	526	Torrone di Ospedaleto d'Alpinolo
	527	Tridi di Rofrano
	528	Trilli
	529	Turcinellu
	530	Vanti
	531	Zandraglia
	532	Zeppola di S. Giuseppe
	533	Zeppola fritta
	534	Zeppola padulese

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti della gastronomia</i>	535	Baccalà alla perticatura
	536	Braciola
	537	Carmo al latte
	538	Ciambottella
	539	Cicatelli col Pullelo
	540	Cicoriata
	541	Cicci di Santa Lucia
	542	Cinghiale alla cacciatoria*
	543	Crocchè
	544	Fusule co' Coni e cavatelli senza cavà
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	545	Gatto di patate
	546	Genovese
	547	Frittata di scammaro
	548	Frittura napoletana
	549	Frumento di Taranto
	550	Lardata
	551	Mantopole di Montaperto
	552	Matassà e facioli
	553	Melanzanà a Scarpone
	554	Minestra caqqianese
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	555	Parmigiana di Cipolla ramata di Montoro
	556	Parmigiana di melanzane
	557	Peperone imbottito
	558	Pecorino dei foreni
	559	Pionzra
	560	Ponza
	561	Patale e cicci*
	562	Polenta stampata, Alla Cucchiaredda, Frattaccio
	563	Pittera
	564	Puparulo Mbuttito
<i>Prodotti di origine vegetale (frutta e verdura)</i>	565	Ragù napoletano
	566	Salsa piccante
	567	Salsiccia di Cappuccio
	568	Sauza Quadrilletta
	569	Scarpinello
	570	Scarpella di Castelvenere
	571	Sfronzola
	572	Stufati di Teigiano
	573	Tagliatelle all'acciaciata
	574	Tigella padulese
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	575	Troppe fritte
	576	Zuppa di cicoriello e cicopece
	577	Zuppa di soffritto
	578	Acciughe sotto sale*
	579	Alicette piccanti*
	580	Alici di menica*
	581	Alici marinate*
	582	Cozza del golfo di Napoli e del litorale fiorentino, Cozzeca
	583	Filetti di alici sott'olio*
	584	Stocco*
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	585	Tarantella
	586	Tomiglia rossa di Licosa*
	587	Mele
	588	Mele di acacia
	589	Mele di astrodio
	590	Mele di borrhagine
	591	Mele di cardo
	592	Mele di castagno
	593	Mele di girasole
	594	Mele di lupinella
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	595	Mele di ruvo
	596	Mele di villa
	597	Mele millefiori
	598	Mele millefiori dei Monti del Matese
	599	Ricotta di Carmasciano
	600	Ricotta di fuscella*
	601	Ricotta di Laticauda
	602	Ricotta di Pecora Bagnolese
	603	Ricotta essiccata di bufala*
	604	Ricotta essiccata di capra*
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	605	Ricotta fresca di bufala
	606	Ricotta fresca ed essiccata di capra*
	607	Ricotta fresca ed essiccata di pecora*
	608	Ricotta manteca di Montella
	609	Ricotta salaprese
	610	Yogurt di Bufala

* 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	Ancione, Andsòn
	3	Anisetta, Aniséta
	4	Macerato di pere in grappa
	5	Liquore di prugnoli, Bargnolino, Bargnulein
	6	Liquore zabaglione all'uovo
	7	Maraschino, Maraschèin
	8	Marenata
	9	Nocino, Nosen, Nozèn
	10	Sorbolo, Liquore nobile di sorbole, Liquor ed sorbi, Sorbolino, Sorbolén
	11	Sassolino
	12	Vin brûlé, Vino brûlé, Brûlé
<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 Romagna, Vidlö, 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 sbrislon, Cicoli, Sgrisciuoli*
	21	Coppa arrosto, Cupa arost
	22	Coppa di testa, Tortella*
	23	Coppa di montagna della Val Nure, Cuppa ad muntagna
	24	Coshet, Violino coscia di pecora
	25	Cotechino piccolo, Cudghein piccinein
	26	Culatello, Culatel*
	27	Fegatelli
	28	Fiocchetto
	29	Fiocco*
	30	Gallo ruspante
	31	Goletta stagionata
	32	Lardo di Montefeltro
	33	Lardo, Gras
	34	Lonzino, Capolongo
	35	Mariola*
	36	Mazza fegato
	37	Miaccio, Miaggio, Migliaccio
	38	Pancetta arrotolata
	39	Pancetta canusina*
	40	Pesto di cavallo, Caval pist
	41	Piccola di cavallo, Picula 'd caval
	42	Pollo di razza Fidentina
	43	Pollo di Romagna
	44	Porchetta, Purcheta
	45	Prosciutto aromatizzato del Montefeltro
	46	Salame all'aglio, Salam da l'ai*
	47	Salame di Canossa o Salame di Castelnuovo Monti*
	48	Salame fiorettnino*
	49	Salame gentile, Salam gentil, Salâm zintil*
	50	Salsiccia
	51	Salsiccia gialla fina, Sulzezza zala bouna e fina
	52	Salsiccia matta, ciavar, zuzèzza mata
	53	Salicciotto alla piacentina, Salame da cuocere, Salam da cotta
	54	Spalla di San Secondo, Spalla cotta e spalla cruda, Spala cota e crûda*
	55	Stracotto alla piacentina, L'Stua
	56	Suino di razza Mora o Mora romagnola
	57	Suino pesante
	58	Tacchini bronzato rustico o nostrano, Galnacc, Dindo
	59	Tasto, Tast
	60	Zuccotto di Bismantova*
<i>Condimenti</i>	61	Pasta di tartufo bianco
	62	Sale alimentare di Salsomaggiore
	63	Sale, Sàl
	64	Caciotta*
	65	Caciotta vaccina al caglio vegetale*
	66	Caprino*
	67	Cascio pecorino lievito, Pecorino fresco a latte crudo*
<i>Formaggi</i>	68	Casecc*
	69	Formaggetta fresca, Furmain*
	70	Pecorino*
	71	Pecorino del pastore*
	72	Pecorino dell'Appennino Reggiano*
	73	Pecorino maturato in grotta

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

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

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

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

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti della gastronomia</i>	360	Polenta e patate, Puleinta e pomdaterra
	361	Polenta pasticciata
	362	Pollo alla cacciatora, Pol ala cazadôra
	363	Polpettone di tacchino alla reggiana
	364	Punta di petto di vitella ripiena, Picaja
	365	Radicchi con la pancetta
	366	Ragù alla romagnola, Ragù a la rumagnola
	367	Ragù classico alla bolognese
	368	Riso e verza con costine, Ris e verza cun custeina
	369	Risotto con i codini di maiale, Risott cun i cuein ad gogn
	370	Risotto con le poveracce, Risòt cun al pavaraz
	371	Salsa di prezzemolo, Sälsa ad savur
	372	Salsa verde per bolliti
	373	Scàpa, Mnufocc, Menni
	374	Seppie con piselli
	375	Spaghetti con le poveracce
	376	Spinaci alla romagnola, Spinaci con l'uvetta, Spinëz a la rumagnöla
	377	Tinche all'emiliana
	378	Torta di patate, Turta d'patat
	379	Torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bubbiese
	380	Trippa, Trèpa
	381	Trippa alla reggiana, Busecca, Buzèca
	382	Trippa di manzo alla piacentina, Trippa ad manz ala piasinteina
	383	Trote come si preparano a Succiso
	384	Valigini, Valisein, Verzot
	385	Verzolini, Varzulein
	386	Zigulleda, Ziguleda
	387	Zucchini ripieni, Zücchein ripein
	388	Zuppa di ceci, Süppa ad sisar
	389	Zuppa di pesci, Süppa ad pess
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	390	Miele del Montefeltro
	391	Miele del crinale dell'appennino Emiliano-Romagnolo
	392	Miele di erba medica della pianura Emiliano-Romagnolo
	393	Miele di tiglio, Mel tiglio
	394	Ricotta*
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	395	Ricotta vaccina fresca tradizionale dell'Emilia-Romagna, Puina, Puvina*
	396	Acquadelle marinate
	397	Alici marinate, Sardun marined
	398	Anguilla affumicata
	399	Anguilla marinata di Comacchio
	400	Brodetto di vongole
	401	Cozze gratinate
	402	Saraghina, Saraghéna, Papalina, Saraghina sora al test
	403	Saraghina maturata nel sale
	404	Zuppa di poveracce, Zuppa di vongole, Sópa '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	Sciropo di olivello spinoso
	4	Sciropo di piccoli frutti
	5	Sciropo di sambuco
	6	Sciropo di tarassaco
	7	Succo di mela
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	8	Agnello istriano
	9	Argjel
	10	Bondiola
	11	Brusaula
	12	Cappone friulano
	13	Cicines
	14	Coppa di testa
	15	Cotto d'oca
	16	Crafus
	17	Filon
	18	Insaccati affumicati
	19	Lardo
	20	Lingua cotta di Carnia
	21	Linguâl
	22	Lujànie
	23	Marcundela
	24	Musetto
	25	Ossocollo e culatello affumicati
	26	Pancetta arrotolata dolce e affumicata
	27	Pancetta arrotolata manicata
	28	Pancetta con lonza
	29	Pancetta stesa, lardo, guanciale
	30	Pestadice
	31	Pestat
	32	Petto d'oca affumicato
	33	Pindulis
	34	Polmonarie
	35	Porcaloca
	36	Prosciuttino crudo d'oca
	37	Prosciutto cotto Praga
	38	Prosciutto di Cormons*
	39	Prosciutto di Ragogna
	40	Prosciutto dolce o affumicato
	41	Salam di cueste
	42	Salame d'oca
	43	Salame friulano
	44	Sanganel
	45	Sassaka
	46	Sbarbot
	47	Schulta fumat
	48	Sopressa
	49	Spalla cotta di Carnia affumicata
	50	Speck affumicato
	51	Speck d'oca
	52	Stinco di Carnia
<i>Condimenti</i>	53	Aceto di mele
	54	Osiet
	55	Salsa balsamica
<i>Formaggi</i>	56	Caciotta caprina
	57	Caprino stagionato
	58	Cuincir
	59	Formadi frant
	60	Formaggio asìno*
	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

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

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

* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE LAZIO		
Tipoologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori		
	1	Cioccolata a squisito
	2	Liquore di benzina
	3	Liquore Frapollino
	4	Liquore nocino
	5	Misericordia
	6	Rattata cicoria
	7	Sambuca romana
	8	Sambuca viterbese della Cicciaria
	9	Sambuca viterbese
	10	Bracole sottolio
	11	Brescada di Velletri
	12	Bronzino o Varelli*
	13	Ciacocotto o Lorus*
	14	Canne di bovino matremmano
	15	Canne di capra
	16	Canne di coniglio Iserino viterbese
	17	Canne di pecora secca
	18	Carcaccio di buffala
	19	Carcaccio di maiale cotechino*
	20	Coppellette affumicate di buffala
	21	Coppellette (di cavallo, suino, bovino)*
	22	Pietra di Leonessa*
	23	Pietra di Leonessa
	24	Guanciale americano*
	25	Guanciale dei Monti Lepini al maiale nero*
	26	Pancetta lessa di suino di razza Casertana
	27	Pancetta lessa di suino di razza Casertana
	28	Lardo del campo di Olevano Romano*
	29	Lardo staginato al maiale nero*
	30	Lardo staginato al maiale nero dei Monti della Laga*
	31	Lombetto o Lorus*
	32	Loragine a lanza di suino di razza Casertana
	33	Montadella (romana, di Amatrice ed Accumuli, viterbese)*
	34	Montadella (viterbese)
	35	Montadella di cavallo
	36	Montadella di mortadella manremmano*
	37	Montadella (viterbese)
	38	Pancetta lessa di suino di razza Casertana
	39	Pancetta lessa staginata alle erbe al maiale nero*
	40	Pancetta lessa staginata alla erbe al maiale nero*
	41	Pancetta lessa staginata alla erbe al maiale nero*
	42	Porchetta (di Viterbo, di Poggio Bustone)
	43	Porchetta di Setia (Porchetta Seliana)
	44	Prosciutto (di Guarino, di Bassiano)*
	45	Prosciutto (di Guarino, di Bassiano)
	46	Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero*
	47	Prosciutto di montagna della Tuscia*
	48	Salame "casentino"
	49	Salame "casentino" (Salame cotto della Tuscia)*
	50	Salame paesano*
	51	Salamella cicoria*
	52	Salamelli (sottolio)
	53	Saldamirilli
	54	Salsicce (Corallina romana), "Susinella" al Coriandolo, Pesciana)
	55	Salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)*
	56	Salsiccia di suino (semplice ed aromatiche)
	57	Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)*
	58	Salsiccia dei Monti Lepini al maiale nero*
	59	Salsiccia di suino
	60	Salsiccia di Castro dei Volsci*
	61	Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero*
	62	Salsiccia di suino di suino (Mazzatorta di Viterbo, Paesana da sugo*, Semplice)
	63	Salsiccia media
	64	Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci*
	65	Salsiccia sott'olio (salsiccia sottolio)*
	66	Salsiccia sott'olio (Soflunica)
	67	Speck di buffala
	68	Tondo matto di Zagarolo
	69	Ventricino di Nettuno
	70	Ventricino di suino di Amaseno
	71	Vitellone di tri
	72	Zampetti
	73	Zampone e Salam fumato*
	74	Zanzichella "di Pepe"*
	75	Aceto di kiwi affumicato dell'agro pontino
	76	Pasta di olive
	77	Pasta di olive di Gaeta
	78	Salsa balsamica di uva
Condimenti		
	79	Burrata di buffala*
	80	Cacio di Genazzano*
	81	Cacio e pepe di Montalto di Castro
	82	Cacio fiore*
	83	Cacio magro (semplice e alle erbe)*
	84	Cacio magro (semplice e alle erbe) affumicato*
	85	Caciocavallo di Supino*
	86	Caciocavallo vacchino (semplice e affumicato)*
	87	Caciocavallo vacchino (semplice e affumicato)
	88	Caciotta dei Monti della Laga*
	89	Caciotta della Sabina (semplice e alle erbe)*
	90	Caciotta di Tufello (Pontino)*
	91	Caciotta di vache cicoriere
	92	Caciotta mista della Tuscia*
	93	Caciotta orenina romana
	94	Caciotta orenina romana
	95	Caciotta mista della Tuscia*
	96	Caciotta mista ovovacchino del Lazio*
	97	Caciotta di buffala di Amaseno (semplice e aromatizzata)*
	98	Caciotta di buffala di Amaseno (semplice e affumicato)*
	99	Caciarella di Morolo*
	100	Conciato di San Vittore*
	101	Caciucco di Cerveteri
	102	Fornaiaggio e caciotta di pecora sott'olio*
	103	Fornaiaggio di capra*
	104	Gran cacio di Merello
	105	Kremna di Cerveteri
	106	Murenaia di buffala
	107	Pecorino (viterbese, cicoriaccio)*
	108	Pecorino di Cerveteri
	109	Pecorino dei Monti della Laga*
	110	Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)*
	111	Pecorino di Cerveteri
	112	Pecorino di Ferentino*
	113	Pecorino in grida del viterbese*
	114	Pressato a mano
	115	Provola di latte ovino
	116	Provola di buffala (semplice e affumicata)*
	117	Provola di vacca (semplice e affumicata)*
	118	Provola di vacca (semplice e affumicata)
	119	Provola invecchiato di buffala di Formello
	120	Scamorza appassita - Caciotta di Supino
	121	Scamorza vacchino e ripiena*
	122	Scamorza vacchino dei Monti Lepini
	123	Stagionato di buffala di Formello
	124	Stracchino di capra*
	125	Tomato pomodoro con burro all'interno)
	126	Pirostella
	127	Burro di San Filippo
	128	Olio monovarietale extra vergine di Carboncella
	129	Olio monovarietale extra vergine di Cava
	130	Olio monovarietale extra vergine di Frana
	131	Olio monovarietale extra vergine di Marina
	132	Olio monovarietale extra vergine di Monteferrante
	133	Olio monovarietale extra vergine di Roscida
	134	Olio monovarietale extra vergine di Salviana
	135	Olio monovarietale extra vergine di Sircole
	136	Olio monovarietale extra vergine di Vetralla
	137	Ajello rosso di Castelliri
	138	Ajello rosso di Proceno
	139	Ajello rosso di Velletri
	140	Arancio biocido di Fondi
	141	Asparago delle acque abitate di Tivoli e Guidonia Montecelio
	142	Broccoli di sezzesi "sini"
	143	Broccoli di cappuccio fritti
	144	Broccoli romaneschi
	145	Carciofini sott'olio
	146	Carciofini di Sezze
	147	Carciofi di Tarquinia o della Maremma viterbese
	148	Carciofi di Fiumicino
	149	Carciofi di Velletri bianco aromatico
	150	Castagnara di Terelle
	151	Castagnara rossa del Cicolino
	152	Ceci del sozzo unto di Velletri
	153	Ceci
	154	Cicerchia
	155	Cicoriaccio di Campagnano
	156	Cicoriaccio di catalona frastagliata di Gaeta (Puntarelle)
	157	Ciliegie di Cilele
	158	Ciliegia Ravenna della Sabina
	159	Ciliegia di Velletri
	160	Cipolla Pesciatina
	161	Cipolla Pesciatina
	162	Cipolla, peperoni e pere sott'aceto
	163	Cipolla sott'aceto
	164	Confitura di castagne
	165	Confitura di miele al mosto cotto
	166	Confitura di uva cesanese nera
	167	Confitura di uva nera (sott'aceto)
	168	Confitura di vignedoli
	169	Fardinina artigliata
	170	Fardinina cipolla
	171	Fardinola concorsa
	172	Fardinola cipolla
	173	Fardinola genovese di Labro
	174	Fardinola genovese
	175	Fardinola genovese di Marano Equo
	176	Fardinola soffritto
	177	Fardinola portofino
	178	Fardinola portofino di Valleverde
	179	Falfacciano di Bellerga
	180	Farinata di marroni
	181	Farro dei Monti Lucretili
	182	Farro del pungolo di Acquapendente
	183	Favette di Agnone
	184	Favette di Velletri
	185	Fichi scrocchati con nocciole
	186	Fichi secchi di Sovignano
	187	Fico d'India di Terracina
	188	Frigola di Nemi
	189	Lattuga sognonella di Formia

REGIONE LAZIO	
Tipoologia	N° Prodotto
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	
	198 Lenticchia di Rascino
	199 Lenticchia di Veroliene
	200 Mais agostinella
	201 Melanzane di Cerveteri
	202 Marone (dei Monti Cimini, di Cave)
	203 Marone Antrodicano
	204 Marone di Arcozzone Romano
	205 Marone di Frascati
	206 Marone seprino
	207 Melanzane sott'olio
	208 Melanzane fritte
	209 Mozzarella di Capranica Prenestina
	210 Nociolaia dei Monti Cimini
	211 Olive calce e genere, oliva bianca di Itri, olive al fumo, olive sott'olio, olive spaccate e condite, olive in salamoia, olive essicate
	212 Orzo pelato dell'alto Lazio
	213 Pecorino romano da salsicciola di Gaeta
	214 Piatto di Leonessa
	215 Patata arachese
	216 Peperoni di Arcozzone
	217 Peperoni secchi
	218 Peri spadona di Castel Madama
	219 Peri scropiccioli al mosto
	220 Peroni del Vulture monoponate
	221 Pimento del局长 lazzuli
	222 Pomodoro appennino dell'Etruria Meridionale
	223 Pomodoro fiorentino
	224 Pomodoro fiaschetta di Forlì
	225 Pomodoro ovulare Reatino
	226 Pomodoro rosso di Spoleto
	227 Pomodoro rosso di Tivoli
	228 Pomodoro sanguinella del Golfo di Gaeta e di Formia
	229 Pruina cipollotta di Pionisco
	230 Pruina di Cerveteri
	231 Roncolella Labicana
	232 Sarzefine di Zagarolo
	233 Salsiccia di Cittanova
	234 Tagli sottili dell'aglio rosso di Proceno
	235 Tagliuoli di Campoli Appennino
	236 Tarallo dei Monti Lepini
	237 Tarallo con il peperoncino
	238 Tarallo di Colli sul Velino
	239 Tarallo di Saracinesco
	240 Tarallo di Sora e di Tivoli
	241 Visciole dei Monti Lepini
	242 Zaffarano della Tuscia
	243 Zafferano della Valle dell'Ariete
	244 Aneto del Tevere
	245 Anatrelli
	246 Anatra cappelerai
	247 Anatra di Guarino
	248 Bananilla
	249 Bananilli mandorlati di Cori
	250 Bassoni
	251 Biscotti
	252 Biscotti e ciambelle all'uovo
	253 Biscotti e ciambelle di farina
	254 Biscotto di Sant'Antonio
	255 Biscotto di Sant'Anselmo
	256 Biscottatina
	257 Bussolani
	258 Caciarelli
	259 Caciata di Sora
	260 Caciata di Maenza
	261 Caciocche di Civitella S. Paola
	262 Calzone con verdure
	263 Cannelloni
	264 Cannoli
	265 Cassata pantecciose
	266 Cassatuccio
	267 Cassatucciole stampate
	268 Cavallucci e ciocche
	269 Ciclamini
	270 Ciambella al cencello
	271 Ciambella al mosto
	272 Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) di Maenza
	273 Ciambella d'arance di Veroli
	274 Ciambella degli sposi di Rocca di Papa
	275 Ciambella di San Filippo
	276 Ciambella di Ponzano Romano (o Ciambella di San Sebastiano)
	277 Ciambella o ciambella di San Michele
	278 Ciambella pastorella (Ciambella cresciuta di Pastena)
	279 Ciambelle
	280 Ciambella scottolata di Cori
	281 Ciambella Serrinese
	282 Ciampi
	283 Ciambelle al vino moscato di Terracina
	284 Ciambelle con farcite
	285 Ciambelle da sposa
	286 Ciambelle di magro di Sermoneta
	287 Ciambelle n'cotta
	288 Ciambelle n'cotta di Civitella S. Paola
	289 Ciambelle scottolate di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciambelle d'acqua)
	290 Ciambelline
	291 Ciambelline al vino rosso di Cori
	292 Ciambelline di San Francesco Romano
	293 Ciambellone di San'Antonio (Ciambetto)
	294 Ciambellotto di San Famiano (ciambella dolce con uvetta di Gallesse)
	295 Ciambelle d'ova
	300 Ciambelluccio di Crotone
	301 Ciambellone meridiano
	302 Ciambelle
	303 Cirola romana
	304 Colette
	305 Crostette di Cocco Azucchio
	306 Crostette visciole di Sezze
	307 Crostato reiano
	308 Crostoli
	309 Cuozzi di Roviano
	310 Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa
	311 Dolci di pastate
	312 Fave dei morti
	313 Ferratelle
	314 Fettuccine
	315 Fettuccine nere e bianche
	316 Fettuccine
	317 Fritelle di Fiori
	318 Fritelle di ricotta (da 1 kg)
	319 Frascarelli
	320 Frenguarelli di Segni
	321 Fratelli
	322 Frittoline di mete di Maenza
	323 Frittoline di Civita Castellana
	324 Frittoline di fagioli, di Priverno, di Palestro
	325 Gliu parmentu di Maenza
	327 Gnocchetti di polenta
	328 Gnocchi di fu contadino
	329 Gnocchi di patate e Vomontone
	330 Gnocchi di castagne
	331 Gnocchi ricci
	332 Gnocchi rossi
	333 Freciuciu di Maenza
	334 Imbrachiette
	335 La Coccia
	336 La graticciata di Norma
	337 La Viscosa di San Felice Circeo
	338 Le Crescicelle di Maenza
	339 Le frittoline di pane di Casperia
	340 Longanaria di Crotone
	341 Lu Cavalluccio e la Puccanella
	342 Maccheroni al mosto di Cori
	343 Macaruni Gavazzanesi
	344 Maccheroni
	345 Maccheroni à la matassa
	346 Maccheroni alla gricia di Vejano
	347 Matagliata o Fregnacce
	348 Marizozzo
	349 Mazzatorta
	350 Mostarde concesse
	351 Murzelli
	352 Nocci
	353 Ndujamangi di Jenne
	354 Peccaretti
	355 Pagnottelle di salutuoro di Sezze
	356 Pan di Ciliegi
	357 Pan di Via
	358 Pane calzone
	359 Pane casareccio di Campomaggiore
	360 Pane casareccio di Cerveteri Lazio
	361 Pane casareccio di Lantano
	362 Pane casareccio di Lucone
	363 Pane con le olive bianche e nere
	364 Pane con le pastate (con purée di patate)
	365 Pane di grano duro
	366 Pane integrale al forno a legna
	367 Pane integrali di Vicovaro, Pennata Vicovarese)
	368 Pane Latino (Pâ Latino)
	371 Panettone di Toto di Ferentino
	374 Panettella di Sopponiga
	375 Panettoni
	376 Pancaccato
	377 Pancatelli
	378 Pascolotta di Traetto (di Minturno)
	379 Pascolotta corenese
	380 Pascolotta (spaghetti, fucatini, perciatelli, mazza marzica, rigatori, linguine di passero)
	381 Pasta di mandorle (Pasta dei' mandorli) di Maenza, Sezze, Letina
	382 Pastarelle col cremino
	383 Peccaretti di Sezze
	384 Pezzetti (Serracce)
	385 Piccolatagli
	386 Pincaralle Monicellei
	387 Pissone Romana
	388 Pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli strizzoli)
	389 Pizza a gli mattoni di Sezze (Pizza a gli soio di Sezze)
	390 Pizza "Bubata"
	391 Pizza bianca Romana alla pala del forno
	392 Pizza con le noci

REGIONE LAZIO		
Tipoologia	N°	Prodotto
	394	Pizza di Pascua della Tuscia (dolci o al formaggio)
	395	Pizza di ricotta
	396	Pizza d'ova
	397	Pizza fritta
	398	Pizza grassa
	399	Pizzarelle di Cerreto Laziale
	400	Pizza rendita fiammeggiante
	401	Pizzette
	402	Pizza varata di Sant'Angelo Romano
	403	Pizzoccoli (Biscotti)
	404	Polentini (Pasta alimentare)
	405	Pugnotta friscolana
	406	Ravolli con crema di castagne
	407	Ravolli di patate
	410	Ravolo di San Pancrazio
	411	Ricotta - Ricotta
	412	Saorba
	413	Salame del re
	414	Salsiccia di Roviano
	415	Sicuscelli
	416	Serpentina alle mandorle di Santi'Anastolia
	417	Serpentone di Cabena

REGIONE LAZIO	
Tipoologia	N° Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della bolleretteria, della pasticceria e della confezione</i>	419 Serrette
	419 Serrette di Semroneta
	420 Serrette di Monte Porzio Catone
	421 Spumette
	422 Sbaracanelli di Sezze
	423 Spumette
	424 Struzzarelli
	425 Tortelli di Sezze e Lenola
	426 Subachini
	427 Susamelli
	428 Tagliatelle di castagne
	429 Taralli
	430 Tarallito dolce di latte corenese
	431 Tarallini de Gorganti
	432 Taralli di Jenne
	433 Tiella di Gaeta
	434 Trischella vitellina
	435 Trote di Vitozzo
	436 Torta di ricotta di Semroneta
	437 Torta pasquale (Tortano di Pasqua, Tortano 1 e 2)
	438 Torta di ricotta
	439 Tortelli di Lenola
	440 Tortiglione di Jenne
	441 Tortino di Pasqua
	442 Tortone di Vitozzo
	443 Tosa di Prassus
	444 Tozzetti (di Viterbo)
	445 Trofie di ricotta
	446 Trecia all'anice di Civitella S. Pao
	447 Tuncelli
	448 Uova sode
	449 Uova strigate
	450 Zuccheri di Aragoni
	451 Zuppoli
<i>Prodotti della gastronomia</i>	452 Acciughe marinate
	453 Acqua cotta della Tuscia/del Viterbese
	454 Bistecca saltellaria (cosparsa fritta)
	455 Cacciatore alla milanesa di Viterbo
	456 Cacciucco alla genovese con il finocchietto selvatico
	457 Ceciarello di Velletri
	458 Cimichiale alla cacciatora/Cinghiale al bisonte/ungnate alla viterbese (o maremmana)
	459 Cioppolini alla romana (o dello Maremma tirrenico)
	460 Fettuccine all'etrusca con funghi ferlenghi e salsiccia
	461 Fruscategli ciociani
	462 Grissini
	463 Miravido o Mirandol di Targuina
	464 Padellaesa
	465 Pane ammidito
	466 Pannacotta di ricotta di cinghiale
	467 Parmigiana di patate di fiori d'India dell'isola di Ponza
	468 Peperoni alla cottura
	469 Pizzoccoli alla romana
	470 Pizzoccoli alla romana di Testino
	471 Sape e fagioli di Ariccia
	472 Sanguozzi di Roffredo
	473 Sanguozzi di Velletri
	474 Zuppa di cavolfiore e bacalà di Velletri
	475 Zuppa di pesce di Civitavecchia
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	476 Alice marinata
	477 Alice spada del Golfo di Gaeta*
	478 Anguilla del lago di Bolsena
	479 Calamita del lago di Fondi
	480 Congerello del lago di Viterbo (del lago di Bracciano)
	481 Granchio del lago di Bracciano
	482 Tellina del litorale romano
	483 Tripla di mare dell'isola di Ponza
	484 Umido di pesce spada dell'isola di Ponza
	485 Miele del Monte Rufo
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	486 Miele di Semroneta
	487 Miele di melo di eucalipto della pianura Pontina
	488 Ricotta di bufala (affumicata, infornata, salata)*
	489 Ricotta di pecora e di capra dei Monti Lepini*
	490 Ricotta secca*
	491 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)
<i>Birre</i>	8	Birra di Savignone
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	9	Comune argentata ligure, Comune argentata
	10	Comune dorata ligure, Comune dorata
	11	Coppa
	12	Frizze (Grive)
	13	Gambetto di maiale, Gambetto
	14	Gigante nera d'Italia (Pollo della Val di Vara)
	15	Mostardella
	16	Pancetta
	17	Paté di lardo
	18	Pecora brigasca
	19	Prosciutta
	20	Prosciutto cotto
	21	Salame (con i lardelli), (Salamme cui lardelli)
	22	Salame cotto
	23	Salame crudo
	24	Salame genovese di Sant'Olcese, di Orero
	25	Salsiccia
	26	Salsiccia di Brugnato
	27	Salsiccia di Ceriana, Slasiccia
	28	Salsiccia di Pignone
	29	Sanguinaccio
	30	Sopressata
	31	Stecchi
	32	Testa in cassetta (Soppressata)
	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
	46	Bruzzo (Brus, Brussu, della Valle Arroscia)
	47	Caciotta (Caciotta di Brugnato)
	48	Caprino (della Valbrevenna)
	49	Caprino di malga (delle Alpi Marittime)
<i>Formaggi</i>	50	Formaggetta (delle Valli Arroscia e Argentina)
	51	Formaggetta (savonese, di Stella, della Valle Stura)
	52	Formaggetta della Val Graveglia, di Bonassola, di Vàiise, 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, Sòla delle Alpi Marittime)
	62	Toma di Mendatica (dell'alta Valle Arroscia)
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	63	Butiru (Bitiru, Burro)
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	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	Antico grano bianco delle Valli di Suvero
	70	Arancio pernambucco (Portugallo)

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

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

REGIONE LIGURIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	216	Panettone con farina di castagne
	217	Pansarola
	218	Pasta sciancà
	219	Pinolata
	220	Poncrè
	221	Quadrello di castagna, Quadrello di Rovegno "alta Val Trebbia"
	222	Quaresimali
	223	Ravioli di patate rosse
	224	Raviolo alle erbette, Pansoto
	225	Raviolo ligure
	226	Raviolo magro
	227	Rotelle
	228	Schiumette
	229	Ssciette
	230	Spongata
	231	Strozzagatti
	232	Taggioen
	233	Tirotto
	234	Torcetti
	235	Torrone, U Turu'n
	236	Torta crescente
	237	Torta di Chiavari (Torta de Ciävai)
	238	Torta di nocciole
	239	Torta di riso dolce
	240	Torta di Torriglia
	241	Torta d'riso doza di Vezzano, Torta d'riso d' V'zan
	242	Torta panarello (Panarella)
	243	Torta sacrifantina
	244	Torta scema
	245	Torta stroscia
	246	Trofie
<i>Prodotti della gastronomia</i>	247	Baciocca
	248	Bagnùn d'acciughe
	249	Brandacujun
	250	Cappon magro
	251	Capponata
	252	Carne sotto il testo
	253	Castagnaccio
	254	Cima alla genovese
	255	Ciuppin
	256	Condigion
	257	Coniglio
	258	Farinata di zucca
	259	Farinata (ligure, di ceci)
	260	Farinata (savonese, bianca)
	261	Fazzino
	262	Focaccia verde
	263	Focaccine di mais
	264	Frändura
	265	Frittelle di baccalà
	266	Gran pistau
	267	Lattughe ripiene
	268	Lisoni
	269	Lumache
	270	Mes-ciuia
	271	Micotti
	272	Pan martin
	273	Panella
	274	Panissa
	275	Pissalandrea
	276	Polenta bianca
	277	Preboggion
	278	Sbira
	279	Scarpazza
	280	Scherpada
	281	Sgabei
	282	Stirpada
	283	Stoccafisso
	284	Testaroli
	285	Torta di riso
	286	Torta di riso e porri
	287	Torta di zucca
	288	Torta pasqualina
	289	Tortello di Terzorio
	290	Ventre
	291	Zuppa di muscoli

REGIONE LIGURIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	292	Acciuga, Acciuga di Monterosso
	293	Cicerello di Noli
	294	Gamberetti
	295	Mitili (Muscoli, del Golfo di La Spezia)
	296	Mosciamme del Mar Ligure (Musciamme)
	297	Tonnidi del Golfo Paradiso
	298	Zerlo di Noli

REGIONE LIGURIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	299	Latte Fresco della Valle Stura
	300	Latte fresco di Marinella
	301	Miele della Liguria
	302	Ricotta (Recottu, Ricotta della Val Stura, della Val d'Aveto, della Valle Scrivia, della Val Graveglia)

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

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

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

REGIONE LOMBARDIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	248	Torta mantovana
	249	Torta sbrisolona
	250	Tortelli cremaschi
	251	Tortelli di zucca
	252	Tortello amaro di Castel Goffredo
	253	Tortionata
	254	Treccia d'oro di Crema
	255	Turtel squasarot
	256	Ufela
	257	Fasulin de l'öc cun le cudeghe
<i>Prodotti della gastronomia</i>	258	Luccio in bianco alla rivaltese
	259	Luccio in salsa alla rivaltese
	260	Migole di Malonno
	261	Spiedo bresciano
	262	Taroz
	263	Toc
	264	Zuppa alla pavese
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	265	Alborelle essicate in salamoia
	266	Coregone
	267	Missoltino
	268	Pigo
	269	Tinca al forno di Clusane
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	270	Mascarpin de la calza
	271	Mascarpone artigianale
	272	Miele
	273	Ricotta artigianale

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

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

REGIONE MARCHE		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti della gastronomia</i>	154	Sugo col tonno e alici - Sugo con tonno alla mondolfese - Sug sal tonn e alic
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	155	Filetti di trota affumicati
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo)</i>	156	Miele del Montefeltro
	157	Miele delle Marche
	158	Ricotta
	159	Ricotta salata

* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE MOLISE		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati liquori</i>	1	Amaro molisano
	2	Liquore al latte
	3	Nocino
	4	Poncio al caffè
	5	Poncio
<i>Carni e frattaglie fresche e loro preparazione</i>	6	Capocollo
	7	Ciccioli (Cigoli)
	8	Coppa (Capofreddo)
	9	Cotechino
	10	Filetto
	11	Gelatina
	12	Guanciale (Vrucculare, Vruculeare)
	13	Involtini di agnello (Abbuot' di agnello)
	14	La Pezzata
	15	La Signora
	16	Lardo
	17	Magliatelle
	18	Mappatelle
	19	Misischia (Muscisca)
	20	Misischia di Guardialfiera
	21	Nodi di trippa
	22	Noglie
	23	Ntriglio
	24	Pallotte
	25	Pampanella
	26	Prosciutto
	27	Prosciutto di spalla
	28	Salsiccia di fegato di maiale
	29	Salsiccia di maiale
	30	Salsiccia di maiale di Pietracatella
	31	Soppressata
	32	Testine di agnello o capretto
	33	Tocco (Neccia secca)
	34	Torcinelli
	35	Ventresca arrotolata
	36	Ventresca tesa
	37	Ventricina di Montenero di Bisaccia
<i>Formaggi</i>	38	Burrino (Manteca)
	39	Caciocavallo
	40	Caciocavallo di Agnone
	41	Cacio-ricotta
	42	Caprino
	43	Formaggio di Pietracatella
	44	Mozzarella di vacca
	45	Pecorino del Matese
	46	Pecorino di Capracotta
	47	Scamorza molisana
	48	Stracciata
	49	Treccia di Santa Croce di Magliano
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	50	Castagne
	51	Centofoglie (Scarola venafrana)
	52	Cicerchia
	53	Cipolla di Isernia
	54	Cipollootto
	55	Composta (A Cumposta)
	56	Fagioli di Riccia
	57	Fagiolo bianco
	58	Fagiolo scuro
	59	Farro d'icocco 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 (Paparolessa)
	73	Pere sottaceto
	74	Pezzénde
	75	Pomodori gialli invernali
	76	Porcino

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

REGIONE MOLISE		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	149	Miele
<i>Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	150	Baccalà e cavolfiore arracanato
	151	Cannolicchio
	152	Gattuccio (A Cagnole)
	153	Polpo essiccato (Pulepe sicche)
	154	Razza quattr'occhi (U Cchialine)
	155	Scapece
	156	Torpedine marezzata (A Martiscene)
	157	Trigliette essicate (Trejezzole secche)
	158	Trotta 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
Birre	9	Birra del Piemonte
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	10	Agnello biellese
	11	Agnello sambucano
	12	Bale d'aso
	13	Batsòà
	14	Bergna
	15	Bisecon (Bisecun)
	16	Bondiola
	17	Bovino piemontese
	18	Bresaola della Val d'Ossola
	19	Brut di Villareggia (Brut ed la Vila)
	20	Cappone di Monasterolo di Savigliano
	21	Cappone di Morozzo
	22	Cappone di Racconigi
	23	Cappone di San Damiano d'Asti
	24	Cappone di Vesime
	25	Capretto della Val Vigezzo
	26	Carn seca
	27	Castrato biellese
	28	Coniglio grigio di Carmagnola
	29	Coppa cotta bieleisa
	30	Cotechino
	31	Fidighin o Fideghina (Mortadella di fegato cruda)
	32	Filetto baciato di Ponzone o Salame filetto baciato
	33	Frisse (Fresse) o Grive
	34	Galantina
	35	Gallina bianca di Saluzzo
	36	Gallina bionda piemontese
	37	L'mlon
	38	Lardo
	39	Lingua di bovino cotta
	40	Lumache di Cherasco (Lumache di pianura)
	41	Lumache di montagna (Chiocciole di Borgo San Dalmazzo)
	42	Mica
	43	Mocetta
	44	Mortadella di fegato cotta (Mortadella d'Orta)
	45	Mortadella ossolana
	46	Mustardela
	47	Paletta
	48	Pancetta con cotenna
	49	Preti (Preivi o Preive o Quajette)
	50	Prosciutto cotto
	51	Prosciutto crudo dell'alta Val Susa
	52	Prosciutto crudo della Valle Gesso
	53	Prosciutto montano della Val Vigezzo
	54	Rane delle risaie piemontesi
	55	Salame cotto
	56	Salame d'asino
	57	Salame del cios
	58	Salame di capra o Susiccia 'd crava
	59	Salame di cavallo
	60	Salame di cinghiale
	61	Salame di giora
	62	Salame di patate
	63	Salame di testa o cupa
	64	Salame di trippa
	65	Salame di turgia
	66	Salame d'la doja
	67	Salame d'oca o con oca (Graton d'oca)
	68	Salame nobile del Giarolo
	69	Salamet o Salametto casalingo
	70	Salami aromatizzati del Piemonte
	71	Salamino di vacca o Sausiccia 'd vaca
	72	Salsiccia al formentino
	73	Salsiccia di Bra
	74	Salsiccia di cavolo o Sautissa 'd coi o Salam 'd coi
	75	Salsiccia di riso
	76	Sanguinacci
	77	Testa in cassetta
	78	Violino

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

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

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

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

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Altreier kaffee (Caffè di Anterivo) surrogato
	2	Kranewitter (Ginepro)
	3	Latschenschnaps (Liquore di mugo)
	4	Nusseler (Nocino)
	5	Schwarzbeerschnaps (Grappa di mirtillo)
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	6	Bauernschinken (Prosciutto contadino)
	7	Blutwurst (Sanguinaccio)*
	8	Fleischkäse (Salsiccia cotta 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 schweinerines (Carne di maiale salmistrata)*
	15	Hauswurst (Salsiccia fresca aromatizzata)
	16	Hirschwurst (Salsiccia di cervo)*
	17	Kalbskopf (Testina di vitello)
	18	Kamhwurzen (Salamino affumicato)*
	19	Leberwurst (Salsiccia di fegato)
	20	Meraner würstel (Wuerstel di Merano)
	21	Speck*
	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)*
<i>Formaggi</i>	26	Aschbacher magerkäse (Formaggio aschbach magro)
	27	Graukäse (Formaggio grigio)*
	28	Hartkäse Alta Badia (Formaggio duro Alta Badia)
	29	Hartkäse Gran Spicchio & Gran Dolomiti (Formaggio duro Gran Spicchio & Gran Dolomiti)
	30	Hochpustertaler (Formaggio Alta Pusteria)
	31	Hochpustertaler fettreduziert (Alta Pusteria semigrasso)
	32	Innichner (San Candido)
	33	Innichner bergkäse (Montagna San Candido)
	34	Innichner butterkäse (Caciottina Montanara)
	35	Ortier (Formaggio Ortler)
	36	Pustertaler bergkäse (Formaggio di montagna della Val Pusteria)
	37	Raucherwässer (Formaggio affumicato)*
	38	Schnittkäse Bela Badia (formaggio da taglio Bela Badia)
	39	Schnittkäse Dolomitenkönig (Formaggio da Taglio Dolomitenkönig)
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	40	Schnittkäse Malga Gardena (Formaggio da taglio Malga Gardena)
	41	Schnittkäse Marienberger (Formaggio da taglio Monte Maria)
	42	Schnittkäse Pragser stange (formaggio da taglio Braies Stanga)
	43	Schnittkäse Pustertaler (Formaggio da taglio Pusteria)
	44	Schnittkäse Schlanderser leicht (Formaggio da taglio Silandro leggero)
	45	Schnittkäse Vinschger (Formaggio al taglio Venosta)
	46	Sextner almkäse (Formaggio di montagna di Sesto)*
	47	Toblacher stangenkäse (Formaggio originale Dobbiaco)
	48	Zieger (Formaggio fresco aromatizzato)*
	49	Alpbutter (Burro d'alpeggio)*
	50	Apfelsaft (Succo di mele)
	51	Brotklee (Trigonella)
	52	Buchweizenmehl (Farina di grano saraceno)
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	53	Fichtenhonigsirup (Sciropallo di abete)
	54	Himbeersirup (Sciropallo di lamponi)
	55	Holersirup (Sciropallo di sambuco)
	56	Kastanien von Südtirol (Castagne dell'Alto Adige)
	57	Kloazn (Pere essicate)*
	58	Kren (Rafano)
	59	Latschenkiefer-Sirup (Sciropallo di pino mugo)
	60	Löwenzahnhonigsirup (Sciropallo di tarasacco)
	61	Mariille (Albicocca Val Venosta)
	62	Mohnsamen (Seme di papavero)
	63	Plentl (Polenta)
	64	Preiselbeer-Marmelade (Marmellata di mirtillo)
	65	Ribissirup (Sciropallo di ribes)
	66	Rübenkeime (Germogli di rape)
	67	Sauerkraut (Crauti)*
	68	Terlaner spargel (Asparago di Terlano)
	69	Apfelbrot (Pane di mele)*
	70	Apfelkiechl (Fritelle di mele)
	71	Breadl (Pagnotta)*
	72	Dorf Tiroler (Pagnotta del paese "Tirol")
	73	Faschingskrapfen (Bomboloni di carnevale)
	74	Fastenbrezel (Brezel di quaresima)
	75	Fela struzn (Pane a forma di ferro di cavallo)
	76	Fochas (Focaccia)
	77	Germzopf (Treccia lievitata)
	78	Hirtenbrot (Pane del pastore)*
	79	Holermulla (Gelatina di sambuco)
	80	Kaisersemmel (Rosetta imperiale)
	81	Kiechl (Ciambella dolce)
	82	Knoedel (Canederli)
	83	Krapfen
	84	Milzschnitten (Crostini di milza)
	85	Mohnringel (Frittella di papavero)
	86	Nocken (Gnocchi)
	87	Paarl (Coppia di pagnotte)*

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	88	Palabirabrot (Pane alle pere)*
	89	Pindl (Pane di segale a tre coppie)*
	90	Polsterzipfel (Frittella alla marmellata)
	91	Püces (Pane ladino)
	92	Schlutzkrapfen (Ravioloni ripieni)
	93	Schwarzer weggen (Filone integrale)
	94	Strauben (Frittella "strauben")
	95	Strudel
	96	Tirtlan (Frittelle tirtlan)
	97	Vinschgauer struzn (Pane della Val Venosta a forma di ferro di cavallo)
	98	Vollkornpaarl (Paarl integrale)*
	99	Vorschlag (Pagnotta di farine miste)*
	100	Vorschlag Paarl (Coppia di pagnotte di farine miste)*
	101	Zelten (dolce natalizio a base di frutta secca)
	102	Zwetschgen-und marillenknödel (Canederli dolci con albicocca e prugne)
	103	Buttermilch (Latticello)*
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>		

* 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	Sciroppto di lampone, Mirtillo nero, Ribes nero
	7	Sciroppto di sambuco o Conserva de sambùc (Dulzen)
	8	Stomatica foletto
<i>Birre</i>	9	Birra di Fiemme
	10	Barbusto o "Moretto"
	11	Brusti e/o Baldonazzi
	12	Cacciatore nostrano all'aglio di Caderzone
	13	Câren de pègora en salamoia (Carne di pecora in salamoia)
	14	Carne "fumada" di Siror
	15	Carne salada del trentino
	16	Carne "salada" di capra o di pecora
	17	Carne "salmistrada" della Valle di Cembra o Carne "fumada" se affumicata
	18	Carne di cavallo affumicata
	19	Ciughe
	20	Cotechino di maiale
	21	Figadèt
	22	Fritole o Sizole
	23	Lardo e/o Lardo "fuma"
	24	Lucanica di capra o pecora
	25	Lucanica mochena di cavallo
	26	Lucanica mochena piccante
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	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 agnello o pezate
	38	Probusto
	39	Salame all'aglio di Caderzone
	40	Salame all'aglio o Salame da l'ai della Val Rendena
<i>Formaggi</i>	41	Salamella fresca all'aglio di Caderzone
	42	Salsiccia fresca o Luganegheta fresca o Salziza fresca
	43	Scorzèta
	44	Speck del Trentino
	45	Canestrato
	46	Caprino
	47	Casàda
	48	Casolet
	49	Dolomiti
	50	Fontal
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	51	Misto capra
	52	Montagna
	53	Monte Baldo e Monte Baldo primo fiore
	54	Monteson
	55	Nostrano (Nostrano "de casel", Nostrano, Nostrano di malga, Nostrano di Primiero)
	56	Provola e caciotta a pasta filata
	57	Tosela
	58	Tre valli
	59	Vezzena
	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 garnètole
	71	Marmellata di ribes o Conserva de ùa spinèla
	72	Marone trentino
	73	Noce del bleggio
	74	Patata trentina di montagna
	75	Pere antiche trentine
	76	Sedano rapa della Val di Gresta

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	77	Basini de Trent
	78	Béchi panzalini o Filone a due tagli
	79	Bina
	80	Brazedèl
	81	Buzòla
	82	Canederli trentini
	83	Canèderlo al formaggio o Gnoches dà formài
	84	Cròfani
	85	Cuccalar
	86	Gelato artigianale trentino
	87	gratini
	88	Grostoli/Crostoli
	89	Pan co le fritole
	90	Pan de segàla
	91	Pan de sòrc
	92	Pan taià o Gramolato
	93	Pane di molche - Pam de molche
	94	Pinza
	95	Strangolapreti
	96	Stràuli o Stràboli
	97	Strüdel
	98	Torta di "fregoloti"
	99	Tortoléti 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
	102	Miel di rasabèch (Rododendro)
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	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

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

REGIONE PUGLIA		
Tipologia	N°	Prodotto
	87	Carota giallo - Viola di Tiggiano, Pastanaca ti santu pati
	88	Caruselle sott'aceto, Infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, Caruselle allu citu, Finucchiu riestu
	89	Cavolo riccio
	90	Cece di Nardò
	91	Cece nero
	92	Cetriolo mezzo lungo di Polignano
	93	Chepe de murte - cavolo rapa
	94	Cicerchia, Fasul a gheng, Cicercola, Cece nero, Ingrassamanzo, Dente di vecchia, Pisello quadrato
	95	Cicoria di Galatina
	96	Cicoria all'acqua, Cicoria orantina
	97	Cicoria "puntarelle" molfettese
	98	Cicoria riccia, Cecora rizza
	99	Cicorie selvatiche o Cicorielle
	100	Ciliegia di Puglia, Cerase
	101	Cima di colo
	102	Cima di rapa
	103	Cima di rapa di Minervino Murge
	104	Cima di zucchina
	105	Cipolla di Acquaviva delle Fonti
	106	Cipolla di Zappaneta
	107	Concentrato secco di pomodoro
	108	Conserva piccante di peperoni
	109	Cotognata
	110	Cotta di fico
	111	Cucummaru di San Donato
	112	Fagiolino dall'occhio
	113	Fagioli dei Monti Dauni meridionali, Fasul
	114	Farinella
	115	Fava di Zollino, Cuccia
	116	Fava Melonia
	117	Fave arrostite
	118	Fave fresche
	119	Fave fresche cotte in pignatta
	120	Fichi secchi
	121	Fico d'India
	122	Fico secco mandorlato (di San Michele Salentino)
	123	Finocchio marino sott'aceto, Ripilli, Critimi, Salippici, Erba di mare
	124	Finocchie selvatico
	125	Fiorone di Torre Canne, Culumbr
	126	Foglie miste
	127	Funghi spontanei secchi al sole
	128	Funghi spontanei sott'olio
	129	Fungo cardoncello, Cardoncello (Carduncjdd), Fungo ferula (Fong ferv)
	130	Grespino o Sivone
	131	Lampascione (Lambascione) o Cipollaccio
	132	Lampascioni sott'olio
	133	Lupino bianco del Tavoliere
	134	Mandorla di Toritto, Aminue
	135	Marasciuoli
	136	Marmellata di arancio e limone
	137	Marmellata di fichi
	138	Mela limoncella dei Monti Dauni meridionali, Limoncella
	139	Melanzane secche al sole
	140	melanzane sott'olio
	141	Meloncella, Spiuleddhra, Minuneddhra, Cucumbarazzu, Cummarazzu
	142	Meloncella tonda di Galatina
	143	Melone d'inverno
	144	Meloni di Brindisi
	145	Mostarda
	146	Mostarda di uva di Troia
	147	Mostarda di uva e Mele cotogne
	148	Mùgnuli, Spuràtu, Spuntature, Cáulu, Pöeru
	149	Nespolo invernale
	150	Oliva da mensa, Mele di Bitetto, Ualie dolc
	151	Olive cazzate o Schiacciate
	152	Olive celline di Nardò in concia tradizionale - Olive in concia, Ciline alla capasa - Volie alla capasa
	153	Olive in salamoia
	154	Olive verdi
	155	Ortica
	156	Patata bisestile
	157	Patata di Zappaneta
	158	Patata zuccherina di Calimera
	159	Pera Petruccina
	160	Percoca di Loconia
	161	Peperoni secchi al sole
	162	Peperoni sott'olio
	163	Peranzana da mensa di Torremaggiore, Provenzale
	164	Piatello
	165	Pipirussi allu carcu di Melissano - Peperoni sotto pressa di Melissano
	166	Pisello nano di Zollino
	167	Pisello riccio di Sannicola
	168	Pisello secco di Vitigliano, "Piseddhu quarantinu o Piseddhu cuciulu"
	169	Pomodori appesi
	170	Pomodori secchi al sole
	171	Pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio
	172	Pomodorino di manduria, Pomodorno mandurese, Pummitoru paisano
	173	Pomodoro da serbo giallo, Pummitoru te 'mpisa giallu, Pummitoru te prendula giallu
	174	Pomodoro di Mola
	175	Pomodoro di Morciano, Pummadoru de Murcianu
	176	Pomodoro Prunill
	177	Pomodoro regina
	178	Portulaca
	179	Ruchetta
	180	Salicornia
	181	Salicornia sott'olio
	182	Salsa di pomodoro
	183	Scopatizzo
	184	Sedano di Torrepaduli
	185	Semi di lino Altamura

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

REGIONE PUGLIA

Tipologia	N°	Prodotto
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	186	Senape o Cimamarelle
	187	Smirnio
	188	Sponzali
	189	Succiamiele delle fave-sporchia
	190	Tortarelli
	191	Uva baresana, doraca, uva dreh, imperatore, lattuaria, lattuario, roscio, sacra, sagrone, turca, turchiesca, uva di cera, uva rosa
	192	Uva cardinali di Guagnano
	193	Uva da tavola
	194	Uva terrizzuolo "trezzule"
	195	Vicia faba major ecotipo "Fava di carpino"
	196	Vincotto
	197	Zucchine secche al sole
	198	Zucchine sott'olio
	199	Africani
	200	Biscotto di Ceglie Messapico
	201	Bocca di dama
	202	Buccunotto gallipolino
	203	Calzoncelli
	204	Calzone di Ischitella
	205	Cartellata
	206	Cavatelli
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	207	Cazzateddhra di Nardò, cazzateddhra cu lu pepe
	208	Cazzateddhra di Surbo
	209	Copeta di Polignano
	210	Cuddhura, Cuddhura cu l'oe, Palomba, Palummeddhra, Panareddhra, Puddhica cu l'oe
	211	Cupeta, Cupeta tosta
	212	Culturuscui
	213	Dita d'apostoli, Oi a nuvola, Oi a nnèula, Oi a nèmula, Oi ncannulati
	214	Dolcetto della sposa, Dolcetto bianco
	215	Dolci di pasta di mandorle (Pasta reale)
	216	Faldacchea di Turi
	217	Farrata di Manfredonia, A farréte
	218	Focaccia a libro di Sammichele di Bari, Fecazze a livre
	219	Focaccia barese
	220	Focaccia di bisceglie, u cùcüe
	221	Focaccia di San Giuseppe di Gravina
	222	Friselli di orzo e di grano
	223	Frittelle pugliesi
	224	Fruttone, Barchiglia
	225	Fucazzieddu cu la mustarda ti cucùzza
	226	Fusilli
	227	Grano dei morti
	228	Intorchiate
	229	Lagane
	230	Lasagne arrotolate
	231	La Sfogliatella di Canosa di Puglia, le sfegħġietta
	232	L'imbriacchide di Canosa di Puglia
	233	Marzapane, Biscotto tipico, Pasta secca
	234	Maccaruni
	235	Mafalda
	236	Mandorla riccia di Francavilla Fontana, Cunfietti rizzi, Mennuli rizze
	237	Mandorlaccio
	238	Mandorle atterrate
	239	Mostaccioli
	240	Mpila
	241	Mustazzueli 'nnasprati, Mustazzoli 'nnasparati, Mustazzueli 'nnasprati, Scagliozzi, Castagnole
	242	Orecchiette
	243	Ostie ripiene
	244	Pane a prosciutto
	245	Pane di Ascoli Satriano
	246	Pane di grano duro
	247	Pane di Laterza
	248	Pane di Monte Sant'Angelo, Pane di Monte Sant'Aangelo "Il panett"
	249	Pane di Santeramo Colle
	250	Panzerotto fritto
	251	Paposcia (Pizza a vamp) di Vico del Gargano, Pizza schett, Pizza a vamp, Paposcia
	252	Passulate di Nardo, Pucce con li pàssule, Passulate
	253	Pasta di grano bruciato
	254	Pasticciotto
	255	Pesce e agnello di pasta di mandorla
	256	Pettole
	257	Piscaletta, Piscaletta
	258	Pistofatu
	259	Pitilla, Pirilla, Simeddha, Brocula, Frizzulu
	260	Pitteddhu
	261	Pizza di grano d'india
	262	Pizza fuorn apiert
	263	Pizza sette sfoglie di Cerignola
	264	Pizza sfoglia e scannatedda
	265	Pizzelle
	266	Pucce, Uilate, Pane di semola, Pane di orzo
	267	Puccia alla spasa
	268	Purceddhu, Purceddhu, Purceddhu, Purceddhi
	269	Quaresimali
	270	Ravioli con ricotta
	271	Rustico leccese
	272	Sasanello gravinese
	273	Scaldatelli
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	274	Scarcelle
	275	Scéblasti, Ascèplasti
	276	Semola battuta
	277	Sospiro di Bisceglie, U' sospère d'Vescèggie
	278	Spumone salentino
	279	Strascinato di grano arso
	280	Susumelli, Susumierre
	281	Taralli
	282	Taralli neri con vincotto
	283	Tarallo all'uovo
	284	Tarallo al vino
	285	Tarallo dell'Immacolata
	286	Tenerelli (Confetti "tenerelli"), Chembitte
	287	Troccoli
	288	Zepula salentina, Zèppula, Zeppola

REGIONE PUGLIA		
Tipologia	N°	Prodotto
Prodotti della gastronomia	289	Acquasale
	290	Agnello al forno con patate alla leccese, Auniceddhru allu furnu
	291	Agnello alla gravinese (Agnello in umido alla gravinese)
	292	Bietole selvatiche al pomodoro
	293	Brascioli pugliesi
	294	Bruschetta con i pomodori appesi
	295	Calzone
	296	Calzoni di ricotta dolce
	297	Capriata
	298	Capriata alla martinese
	299	Capunti con cardoncelli e mollica fritta
	300	Carciofi al gratin
	301	Carciofi con uova e formaggio
	302	Carciofi fritti
	303	Carciofi ripieni
	304	Cardoni gratinati
	305	Cialda
	306	Cime di rapa stustate
	307	Ciciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cicici, Lacana e ciceri, Massa, Massa e ciciri
	308	Cipolle al forno gratinate
	309	Cocule di patate
	310	Fave bianche e cicorie, Fae e fogchie, Fae janche e cicore, Fae nette e foje, Favi e fogghi, 'Ncapirita
	311	Fave novelle e cicorie
	312	Fave spizzutate
	313	Fiori di zucchina fritti
	314	Frittata di asparagi selvatici
	315	Galletto di Sant'Oronzo, laddhruzu te Santo Ronzu
	316	Grano stampato, Ranu stampatu
	317	Impanata
	318	Insalata grika
	319	Lambascioni fritti
	320	Lambascioni in agro
	321	Lambascioni sotto la cenere
	322	Marro
	323	Melanzanata di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu
	324	Melanzane a funghetto
	325	Melanzane arrostitute
	326	Melanzane ripiene
	327	Milaffanti in brodo, Mille fanti, Triddhi
	328	Minestra verde
	329	Olive fritte
	330	Orecchiette con la rucola
	331	Orecchiette con le cime di rapa
	332	Pancotto
	333	Panzerotti con ricotta dolce
	334	Paparine nfucate, Paparine ffucate, Paparine cruffulate, Paaprine fritte
	335	Parmigiana di carciofi
	336	Parmigiana di melanzane
	337	Parmigiana di zucchine
	338	Pasta con cavolfiore
	339	Pasta con i fagiolini
	340	Pasta con i peperoni
	341	Patate e carciofi al forno
	342	Pecora alla rizzola
	343	Peperoni alla pizzaiola
	344	Peperoni fritti
	345	Peperoni mollicati
	346	Peperoni ripieni
	347	Pezzetti te cavaddhru - Pezzetti di Cavallo
	348	Piselli a cecamariti, Pisieddhri cu li muersi, Muersi e pisieddhri
	349	Piselli con le uova
	350	Piselli freschi e carciofi ripieni
	351	Polpette di cavallo
	352	Pomodori scattariscinati
	353	Quatarone di Galatone
	354	Sfriccone
	355	Sgaglizze
	356	Sopratavola
	357	Spaghetti alla Sangiovannello
	358	Spaghetti con le cozze
	359	Spezzatu, Spezzatiddhu, Spizzatiellu, Spazzatu
	360	Teglia al forno con patate riso e cozze
	361	Tria culi mugnuli
	362	Trònere di turi
	363	U Cutturiddi
	364	Zucchine alla poverella
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	365	Alici marinate
	366	Cozze piccine allu rienu, Cuzzeddhare allu rienu
	367	Cozza tarantina, Cozza grure
	368	Monacelle, Munaceddhre mpannate, Munaceddhri mpannati, Monaceddhri mpannati, Uddratieddhi, Cozze munaceddhre alla giunvese
	369	Polpo alla pignatta, Purpu a pignatta
	370	Polpo cotto con l'acqua sua
	371	Polpo crudo arricciato
	372	Quatàra di porto cesareo, Quataru ti lu pescatore, Quatàra alla cisàrola
	373	Scapece galipolina
	374	Scapece di Lesina
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	375	Zuppa di pesce alla gallipotana, Suppa alla caddhripulina
	376	Ricotta
	377	Ricotta forte
	378	Ricotta marzotica leccese
	379	Ricotta salata o marzotica

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Acquavite, Filu' e ferru, File e ferru
	2	Bevanda di genziana
	3	Biru de arangiu
	4	Liquore di cardo selvatico, Likori de gureu
	5	Sapa di fico d'india, Saba de figu morisca
	6	Villacidru murgia
	7	Villacidru murgia bianco
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	8	Capretto sardo da latte, Crabitti
	9	Carne di razza Sardo-bruna, Carne bovina di razza Sardo bruna
	10	Carne Sardo-Modicana, Carne bovina di razza Sardo-Modicana
	11	Cocci de fraccia
	12	Cordula, corda
	13	Guanciale
	14	Musteba-Mustela
	15	Ortau - Ortau di Ardauli - Ortau de Ardaule
	16	Ortau di pecora di Neoneli - Ortau de Neoneli
	17	Porchetto da latte, Suinetto da latte, Porcheddu, Procheddu, Porcheddeddu
	18	Prosciutto di pecora, Presuttu e brebei
	19	Prosciutto di suino, Presuttu, Presutu
	20	Salame di Pozzomaggiore, Su Salamu de Putumajore
	21	Salsiccia sarda, Sartizza, Sartizza
	22	Sanguinaccio, Sanguedd'e porcu, Sanguinedda, Sanguineddu, Sambene durche, Sambene salidu
	23	S'Insaladura
	24	Sitzigorru - Lumaca di Gesico - Rigatella
	25	Stomaco "Vrente"
	26	Testa in cassetta
	27	Trattalia, Trattalu, Coratella allo spiedo
<i>Condimenti</i>	28	Zafferano, Tsanfarànu, Zanfarànu, Tanforànu, Tafferànu tanfarànu, Tonfarànu, Tafferànu, Thaffarànu,
	29	Axrida
	30	Biancospino
	31	Bonassai
	32	Casizolu di pecora - Prittas
	33	Casizolu, Peretta, Tittighedda, Provoletta, Figu
	34	Casu axedu, Fruhe, Frughe, Frua merca, Fiscidu, Viscidu, Ischidu, Bischidu, Vischidàle, Préta, Piéta,
	35	Casu cottu (di capra)
	36	Casu frazigu, Casu becciu, Casu fattittu, Casu marzu, Hasu muhidu, Formaggio marcio
	37	Casu in filxi - formaggio infelce
	38	Casu friscu, Formaggio fresco
	39	Dolcesarda Arborea
	40	Formaggio di colostro ovino
	41	Formaggi di pecora nera di Arbus
<i>Formaggi</i>	42	Fresa, Fresa de attunzu
	43	Greviera di Ozieri - Griviera di Ozieri - Gruviera di Ozieri
	44	Ircano
	45	Pecorino di Nule - Casu de Nule
	46	Pecorino di Osilo - Casu de Osile - Casu fatt'a fogu
	47	Provolella di latte vaccino sardo, provola, Peretta
	48	Semicotto di capra
	49	Treccia - Trizza
	50	Olio di lenticchio, Ollu de stincini
	51	Agrumi, Arancio di Muravera
	52	Asparago selvatico, Ispàrau, Sparàrau, Ipàramu
	53	Capperi e Capperoni di Selargius, Tappara, Tapparoni
	54	Carciofo violetto di Samassi
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	55	Cardi selvatici sott'olio, Gureu aresti cunfittau, Cardu gureu, Cardu freu
	56	Cece di Musei, Cixiri de Musei
	57	Cicerchia sarda, Inchixa, Piseddu, Pisu-faa, Pisu a tres atzas, Piseddi, Denti de bëcia/de betza, Tres atzas.
	58	Ciliegia Barracoccia di Villacidro - Cerexia Barracoccia di Villacidro
	59	Ciliegia di Burcei - Cerexa de Burcei
	60	Ciliegia furistera - Kariasa e'ispiritu
	61	Ciliegio - Carruffale - Cariàsgja, Carruffali
	62	Cipolla di Gonnosfanadiga - Cibudda de Gonnosfanadiga
	63	Cipolla di San Giovanni - Cipudda de Santu Anni, Cipudda de Santo Gianni
	64	Cipolla rossa - Cipolla di Zeppara
	65	Confettura di mela cotogna
	66	Confettura di melograno
	67	Cuppetta, Lattuga
	68	Facussa
	69	Fagiolo bianco di Fluminimaggiore
	70	Fagiolo bianco di Terraseo - fasciò biancu de Terraseo - basolu biancu de Terraseo
	71	Fagioli tianese - fagiolino tianese, faiitta tianesa
	72	Fassobedu corantinu - Fassou biancu
	73	Fico nero di Chia / Figu niedda de Chia
	74	Finocchietto selvatico - Mata faua
	75	Grano cotto, Trigu cottu
	76	Grano duro Quarantino - Trigu Quarantinu
	77	Grano duro varietà Senatore Cappelli, Trigu Cappelli, su Senadori, Grano Cappelli
	78	Granturco bianco, Triguxianu
	79	Lenticchia nera di Calasetta, Lentiggia naigra de Cadasetta
	80	Limone dolce di Muravera
	81	Mandorle arrubbia
	82	Mandorle cossu
	83	Mandorle Olla
	84	Mandorle schina de porcu
	85	Mela appicadorza - Baccalana - Baccalarica - Mela 'e ferru
	86	Melo - Melappia - Melappiu - Appio -Mela appio
	87	Melo - Noi uncி
	88	Melo miali
	89	Melo trempa orrubia, Mela trempa orrubia
	90	Meloncino de Jerru - Melone coltivato in asciutto (Melone d'inverno)
	91	Melone verde - Melone Inodorus
	92	Nocciola di Tiana
	93	Olive a scabecchiu
	94	Olive di s'ortu mannu pestate / Oria de s'ortu mannu pistara
	95	Olive verdi in salamonia
	96	Pera bianca - Pira bianca
	97	Pera Camusina - Camusina precoce – pira camusina
	98	Pera limone, Pira limoi

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA		
	99	Pero - Piru ruspu
	100	Pero brutta e bona, Bugiarda
	101	Pero de su duca, Cento doppie - Del duca
	102	Pesca di San Sperate
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	103	Planta del mirto, Mulsta, Multa, Murtin, Murtizzu, Muta, Murtuccia, Murtaurci,
	104	Pira da bau
	105	Pomodoro secco, Tamata siccada, Tomata siccada, Pilarda di pomodori, Pibarba, Pibadra
	106	Pompia
	107	Prezzemolo, Perdusemini
	108	Ravanello lungo, Arreiga e sestu, Arreiga
	109	Riso prodotto e lavorato in Sardegna
	110	Sapa di arancia - Saba de Arangiu
	111	Sindria call'e boi - Sindria de Gonnos
	112	Tamatiga de appasibis, Pomino, Tamatiga de appiccai
	113	Tardivo di San Vito - Arancia bionda di San Vito
	114	Tomata Maresa - Tomata Sarda
	115	Tricu Cossu
	116	Trigu denti de cani
	117	Trigu Moru - (Conca de moru, Moro, Moru, Tricu moro, Tricu moru, Trigu moru nieddu, Trigu Zucca striata di Gavoi - Cruhuvica
	118	Zucca striata di Gavoi - Cruhuvica
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscottaria, della pasticceria e della confetteria</i>	119	Amaretto, Amarettos de mendula
	120	Anicini, Anicinus, Anicinus sorresus
	121	Aranzada
	122	Bianchittos, Bianchini, Marigosos, Suspiros, Bianchinus, Biancheddus
	123	Biscotto di Fonni
	124	Brugnolusu de arrescottu, Brugnoli di ricotta, Orrobioloso
	125	Bucconettes
	126	Candelaus, Candelaus prenu
	127	Canestrelli di Carloforte - Canestréllu du Paize
	128	Caombasa, Colombelle
	129	Carapigna - Sorbetto al limone - Astròre
	130	Caschettas - Tiliccas
	131	Catalufas Tzacarramanu
	132	Civraxiu, Civráxu, Civárzu
	133	Cocci a pitzus - Su scetti - Pasta dura - Cocci de is sposus
	134	Coccoietto con l'uovo, Anguglia, Cocci de pasca, Cocci de ou
	135	Cocci Prena
	136	Copuletas - Copuletta- Sas Copulettas
	137	Croporistasa, Creste di gallo e di gallina
	138	Cruxioneeddu de mindua, Culungioneddos de mendula, Ravioletti dolci alle mandorle
	139	Culurgiones - Culingtonis - Culurzones de patata e cazzau
	140	Dolci in croce - Cappa in croce - Druccis de scrocchia
	141	Fainè - Abbrusquenti - Abbrusquenti
	142	Farinata in crosta di Carloforte - Fainò inta crusta du Paize
	143	Filindeu
	144	Focaccine di ricotta - Cozzulas de regottu - Pane e regottu - Pani cun arrescottu
	145	Focaccia portoscusese
	146	Fregola sarda, Fregula
	147	Frisjoli longhi - Frittelle lunghe - Frisjolas
	148	Frutinas
	149	Galletta di Carloforte - Galéttu du Paize
	150	Gallettinis - Pistoccheddus grussus - Gallettine
	151	Gateau - Su gatto de mendula
	152	Gnocchetti, Maccarones, Cravocas, Cigiones, Cíjioni
	153	Guelfus, Guelfos, Guelfus
	154	Il dolce dei poveri - su druci de is poberus - su siddini
	155	Is Angules
	156	Is Coccoisi de casu
	157	Is Tziddinisi - Su Ziddini
	158	La Panada di Cuglieri, Sa Panada Cuglieridana - Panadas
	159	Li Chiusoni - Ciusioni
	160	Lorighittas
	161	Malloreddus
	162	Mandagadas - Mendegadas - Trizzas - Acciuleddi - Azzuleddhi
	163	Michitus nieddu - Tagliatelle nere; tagliatelle integrali nere
	164	Moddizzosu
	165	Morettus - Moretto, Is Morettus
	166	Mostaccioli, Mustazzolos
	167	Orilletas
	168	Panadas - Empanada
	169	Panada Assamimesa
	170	Pane ammodigadu, Pane tundu, Tintura
	171	Pane carasau, Pâne carasatu, Carta da musica
	172	Pane cicci, Pane di Desulo
	173	Pane con ciccioli - Pani cun edra - Pani cun erda
	174	Mustazzeddus - Pane con il pomodoro - Fogazza cun tamatica - Mustatzzedus de
	175	Pane con Olive di Villamassargia - Pani cun oria de Biddamattraxia
	176	Pane d'orzo - Pane 'e oxiu - Pane 'e oxru
	177	Pane di patate - Cohone cun foza - cocone cun foza
	178	Pane 'e cariga - Pane 'e mendula
	179	Pane fresa
	180	Pane guttaiu
	181	Panemodde e Coccene de sa Candelaria
	182	Pani e saba- Pani 'e sapa- Pani e sapa
	183	Papassinos
	184	Papassinnu Nieddu
	185	Pa Puryat - Pane Pugnat
	186	Pardulas, Casadinas - formagelle
	187	Pastine di mandorle, Pastissus
	188	Pastillas, Pastiglias di Iglesias
	189	Picchirritusu
	190	Pirikitos - Piricchittos
	191	Pistiddu - Pistiddi
	192	Pistoccheddus de cappa, Pistoccus incappausu
	193	Pistoccu
	194	Pistoccus de caffei
	195	Pistoccu de Nuxi
	196	Pitzudas cun gherdas

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA	
	197 Pizzetta cagliaritana
	198 Pomìa intréa - Pomìa
	199 Ravioli di patate con organo selvatico di Ardaule - Culurzones de patata cun nebidedda de Ardaule
	200 Ravioli dolci - Puligioni - Bruglioni - Puligioni - Buldzoni
	201 Raviolini dolci ripieni di formaggio fresco acido - S'azza de casu - Coccias de casu
	202 Raviolini dolci ripieni di melacotogna - Culgingioneddus de melairanni
	203 Raviolone
	204 Sa Costeddedda / is Costeddeddas
	205 S'Aigu
	206 Sas Orillettas di Orgosolo
	207 Siadas cun gherdas
	208 Sos Maharrones lados
	209 Sos pinos
	210 Sospiri di Ozieri
	211 Spianada - Spianata - Cozzula - Panedda - Ispianada
	212 Tallanius, Pasta po brodu, Tallanius cun casu, Pasta po su lori, Tallarinus
	213 Tallutzas, Orecchiette
	214 Torrone di mandorle - Torrone al miele e mandorle - Su Turroni
	215 Tunda
	216 Uciatini - Utzatini - Cocco 'e jelda - Cozzula 'e beldà
	217 Zichi
	218 Zipua a bentu / Zippole al vento
	219 Agnello di pecora nera di Arbus con cardi selvatici - Angioi de brabei niedda de Arbus cun gureu de satu
	220 Broccolata - Sos Broculos - Sa broculada
	221 Cassola di pecora
	222 Su Conillu a succihi - Coniglio in Guazzetto
	223 Cucus di Carloforte - Cascà di Carloforte
	224 Favà alla Sanlurese - Fa a sa sedderesa - Favata alla sanlurese
	225 Insalata di tonno, facusse, pomodori e gallette di Carloforte - Capunadda di Carloforte
	226 Lumache rigatelle con pane grattugiato / Sitzigorrusu cun pani tratta a sa Gesighesa
	227 Lumache rigatelle con sugo / Sitzigorrusu con bagna a sa Trexentesca
	228 Lunas de Serrananna
	229 Mazzamurru - Zuppa di pane al pomodoro
	230 Minestra di erbe spontanee - Erbuzu
	231 Minestra di semolino - S'Arre Modde
	232 Pane frattau
	233 Pane imbrattau
	234 Pane indorau - Pane fritto
	235 Patata frittà
	236 Patata spaccata con ossa di prosciutto / Patata a perras ladas cun ossos de presuttu
	237 Simbuba frita cun satitzu / Polenta di grano fritta con salsiccia fresca
	238 Su Ministru
	239 Cassola de pisci / Pisci a cassola - Zuppa di pesce Cagliaritana
	240 Bottarga di mugGINE, Bottarga di mugGINE
	241 Belu, Trippa di tonno
	242 Bottarga di tonno, Bottarga di tonno, Buttariga de tonnu, Buttarga de tonnu, Buttarla de scampirru
	243 Burrida alla casteddaia, Burrida alla cagliaritana
	244 Cuore, Cuore di tonno
	245 Figatello, Lattume
	246 Merca di mugGINE
	247 Molluschi bivalvi del Golfo di Olbia
	248 Molluschi bivalvi vivi del Golfo di Oristano
	249 Musciame di tonno Sardo - Sleppa - mosciame - Filetto di tonno
	250 Riccio
	251 Spinella
	252 Tonno affumicato
	253 Tonno sott'olio
	254 Tunnnia
	255 Abbamele - Saba 'e mele, acqua 'e meli/mebi - abbattu
	256 Cagliu di capretto, Caggiju de crabittu
	257 Casada - Colostra
	258 Gioddù, Miciruratù, Mezzoraddu, Latte ischidu
	259 Latte di capra alimentare, Latti de craba, Latti e'craba
	260 Lumache
	261 Miele di asfodelo, Cadillonni
	262 Miele di cardo, Cardu pintu
	263 Miele di castagno -Miele monoflora di castagno
	264 Miele di corbezzolo, Melalidone olione
	265 Miele di eucalipto
	266 Miele di rosmarino - miele monoflora di rosmarino
	267 Ricotta di colostro ovino
	268 Ricotta di pecora nera di Arbus
	269 Ricotta di pecora o di capra lavorata - Arrescottu spongianu
	270 Ricotta fresca ovina, Ricotta gentile
	271 Ricotta moliterna, Ricottone
	272 Ricotta mustia
	273 Ricotta testa di morto, Ricotta greca, Testa di moro, Ricottone
	274 Ricotta toscanella, Ricottone

REGIONE SICILIANA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>		
	1	Amarena
	2	Acquavite di miele iblea. Spiritu re' fascitrati. Spiritu i meli. Spiritu a cira
	3	Acquavite di vino
	4	Liquore al mandarino
	5	Liquore fuoco dell'Etna
	6	Rum di Avola
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>		
	7	Carne fresca di vacca, di pecora, di capra e di maiale
	8	Fegato caiolato - Ficatu nciatulu
	9	Gelatina di maiale, a Latiina
	10	Salsiccia di maiale fresca, secca e affumicata, a sausizza
	11	Salsiccia pasqualora
	12	Salsiccia pasqualora partinicese, sasizza pasqualora partinicese
	13	Salsiccia
<i>Grassi</i>	14	Olio extravergine di oliva
<i>Condimenti</i>	15	Eliconcentrato
	16	Sale marino naturale
	17	Ainuzzi
	18	Bellincino
	19	Caci figurati
	20	Cacciocavallo palermitano
	21	Caciotta degli Elimi
	22	Canestrato
	23	Canestrato vaccinno
	24	Cofanetto
	25	Coscacavaddu ibleo
	26	Ercino
	27	Formaggio di capra "padduni"
	28	Formaggio di capra siciliana
<i>Formaggi</i>	29	Formaggio di S. Stefano di Quisquina
	30	Maiochino
	31	Maiochino di Novara di Sicilia
	32	Mozzarella
	33	Pecorino rosso
	34	Picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato
	35	Piddato
	36	Provola
	37	Provola dei Monti Sicani. Caciotta
	38	Provola delle Madonie
	39	Provola siciliana
	40	Tumazzu di vacca
	41	Vastedda palermitana
	42	Aglio rosso di Nubia, Aglio di Paceco, Aglio di Trapani
	43	Albicocco di Scillato
	44	Alloro
	45	Anguria di Siracusa
	46	Arancia biondo di Scillato
	47	Bastarduna di Calatafimi
	48	Capperi
	49	Caperi e cucunci
	50	Cardoio spinoso di Palermo o Menfi
	51	Cardoio violetto catanese
	52	Carduni Vruncatu di Poppo
	53	Cavolfiore violetto "natalino"
	54	Cavolo broccolo o "sparacello" palermitano
	55	Cavolo rapa di Acreaie - Trunzu di ac"
	56	Cavolo rapa selvatico, Cavilceddi, Scurridi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi,
	57	Cece
	58	Cece rosso di Cianciana - Ciciru russu di Cianciana
	59	Cicogna mastrantoni
	60	Cipolla di Bisacquino, Cipudda Busacchinara
	61	Cipolla di Giarratana
	62	Clementina di Monreale San Giorgio
	63	Cotolata
	64	Fenouile di Bisacquino
	65	Fagioli di Polizzi
	66	Fava Cottola di Modica o Fava cucivili di Modica
	67	Fave di Leonforte
	68	Favi liezzi di Bucceri
	69	Fichi secchi
	70	Ficindia
	71	Fico d'India della Valle del Belice
	72	Ficodindia della Valle del Torto, Ficudinia
	73	Fragola e fragolina di Maletto
	74	Fragolina di Ribera
	75	Fragolina di Sciacca
	76	Grano duro
	77	Kaki di Misilmeri
	78	Lenticchia di Ustica
	79	Lenticchia di Villabba
	80	Limone della Conca d'oro
	81	Limone in seccagno di Pettineo
	82	Limone verdello
	83	Mandarino tardivo di Ciaculli
	84	Mandorla di Avola
	85	Mandorle
	86	Manna
	87	Marmellata di arance
	88	Marmellata di mele cotogne
	89	Marmellata di pere spinelli, Pira spinieddi
	90	Mele colate
	91	Mele gelate colate
	92	Melone invernale giallo "cartucciaru" verde "purceddu"
	93	Melone giallo (cucumis melo var. inodorus), Melone giallo di Paceco, Melone d'inverno
	94	Mostarda
	95	Mostarda essiccata
	96	Nespolia di Trabia
	97	Nocciole dei Nebrodi
	98	Noce di Motta, "Nuci da motta"
	99	Oliva a puddascedda di Bucceri
	100	Oliva Nebba
	101	Oliva nera di Bucceri
	102	Oliva nera passuluni
	103	Origano
	104	Ovattole di Calatafimi
	105	Patata novella di Messina
	106	Patata novella di Siracusa
	107	Peperone ceramense u pipi ciramisi
	108	Pere butirra d'estate
	109	Pere spinelli
	110	Pere uccidonna
	111	Pere virgola
	112	Pistacchio
	113	Pomodoro di Vittoria
	114	Pomodoro falso di Licata detto "butticchieddu"
	115	Pomodoro seccagno pizzutello di Paceco
	116	Pomodoro secco (ciappa)
	117	Rosmarino
	118	Susina arida di core, ariddi ri core, ariddicore
	119	Susina gelosa, gelosa, pruno gelosa
	120	Susina della rosa, pruno a rosa, pruno rosa, Santa Rosa
	121	Susina lazzarino, lazzarino, rapparino di Monreale
	122	Susina pruno di Vrungo, pruno ri Vrungo, pruno vrungo.
	123	Susina sanacore tardiva, sanacore tardiva, sanacore ca facciuzzza rossa.
	124	Susino sanacore (u prunu li muriali)
	125	Tartufo bianchzone di Bucceri - Trufolo
	126	Tartufo scorzone di Bucceri - Trufolo
	127	Zucca virmicidara, Cuguzza virmicidara
	128	Zucchina di Misilmeri detta: "friscaredda"

REGIONE SICILIANA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	129	Amaretti
	130	Biancomangiare
	131	Biscotti a "s"
	132	Biscotti al latte
	133	Biscotti bolliti, i Visconta udutti
	134	Biscotti di Natale
	135	Biscotti duri
	136	Biscotto di Monreale (Viscontu ri Murriali)
	137	Biscotti glassati, i Visconta cà lifia o mazzati
	138	Bocconetto
	139	Braccialette
	140	Buccellato
	141	Cannilleri
	142	Cannoli
	143	Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano
	144	Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannoli i Horès se
	145	Cassata siciliana
	146	Cassateddi
	147	Cassateddi di Calatafimi
	148	Cassatella di Agira
	149	Cassatella di ceci, cassatdedda di ciciri
	150	Clambella
	151	Ciascuna, Mucatuli
	152	Colomba pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti
	153	Così di fico, Così duci
	154	Crespelle di riso
	155	Crispeddi, i Crispeddi
	156	Cubaita di Racalmuto, Cubaita racalmutese, Cubaita tradizionale di Racalmuto
	157	Cuccithella di Sciacca in dialetto siciliano "cucchitedda
	158	Cuccia
	159	Cucciddata
	160	Cucciddati di Calatafimi
	161	Cucuzzata
	162	Cudinredra
	163	Cudinruni
	164	Cudinruni duci
	165	Cudureddi
	166	Cuduruni di Bucceri
	167	Cuffelle
	168	Duci di tibbi
	169	Faccioni di San Chiara
	170	Fasciatelle
	171	Focaccia Scaccia di Modica
	172	Fundiddi di Bucceri
	173	Frutti di Martorana
	174	Gelatina
	175	Gelo di melone
	176	Granita di gelsi neri
	177	Granita di limone
	178	Granita di mandorla
	179	Guammelle
	180	Guastedda a facci di vecchia
	181	Guaiuopoliena o Cubbiata
	182	Mandofato (Biscotto riccio)
	183	Mastazzola
	184	Minna di Virgini
	185	Mmugliulati
	186	Ncannellate
	187	Nfasciatieddi
	188	Nfasciatieddi di Agira
	189	Nfasciatieddi di Troina
	190	Nfrigghulata
	191	Nucatulli
	192	Ossa di morto
	193	Pagnotta alla disgraziata
	194	Pane a lievitazione naturale (Pani cu cruscenti)
	195	Pane della Contea a pasta dura
	196	Pane di casa, u Pani i casa
	197	Pane di Monreale (u Pani ri Murriali)
	198	Pane di S. Giuseppe
	199	Pane votivo, a Cuddura di s. paulu
	200	Panzerotti
	201	Papareddi
	202	Pasta alla crema di latte
	203	Pasta di mandorle
	204	Pasta di nocciola
	205	Pasta reale di Erice
	206	Pasta reale di Tortorici
	207	Petrarennulla
	208	Pignocata
	209	Pignolata di Messina
	210	Piparelle
	211	Pizzarruna
	212	Pupi cul'ova
	213	Pupi di zucchero
	214	Salame turco
	215	Savoiarde
	216	Scacciata
	217	Scurunera
	218	Sfondi di San Giuseppe
	219	Sfincione
	220	Sfoglio (sfoghiu)
	221	Squartucciatu
	222	Tarallu
	223	Taralli di Racalmuto, Taralli Racalmutesi, Taralli tradizionali racalmutesi
	224	Testa di turco
	225	Tortorella di Caltanissetta, Turnuri
	226	Vastedda a sammucu, vastedda nficghulata
	227	Vastedda fritta
	228	Vucciddati di mandorle
<i>Prodotti della gastronomia</i>	229	Arancini di riso
	230	Baduzzi di riso
	231	Bucietti col pesto trapanese
	232	Caciu à l'armentera
	233	Caponata di melanzane
	234	Cardi in pastella
	235	Cavate
	236	Coddra chi sardi
	237	Crespelle
	238	Crocchi di patate
	239	Cuscus di pesce
	240	Focaccia al sambuco
	241	Focaccia messinese
	242	Frascatula
	243	Gidata
	244	Iris
	245	Maccaruna
	246	Màccu di favi
	247	Màccu di grano
	248	Malateddi
	249	Mibrulata di Milena
	250	Mpignulati
	251	'Nfigghulata
	252	Padduccul di carne
	253	Pane cotto
	254	Panelle
	255	Pani co pipi
	256	Pani frittu cu l'uovo
	257	Parmigiana di melanzane
	258	Pasta cà muddica
	259	Pasta che sàrdi
	260	Pasta che vrucocci arriminati
	261	Pitoni o Pidone messinese fritto
	262	Purpetta di Cirta, Polpette di Creta
	263	Sarde a beccaficu
	264	Stiophiola
	265	Tagano Aragonese - Taganu
	266	Vino cotto e mustazzoli
	267	U pitaggiu, pitaggiu
	268	Zuzzu

REGIONE SICILIANA		
Tipologia	N°	Prodotto
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei	269	Alice sotto sale, Acciuga sotto sale, Anciòva sutta sali
	270	Bottarga, Uovo di tonno
	271	Bottarga, Uovo di tonno di Capo San Vito, Uovo di tonno santovitano
	272	Gambero rosso, ammaru füssu, ammaruñi
	273	Lattime di tonno salato, Lattime di tonno sotto sale, Lattime di tunnu salàtu, Lattume di tunnu sutta sali
	274	Pesce azzurro sott'olio di Lampedusa
	275	Menola salata, Menole salate, Ritunnu salàtu, Ritunni salati
	276	Salame di tonno, Ficazza di tunnu
	277	Sardina salata, Sardina sotto sale, Sarda salata, Sarda sutta sali
	278	Tonno di tonnara
	279	Vaccareddi (Lumache)
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	280	Miele delle Egadi
	281	Miele delle Madonie
	282	Miele di acacia, di timo, di carrubo
	283	Miele di timo, di agrumi, di cardo, di eucalyptus, di carrubo
	284	Miele di Trapani
	285	Miele ibico
	286	Miele millefiori
	287	Miele della provincia di Agrigento
	288	Ricotta di pecora
	289	Ricotta di vacca
	290	Ricotta ibica
	291	Ricotta infornata
	292	Ricotta mista
	293	Ricotta salata

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Alkermes, Alkermes di Firenze
	2	Amaro clementi elixir di Fivizzano, Amaro di Fivizzano, China Clementi di Fivizzano
	3	Asproetto di more
	4	Bladina
	5	Bianco di Massadi
	6	Elixir di chiaia di Pieve Fosciana
	7	Gemma d'abete
	8	Vermouth di vino bianco
	9	Anello del Parco di Migliarino-San Rossore
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	10	Anello di razza appenninica
	11	Anello di razza massese
	12	Anello di Zeri, Anello zerasco
	13	Ammazzafegatini
	14	Barbina, Guanciale
	15	Bastardino
	16	Biroldo della Garfagnana
	17	Biroldo delle Apuane
	18	Biroldo di Lucca, Biroldo della Versilia
	19	Biscotto di saliccia di Sorano
	20	Bistecca alla fiorentina
	21	Boccone al fungo porcino di Coreglia, Salamino al fungo, Bocconcino
	22	Bonzola
	23	Budeluzzo di Grosseto, Busicchio
	24	Buccatelli alleato pisano, Maltegato livornese, Sanguinaccio, Burischio
	25	Buccatello di Montefioralle, Pinocchietta
	26	Capretto delle Apuane
	27	Canne di cavallo di Comano, Canne di puledro di Comano
	28	Carne di mucca pisana del Parco di Migliarino-San Rossore, mucco pisano
	29	Carne di razza Calvana
	30	Carne di razza maremmana
	31	Carne saltata, Carne nel bianconico
	32	Costolaccio
	33	Fegatello pancetta arrostita
	34	Fegatello sott'olio (o sotto strutto) toscani
	35	Focatello di maiale macinato pisano
	36	Filletto della Lunigiana
	37	Gallina livornese, Pollo italiano, Lechorn
	38	Gallina Mugliese, Gallina mugginese
	39	Guanciale, Gota
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	40	Lardo vergine di malate
	41	Lombo senese, Lombo, Lomzino, Arista stagionata
	42	Lombrolo di monte, Salame saltato
	43	Manzo di Poggio della Garfagnana, Carne garfagnina, Carpaccio garfagnino
	44	Mezzano, Bastardo
	45	Mocetta carrarina
	46	Mortadella della Lunigiana, Mondiola della Garfagnana
	47	Mortadella delle Apuane
	48	Mortadella di maiale di Camaiore, Sbricciolina
	49	Mortadella nostrale di Cardoso
	50	Nodino di Montopoli
	51	Pancetta apulana
	52	Pancetta di maiale toscani, Ventresca, Legatino
	53	Pollo del Valdarno, Valdarnese bianca o Valdarno bianca
	54	Porchetta di Monte San Savino
	55	Prosciutto bazzone della Garfagnana e della Valle del Serchio, Bazzone, Prosciutto nostrano, Prosciutto contadino
	56	Prosciutto del Casentino
	57	Prosciutto di Sorano
	58	Rigatino arrostito finocchiato
	59	Rovettino, Midilacceo
	60	Salsiccia di monte
	61	Salamo chianino
	62	Salamo chiantigiano
	63	Salamo di cinghiale
	64	Salamo di maiale e pecora
	65	Salamo prosciuttato di Ghivizzano
	66	Salamo toscano
	67	Saliccia con coterne
	68	Saliccia cruda
	69	Saliccia di cinghiale
	70	Saliccia di cinghiale sott'olio
	71	Saliccia di Montanoso, Bocconcini di prosciutto di Montanoso
	72	Saliccia toscana, Sariccia
	73	Sanbuddello, Ammazzafegato aretino
	74	Soppressata di cinghiale
	75	Soppressata di sangue
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	76	Soppressata toscana, Capofreddo, Capaccia, Soprassata
	77	Sottili chianino
	78	Sottile cotto di Filattiera, Spalla cotta della Lunigiana
	79	Spalla di maiale pisana
	80	Spalla di Sorano
	81	Spuma di oca di maiale di San Miniato
	82	Terese Valdarno
	83	Testa in cassetta, Soprassata
	84	Tizzone di Giustagagna
	85	Tonno del Chienti, Finto tonno toscano
	86	Trippa e Lanteredotto
	87	Traversone, Pancia stesa
	88	Zampone chiantigiano
	89	Zea di Maremma
	90	Agresto di San Miniato, Aceto d'agresto sanminiatense
	91	Sugo di Scottiglia alla pescinaia, Scottiglia di Pescina
	92	Caciotta della Lunigiana, Formaggio bovino della Lunigiana
	93	Caciotta di pecora
	94	Caciotta dolce, Vacchino dolce
	95	Caciotta stagionata, Muccchino, Vacchino
	96	Formaggio caprino della Lunigiana, Caprini freschi o aromatizzati
	97	Pecorino a latte di capra della Montagna del Capraia
Formaggi	98	Formaggio caprino dell'Alto Mugello
	99	Formaggio caprino delle Apuane
	100	Il Fossa del Greppo, Pecorino di Fossa del Greppo, Formaggio pecorino di Fossa del Greppo
	101	Il grande vecchio di Montefollonico
	102	Marzolino di Lucardo, Pecorino di Lucardo
	103	Pastorella del cerreto di Scornano
	104	Pecorino a crosta fiorita, Pecorino buccia di rosso
	105	Pecorino a latte crudo affumicato
	106	Pecorino a latte crudo della Montagna Pistoiese, Pecorino di Pistoia
	107	Pecorino a latte crudo della Provincia di Siena
	108	Pecorino alle erbe aromatiche, Pecorino fresco verde
	109	Pecorino del Casentino
	110	Pecorino del Parco di Migliarino-San Rossore
	111	Pecorino della Costa Apuana, Pecorino massese
	112	Pecorino della Garfagnana e delle Colline Lucchesi, Pecorino baccellone
	113	Pecorino della Lunigiana
	114	Pecorino delle cantine di Roccalbegna
	115	Pecorino delle Colline senesi
	116	Pecorino di Pienza stagionato in barriques
	117	Pecorino di Pienza stagionato in latte di noce
	118	Pecorino, Formaggio canino
	119	Ravagiolo di latte vaccino del Mugello, Ravagiolo del Mugello, Ravagiolo
	120	Ravagiolo di pecora pistoiese, Ravagiolo, Ravagiolo
	121	Ravagiolo di pecora senese, Ravagiolo, Ravagiolo
	122	Ricotta di pecora grottescana
	123	Ricotta di pecora massese
	124	Ricotta di pecora pistoiese
	125	Sirracchino, Crescenza

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	N°	Prodotto
Grassi (burro, margarina, oli)		
	126	Olio di madremiguelina
	127	Olio di olivetta scarlinese
	128	Olio di olivo quercetano, Olio di quercetana
	129	Ajillo massese
	130	Ajillo rosso maremmano
	131	Ajillo rosso della Chiana
	132	Ajanello massese
	133	Asparago d'argenteuil toscano, Asparago nostrale
	134	Barba massese, Barba di prete, Scorzetta nera
	135	Basilico cicante, Basilico a folla di lattuga
	136	Bietola a coste sottili
	137	Carciofino sottolio
	138	Carciofo del litorale livornese
	139	Carciofo di Chiavure
	140	Carciofo di Crespina, Coccia
	141	Carciofo di San Miniato, Carciofo sanminiatese, Mamma sanminiatese
	142	Carciofo empolese
	143	Cardo della Val di Cornia, Grubbo della Val di Cornia
	144	Cardo massese, Cardone o gobbo
	145	Castagna d'Antona, Carpinese, Carrarese
	146	Castagna mondiganese del Pratomagno, Mondistollo
	147	Castagna perella del Pratomagno
	148	Castagna pistolesa, Bianchina
	149	Cavolfiore bianco e rosso della Toscana
	150	Cavolfiore fiorentino tardivo, Cavolfiore con il cappuccio, con il cartoccio o incartocciato
	151	Cavolfiore precoce toscano, Cavolfiore fiorentino col cartoccio precoce
	152	Cavolo nero riccio di Lucca, Braschetta
	153	Cavolo riccio nero di Lucca, Braschetta
	154	Cece di Grosseto
	155	Cece piccolo del Valdarno, Cece piccino del Chianti, Cece nostrale piccolo, Cece piccino, Cece nostrale
	156	Cipolla di Bassone
	157	Cipolla di Crespina
	158	Cipolla di Riccia
	159	Cipolla di Tercerolai
	160	Cipolla di Treschietto, Cipolla
	161	Cipolla lucchese
	162	Cipolla massese
	163	Cipolla rossa della Valtiberina
	164	Cipolla rossa toscana
	165	Cipolla savonese, Cipolla "sagonese"
	166	Cocomero della Val di Chiana
	167	Cocomero della Val di Cornia
	168	Cocomero gigante, Gigante di Fontarronco, Cocomero della Val di Chiana
	169	Confettura di punzelle fischette
	170	Dormiente della montagna pistoiese, dormiglione, marzuolo
	171	Fagiola carfaquanna, Fagiola casciana
	172	Fagiola schiacciona
	173	Fagiolo aquila, Fagiolo lupinaro, Fagiolo lupinaino
	174	Fagiolo borlotti di Maremma
	175	Fagiolo borlotti di Sorano
	176	Fagiolo borlotti neri della toscana
	177	Fagiolo burro toscano
	178	Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio
	179	Fagiolo cannellino di Sorano
	180	Fagiolo Capone
	181	Fagiolo clavatone di Sorano, Fagiolo burro di Sorano, Piatella di Grosseto
	182	Fagiolo coco nero, Fagiolo cocco
	183	Fagiolo dall'occhio del Valdarno, Fagiolo gentile, Fagiolo cornetto, Fagiolo dall'occhio, Fagiolo dell'occhio nero, Dolico, Fagiolini, Cometti, Tegoline, Fagiolo all'olio (Maremma)
	184	Fagiolo della montagna, Fagiolo bastardone, della modia, dell'Amiata
	185	Fagiolo di Bigliolo
	186	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulau daus scuside", Fagioline dette "fasgiulinu"
	187	Fagiolo decimino, Fagiolo scritto rampicante
	188	Fagiolo fico di Gallicano
	189	Fagiolo gallorino della Garfagnana, Fagiolo gallorino, Fagiolo nano da sousciare
	190	Fagiolo malato, Malatino, Fagiolo verdone, Fagiolo gallino, Fagiolo di S. Giuseppe
	191	Fagiolo Marconi a seme nero, Fagiolo seme nero
	192	Fagiolo massese
	193	Fagiolo nero massese
	194	Fagiolo peverino
	195	Fagiolo romano, Fagiolo romanello
	196	Fagiolo rosso di Lucca, Fagiolo rosso lucchese
	197	Fagiolo schiaccione
	198	Fagiolo scritto della Garfagnana
	199	Fagiolo scritto di Lucca
	200	Fagiolo serpente toscano, Stringa
	201	Fagiolo storto di Lucca, Anellino diaffo di Lucca
	202	Fagiolo storto di Lucca, Fagiolo serpente
	203	Fagiolo turco di Castello
	204	Fagiolo zolfino
	205	Farina di castagne carpinesche
	206	Farina di castagne dell'Amiata
	207	Farina di castagne d'Antona, Farina dolce
	208	Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce
	209	Farina di castagne di Prato
	210	Farina di castagne pistoiese
	211	Fava lunga delle casine, Fava delle cascine
	212	Fichi di Camignano
	214	Fichi sottolio livornesi
	215	Fico dottato, Ottavo
	216	Fico San Piero, Corbo
	217	Fico verdino
	218	Frutti del sottobosco delle montagne pistoiesi
	219	Funghi pioppini di Montecatino, Settembrino, Biancarello, Montagnolo, Porcino del freddo, Moretto o porcino nero, Estrelle
	220	Funghi sotto sale della costa Apuana
	221	Grano marzolo del Melo
	222	Grano saraceno, Fagopiro, Grano nero
	223	Granoturco bianco massese, Mais bianco
	224	Granoturco formenton ottofile della Garfagnana, Formentone maggese, Granoturco da polenta garfagnina
	225	Granoturco nero di Lucca, Granoturco nero di Grezzano
	226	Lattuga di diverse stagioni, Lattuga vinata
	227	Melone massese
	228	Melone dolce di Grosseto
	229	Mais quarantino
	230	Mais rustico per polenta aretino
	231	Marmellate e confetture della Toscana
	232	Marroni della Toscana
	233	Mascina di Montepulciano, Moscina di Montepulciano Susina di Montepulciano o Scosca monaca di Montepulciano
	234	Mela di Crespina
	235	Mela Cufra aretina, Finalina, Mela di Finale
	236	Mela cacciaria, Rosetta, Rosina
	237	Mela casolana
	238	Mela Francesca aretina, Aretina
	239	Mela "muso di bue", Mela "muso de be"
	240	Mela nesto, Decio
	241	Mela parnala, Flazzellata
	242	Mela roggida
	243	Mela rotonda di Casentino, Mela di montagna-mela del Casentino
	244	Mela rotonda della Lunigiana, Pierro rodolo
	245	Mela ruspignola della Valdinievole, Mela golden, Mela deliziosa gialla
	246	Mela stayman, arelina, Mela stayman red o nieplyng
	247	Melananza violetta fiorentina, Fiorentina
	248	Melograno di Firenze
	249	Melone della Val di Cornia
	250	Mirtillo nero della montagna pistoiese, Piuro
	251	Noce aretina
	252	Pere in salamoia
	253	Panzica scardito, Landigai rossi
	254	Pastinacello, Pastinello, Pastinaccino, Gallinaccio
	255	Patata bianca del Melo

REGIONE TOSCANA

Tipologia	N°	Prodotto
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	256	Patata di Reonano
	257	Patata di Santa Maria a Monte, La tosca
	258	Patate di Zeri, Patate "rosse, bianche, zale" di Zeri
	259	Patata rossa di Cetica, Patata rossa del Pratomagno, Patata rossa del Casentino
	260	Pera cascina aretina
	261	Pera di Montebello
	262	Pera del curato toscana
	263	Pera gentile, Gentile d'estate, Gentile bianca, Pera zuccherina
	264	Pera piccola
	265	Pera rusè
	266	Pesca cotogna del Poggio
	267	Pesca cotogna di Rosano, Cotogna
	268	Pesca cotogna toscana
	269	Pesca d'agosto
	270	Pesca di Monteburlo, Pesca Alberti, Pesca Lamberta
	271	Pesca limone, Cotogna tardiva
	272	Pesca maglia rosa
	273	Pesca Michellini
	274	Pesca mioria di Moriano Dolfi, Pesca mioria di Dolfo
	275	Pesca passarina, Pesca ubriaca
	276	Pesca regina di Londa, Regina d'autunno, Tardiva di Londa
	277	Pesca trionfo rosso, Trionfo, Trionfo peloso
	278	Peschetti di Candia, Peschetti di vigna, peschetti settembrini
	279	Pisello del Poggio
	280	Pisello del Parco di Migliarino-San Rossore
	281	Pisello a mezzafresca aretino, Pisello quarantino
	282	Pisello a tutta frasca aretino
	283	Pisello mugellano, Bacchellone, Nostrale del Mugello
	284	Pomodorino da inverno da appendere, Pomodoro pendolino
	285	Pomodoro Borsa di Montone
	286	Pomodoro canestrino di Lucca
	287	Pomodoro ciliegino toscano
	288	Pomodoro cuore di bue, Bovicchio
	289	Pomodoro fragola di Albiano Minucciano, Pomodoro fragola
	290	Pomodoro criniziozso sannitiatese, Pomodoro di San Miniato
	292	Pomodoro marmarina
	293	Pomodoro pallino, Pomodoro da serbo
	294	Pomodoro pendolino
	295	Pomodoro pisanello, Pomodoro pizza
	296	Pomodoro quarantino, Pomodoro antico neutrale
	297	Pomodoro rosso di Montefioralle, Pomodoro pesciatino o del Molisanese
	298	Radicchia di Lucca
	299	Rapino di Bergiola Fosciano
	300	Raço del Valdarno
	301	Riso della Maremma
	302	Scaloppino nostrale toscano
	303	Sedano nostrale, Costolino o sedano di Montevarchi o sedano Marconi
	304	Spinaci tipici della Val di Cornia
	305	Susina Amoscena nera di San Miniato, Susina Moscia o Moscina
	306	Tartufo bianchissimo della Toscana, Tartufo marzuolo
	308	Tartufo bianco della Toscana
	309	Tartufo nero pregiato della Toscana
	310	Tartufo nero uncinato della Toscana
	311	Tartufo scorzone della Toscana, Tartufo d'estate della Toscana
	312	Uva columbina di Peccioli
	313	Zafferano aretino
	314	Zafferano delle Colline Fiorentine, Zima di Firenze
	315	Zucca da semi toscana, Zucca da malati
	316	Zucca tardiva
	318	Zucchina lunga fiorentina, Zucchini fiorentino riatto bianco, Zucchina bianca del Valdarno
	319	Zucchina morsa pisana
	320	Zucchina sarzanese, Zucchina alberello di Sarzana
	321	Zucchina tonda fiorentina, Zucca tonda da ogni modo, Zucchine da far ripiene, Zucchino tondo di Firenze, Zucchetta nana guaranitina, Zucchina nana cespitosa
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	322	Amaricelli Carmignano, Amaricelli di Fichi
	323	Anacardio di Serravalle
	324	Anacino, Stinco di morto, Biscotti adni anaci, Biscotti lessi
	325	Bafana di Barga
	326	Bafanini, Bafanotti
	327	Berlingozzo
	328	Bionde di Orientano
	329	Biscotti di Prato, Cantuccini di Prato
	330	Biscotto col riccio
	331	Biscotto con le mandorle, Civitellino, Bucinto
	332	Biscotto di mezza stagione
	333	Biscotto salato di Roccalbegna, Biscotto lessato, Biscotto della sposa, Cornetto
	334	Bocca pratese, Pane di Prato
	335	Brecciolotto di Roccalbegna
	336	Brieglino di Lamporeccio
	337	Brutti boni di Prato
	338	Brutto buono ai pinoli, Kinzica
	339	Buccellati di Lucca
	340	Cialda di San Miniato, Ciaciocini di San Miniato, Biscotti di San Miniato
	341	Carcagni di Lucca, Carcagni
	342	Castagnaccio toscano, Miglioceccio, Miglioceccio dolce, Baldino (aretino), Toppone o pattone (nel livornese), Ghiuriglio (alcune zone della campagna fiorentina), Ghiurighio (nel pratese)
	343	Cavalucci di Siena, Moretti
	344	Cecina, Calda calda, Farinata, Cinque e cinque
	345	Cenci, Stracci, Frappole
	346	Ciaccia di Pasqua
	347	Ciacino
	348	Calda di Montecatini
	349	Candito dei tulpi
	350	Cannelloni Castell'Azzara
	351	Cioccolato artigianale toscano
	352	Ciocchietto di Casette, Ciambella, Ciocchietto
	353	Confetti di Pisticci, Confetti a riccio
	354	Corolini incisi
	355	Corona di San Bartolomeo
	356	Crisicciolate di Cascio
	357	Croccolato di Siena
	358	Croccolotti, Stoccoli, Ansari, Orecchioni
	359	Croccolotti di Aulla
	360	Focaccia bastarda di Prigliano
	361	Focaccia con i friccioli, Ciaccia con i friccioli
	362	Focaccia di nonno Pilade
	363	Focaccia di Pasqua salata di Pitigliano
	364	Focaccia leva di Gallicano
	365	Focaccia seravezzina
	366	Frate lucchese, Bombolone lucchese, Ciambella lucchese
	367	Gnocchi Raw, Gnocchi al polpaccio, Strozzapreti, Gnocchi del casentino
	368	Gressino, Gressino della Lunigiana, Lasagne matte
	369	Meccheroni della Garfagnana
	370	Mandorlata di Montalcino
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscottetteria, della pasticceria e della confetteria	371	Mandola e bei
	372	Marocca di Casola
	373	Marzapane
	374	Migliaccia di Prigliano, Ciaffaglione di Manzano
	375	Migliaccio senese
	376	Migrecci di formentone di Gallicano
	377	Migrecci di frolla
	378	Necio toscano, Bollento, Goccia, Cian
	379	Pan dei Santi, Pan dei morti, Pan co' Santi
	380	Pan di ramerino, "Pandisramerino" in Maremma, "Ramerino all'olio" nell'aretino
	381	Pane di Altopascio
	382	Pane di Montegemoli
	383	Pane di patate della Garfagnana
	384	Pane di Po, Signano e Agnino
	385	Pane di Pomerance
	386	Pane di Prato, Pani, Focaccia pontremolese
	387	Pane di Reonano
	388	Pane di Vinci
	389	Pane marocco di Montignoso, Pane marocco, Pane merocco
	390	Panificato dell'isola di Giglio
	391	Panforite, Panforite di Massa Marittima
	392	Panforite giace al cioccolato, Torta dei Corsini, Panforite di Pistoia
	393	Panigacci di Podenzana
	394	Panina, Pan gallo, Panina aretina
	395	Panino
	396	Pasimata, Pasimata
	397	Pattona di Comano, Pattona Comanina
	398	Pesche di Prato
	399	Pici, Pinci
	400	Pizza orientanese
	401	Pupporina
	402	Quaresimali
	403	Ricciarelli, Ricciarelli di Pomerance, Ricciarelli di Massa Marittima,
	404	Ricciolina

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confezione</i>	405	Rustici di Montalcino
	406	Salvato di Villa Basilica
	407	Sassi della Calvana
	408	Scarsella orbetellana
	409	Schiaccia grossetana, Schiacciate, Ciacce, Focacce
	410	Schiaccia di Siena
	411	Schiaccia bricca dell'Elba
	412	Schiaccia pasquale con uccellini di San Piero
	413	Schiaccia pizzicata di Montiano
	414	Schiacciata alla fiorentina
	415	Schiacciata con l'uva
	416	Schiacciata di Nonna Rina
	417	Scola
	418	Sfratti
	419	Sorghetti di Lori Spaghetti di campagna
	420	Spoonzeta della Lunigiana
	421	Sporetta
	422	Taglioli di Castell'Azzara, Melatelli
	423	Tartufi dolci della Calvana
	424	Testarolo della Lunigiana
	425	Topi di Castell'Azzara
	426	Torsetto con la bolla di Pitigliano
	427	Torta coi bischetti
	428	Torta di castagne massese
	429	Torta d'erbe della Lunigiana
	430	Torta di farro della Garfagnana, Torta di farro
	431	Torta di frutta secca
	432	Torta di marroni di Marradi, "La Torta"
	433	Torta di riso di Massa e Carrara
	434	Torta di riso lunigianese
	435	Torta di verdure, Torta coi becchi lucchese
	436	Torta mantovana
	437	Tortelli alla crema di basilico
	438	Tortelli alla lastra di Corezzo
	439	Tortello del melo, Ravolo
	440	Tortello di patate
	441	Tortello dolce di Pitigliano
	442	Tortello maremmano
	443	Tozzetto di Pitigliano
	444	Zuccherini del Mugello, Zuccherini al Paiolo
	445	Zuccherino di Maremma
	446	Zuccotto massese
	447	Zuccotto massese
<i>Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi</i>	448	Anguilla scavecchia, Anguilla marinata
	449	Anguilla sfumata
	450	Bottarga di cefalo di Orbetello, Bottarga di mugine
	451	Femminelle di Orbetello o Burano
	452	Fiche maschie a stocchetto
	453	Filetto di cefalo di Orbetello
	454	Palamita
	455	Trotta Fario Appenninica del Casentino, Trotta reale
	456	Trotta indiana
	457	Tunna fritta di Gallicano
	458	Miele di acacia toscano
	459	Miele di castagno toscano
	460	Miele di melata di abete toscano, Manna d'abete
	461	Miele di spiaggia del Parco di Migliarino-San Rossore, Miele di spiaggia del litorale pisano
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	462	Miele millefiori toscano
	463	Melli di particolari essenze floreali
	464	Nettare di Capraia, Miele di Capraia
	465	Pappa reale
	466	Pappa reale in cestelle
	467	Pollini
	468	Propoli toscana

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

Allegato I		REGIONE VENETO
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Acqua di melissa
	2	Acqua tonica
	3	Aperitivo analcolico al gusto di ginger
	4	Caffè "Caffè espresso secondo Tradizione Veneta
	5	Liquore all'uovo
	6	Liquore al cedro
	7	Liquore del casinello
	8	Liquore fragolino
	9	Marsachino
	10	Pruina
	11	Sangue morlacco
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	12	Spritz
	13	Anatra di corte padovana
	14	Anatra germanata veneta
	15	Anatra minon
	16	Bocconcini di Bresaola Calaviana
	17	Carciofo con succo di Este
	18	Bondiola col lengual del padovano
	19	Bondiola di Castelomberto
	20	Bondiola della Val Leogra
	21	Bresaola di cavalla
	22	Cacciatore di asino*
	23	Cacciatore di cavalla*
	24	Came de fera "unnegada"
	25	Carciofo di Este
	26	Cicoriato della Val Leogra
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	27	Cotechin nostrano padovano*
	28	Coeassin co la lénqua del basso vicentino*
	29	Coeassin del basso vicentino*
	30	Coeassin della Val Leogra*
	31	Coeassin in ónto del basso vicentino*
	32	Coeassin co lo sgrugno*
	33	Corniglio veneto
	34	Coppa di corte di Este*
	35	Corscia da Crespedoro
	36	Corscia affumicata di cavallo*
	37	Cotechino di pulledro*
	38	Cotechino di Trecenta*
	39	Falso parsuto*
	40	Farafona camosciata
	41	Farafona di corte padovana
	42	Frigat*
	43	Gallina nano di corte padovana - pepoli
	44	Gallina collo ruvo di corte padovana
	45	Gallina dorata di Longo
	46	Gallina ermellinata di Rovigo
	47	Gallina padovana
	48	Gallina polverara
	49	Gallina robusta licnata
	50	Gallina robusta maculata
	51	Lardo del basso vicentino*
	52	Lardo in salamola*
	53	Lardo rosicato con le erbe*
	54	Lengua*
	55	Lénqua salmistrata
	56	Lucanega da riso*
	57	Lucanega nostrana padovana*
	58	Lucanega trevigiana*
	59	Lucanega de tripan*
	60	Lucaneghe della Val Leogra*
	61	Lucaneghe dei varbusi della Val Leogra*
	62	Merendola
	63	Muset trevigiano*
	64	Nervetti di bovino
	65	Oca del mondragon
	66	Oca di corte padovana
	67	Oca in onto padovana
	68	Oco in onto del Berici
	69	Osciol di Treviso*
	70	Panzetta col toco del basso vicentino*
	71	Panzetta col l'osso col l'osso col l'osso del basso vicentino*
	72	Parsuto de oca*
	73	Pastin
	74	Pastissada de caval
	75	Pecora Alpaota
	76	Pendole*
	77	Pollo combattente di corte padovana
	78	Pollo rustichella della pedemontana
	79	Porchetta trevigiana
	80	Saladino di Val Lisona dolce e affumicato*
	81	Saladò co lajo del basso vicentino*
	82	Saladò della pedemontana trevigiana*
	83	Saladò fresco del basso vicentino*
	84	Saladò fresco trevigiano*
	85	Salam bellunese*
	86	Salam da taglio di Trecenta*
	87	Salam di asino*
	88	Salam di cavallo*
	89	Salam di maialino*
	90	Salam nostrano padovano*
	91	Salamelle di cavallo*
	92	Salasiccia con le rape
	93	Salasiccia equina*
	94	Salasiccia tipica polesana*
	95	Schenal*
	96	Senkilam – Speck di Sappada*
	97	Siliacci di equino
	98	Siliacci di maialino
	99	Sporressa di Verona*
	100	Sporressa trevigiana*
	101	Sporressa co l'osso col l'osso del basso vicentino*
	102	Sporressa co la brazola del basso vicentino*
	103	Sporressa col toco del basso vicentino*
	104	Sporressa di cavallo*
	105	Sporressa a investida*
	106	Sporressa nostrana padovana*
	107	Sporressa di Caneva
	108	Speck di cavallo*
	109	Spiedo - Spolo - Spiedo d'alta marca
	110	Stracca di cavallo
	111	Taccchino comune bronzato
	112	Taccchino ermellinato di Rovigo
	113	Torresani di Torreglia
	114	Torresano di Breganze
	115	Vitellone padano
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	116	Olio extravergine di oliva della Valpantena di Verona
	117	Burro al latte crudo di malga*
<i>Formaggi</i>	118	Caciocapra
	119	Caciocavallo pesto pecora*
	120	Caciocavallo Dolomiti*
	121	Formaggio aciclin*
	122	Formaggio agordino di malga*
	123	Formaggio al latte crudo di Posina*
	124	Formaggio bastardo del Grappa*
	125	Formaggio busche*
	126	Formaggio casato del Garda*
	127	Formaggio casel bellunese*
	128	Formaggio casio*
	129	Formaggio Coddolico*
	130	Formaggio Contrin*
	131	Formaggio Dolomiti*
	132	Formaggio Fodom*
	133	Formaggio inbrago*
	134	Formaggio lattiera di Sappada*
	135	Formaggio malga bellunese*
	136	Formaggio misto pecora fresco dei Berici*
	137	Formaggio misto di Fregona*
	138	Formaggio Montenegraro*
	139	Formaggio mozzarela
	140	Formaggio Nevegal*
	141	Formaggio nostrano veronese*
	142	Formaggio pecorino dei Berici*
	143	Formaggio pecorino fresco di malga*
	144	Formaggio renaz*
	145	Formaggio schiz*
	146	Formaggio sciamone*
	147	Formaggio tosella*
	148	Formaggio valmorel*
	149	Formaggio zigher*
	150	Formaggio zumelle*
	151	Furmaj nustran*

Allegato I		REGIONE VENETO
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	152	Ajillo del medio Adige
	153	Antiche pesche di Mogliano Veneto
	154	Asparago bianco del Sila
	155	Asparago bianco di Bibione
	156	Asparago di Arcote
	157	Asparago di Cividale
	158	Asparago di Mambrotta
	159	Asparago di Padova
	160	Asparago di Palazzetto
	161	Asparago di Rivolti
	162	Asparago verde amaro Montine
	163	Barbabietola rossa di Chioggia
	164	Bietola di Bassano
	165	Bisi de Lumignan
	166	Bosco di Cividale
	167	Broccolo di Cuortoza
	168	Broccolo di Bassano
	169	Broccolo di Novaplie
	170	Broccolo fiolano di Creazzo
	171	Carciofo violetto di S. Erasmo
	172	Carta di Chioggia
	173	Castagne del Baldo
	174	Castagne e marrone dei Colli Euganei
	175	Cavolfiore rosso di Vincig de Cadore
	176	Cicoria dell'Adige
	177	Cicoria catalogna gigante di Chioggia
	178	Cilegia della Val d'Acone
	179	Cilegia dei Colli Asolani
	180	Cilegia delle Colline veronesi
	181	Cilegie dei Colli Euganei
	182	Cilegie diurne di Cazzano
	183	Cipolla bianca di Chioggia
	184	Cipolla di Bassano
	185	Compotele delle Valli dell'Agno e del Chiampo
	186	Crauti - Verde acre
	187	Crauti delle Bregenze
	188	Cren
	189	Culati di Valdagno
	190	Durona del Chiampo
	191	Fagiolino meraviglia di Venezia
	192	Fagiolo bala rossa fettina o Fasol ballin fettina
	193	Fagiolo bicolore
	194	Fagiolo borlotti nano di Levada
	195	Fagiolo di Posina "scaldà"
	196	Fagiolo ciabat
	197	Fagiolo gruccio Borlote
	198	Farina di mais Biancoperta
	199	Farina di mais Marano
	200	Farina per polenta di mais "Sponcio"
	201	Fasol del lago
	202	Fenoglio di Bassano
	203	Fave bellunesi
	204	Fragola Altobolesiana, Fragula
	205	Fragola delle Dolomiti Bellunesi
	206	Fragola di Verona
	207	Funghi coltivati del Montello
	208	Funghi di Costozza
	209	Germoglio di radicchio bianco nostrano di Bassano
	210	Giuggiola dei Colli Euganei
	211	Grana di Cavallino
	212	Grano saraceno
	213	Kiwi di Treviso
	214	Kiwi di Verona
	215	Kodinize
	216	Kodinzon
	217	Mais cincquantino bianco
	218	Mame d'Aalpago
	219	Mame fettine
	220	Mandorla di Bassano
	221	Mannella sotto spirto
	222	Marrone di San Mauro
	223	Marrone fettina
	224	Marroni di Valrovina
	225	Mela del Medio Adige
	226	Mela di Monfumo
	227	Mela di Verona
	228	Melone del Delta Polesano
	229	Melone di Verona
	230	Melone precoce veronese
	231	Mostarda vicentina
	232	Nectarina di Verona
	233	Noce dei grandi fiumi
	234	Noce di Feltre
	235	Orzo Agordino
	236	Patata americana di Anguillara e Stroppare
	237	Patata americana di Zero Branco
	238	Patata del Montello
	239	Patata del Montello
	240	Patata del Quartier del Pipe
	241	Patata di Bolca
	242	Patata di Cesiomaggiore
	243	Patata di Chioggia
	244	Patata di Montagna
	245	Patata di Posina
	246	Patata dorata dei terreni rossi del Gua
	247	Patata di Ronco all'Adige
	248	Patoperla di Zero Branco
	249	Pera del medio Adige
	250	Pere del veneziano
	251	Pere del veronese
	252	Pero Missò
	253	Pesca bianca di Venezia
	254	Pesca di Povegliano
	255	Pisello di Borsò del Grappa
	256	Pistacchio nano di Colognola ai Colli
	257	Pom prussian
	258	Pomodoro del Cavallino
	259	Radicchio bianco fior di Maserà
	260	Radicchio bianco o variegato di Lusia
	261	Radicchio variegato bianco di Bassano
	262	Radicchio verdón da corté
	263	Riso di Grumolo delle Abbadesse
	264	Sciarola di Bassano
	265	Sedano verde di Chioggia
	266	Sedano verde di Chioggia
	267	Sedano rapa di Ronco all'Adige
	268	Susina gialla di Lio Piccolo
	269	Tartufo della montagna veronese
	270	Tartufo nero dei Berici
	271	Uva clinton
	272	Uva fragola bianca
	273	Uva fragola nera
	274	Vitigno di Veronella
	275	Zucca Marina di Chioggia
	276	Zucca santa bellunese

Allegato I		REGIONE VENETO
Tipologia	N°	Prodotto
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscetteria, della pasticceria e della confetteria	277	Amaretti
	278	Banana comune
	279	Bianchesi
	280	Bigoli
	281	Biscotti baicoli
	282	Biscotti paesentini
	283	Biscotti alla cipolla
	284	Bucciolati buraneli
	285	Capezzoli di Venere
	286	Carfunko
	287	Casanzie
	288	Cioppa vicentina
	289	Colomba pasquale di Verona
	290	Cornetti
	291	Crema fritta chiozziotta
	292	Dolce bissolotto
	293	Dolce del Santo - Santantonio
	294	Dolce di Cividale
	295	Dolce polentina
	296	Ese adriese
	297	Essi buraneli
	298	Fave alla veneziana
	299	Forti bassanesi
	300	Frittelle con l'erba amara
	301	Frittelle di Verona
	302	Frittelle veneziane
	303	Fuassà padovana
	304	Fugassa veneta
	305	Gialani e Crostoli
	306	Gialani e Crostoli
	307	Gelato artigianale del Cadore
	308	Gnochetti della Lessinia
	309	Gnocco smalza
	310	Gnocco di Verona
	311	Il Riccio
	312	Leasone da fornelli
	313	Mandorlato di Colonia Veneta
	314	Mandorlato veneziano
	315	Mantovana
	316	Merletti Santantonio
	317	Misegnasi
	318	Naffra
	319	Pan biscotto Veneto
	320	Pan co la suca
	321	Pan co l'ua
	322	Pan de le feste
	323	Pan del Santo
	324	Pandoli di Schio
	325	Pandoro di Verona
	326	Pane al mais
	327	Pastafrolla della Lessinia
	328	Pasta frolla de Bottolin
	329	Pecorino
	330	Pizza alla munara
	331	Puoti di Santa Lucia
	332	Rofoli di Sanquinetto
	333	Rofoli di Costeggiola
	334	Sacchierardi
	335	San Martino
	336	Savordi di Verona
	337	Schizzotto
	338	Sfogliatine di Villafranca
	339	Smerigliesa
	340	Sottocenere di Arzica
	341	Taletele al torrone
	342	Tiranisi di Treviso
	343	Torrone di S. Marino di Lupari
	344	Torta cirosa
	345	Torta fiocca
	346	Torta frepolotta
	347	Torta nicolotta
	348	Torta ortigara
	349	Torta pacientina
	350	Torta pinza - Putana
	351	Torta sghemdonia
	352	Tortellini di Arzica
	353	Tortellini di Valeggio sul Mincio
	354	Treccia d'oro di Thiene
	355	Zabacion
	356	Zafeto di giuggiole
	357	Zafeti
Prodotti della gastronomia	358	Bigoli in salsa
	359	Brodo de gaña
	360	Bollito alla padovana
	361	Club sandwich "del Doge"
	362	Fegato alla veneziana
	363	Frittata di brusandoli
	364	Panin onto
	365	Peara
	366	Radicì e fasiolì
	367	Risi e bisi
	368	Risotto con i brusandoli
	369	Sopa coida
	370	Tartufi degli Euganei trifolati
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	371	Anguilla del Delta del Po
	372	Anguilla del Livenza
	373	Anguilla marinata del Delta del Po
	374	Anguilla delle valli da pesca venete
	375	Baccalà alla cappuccina
	376	Baccalà alla vicentina
	377	Baccalà all'ebbraica
	378	Baccalà alla gricia alla veneziana
	379	Branzino delle valli da pesca venete
	380	Caporosolo di ciosa o vongola verace di Chioggia
	381	Cioppoia
	382	Cifali delle valli da pesca venete
	383	Cifalo del Polesine
	384	Cozza di Pellestrina
	385	Folò di Noventa Padovana
	386	Gambero di fiume della Venezia Orientale
	387	Lattineri marinati del Delta del Po
	388	Mocetone e Masanete
	389	Pesci azzurri del Delta del Po
	390	Pesci azzurri del Delta del Po
	391	Sardo in saor
	392	Sardine e alici marinate del Delta del Po
	393	Serrapica bianca di Chioggia. Sepe di circa. Serrapicino di Chioggia
	394	Schia della laguna di Venezia
	395	Trotta Fario valli vicentine
	396	Trotta iridea del Sila
	397	Trotta iridea della Valle del Chiampo
	398	Vongola verace del Polesine
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	399	Miele dei Colli Euganei
	400	Miele del Delta del Po
	401	Miele del Grappa
	402	Miele della Montagna
	403	Miele della collina e pianura veronese
	404	Miele della montagna veronese
	405	Miele di barena
	406	Miele dell'Altopiano di Asiago
	407	Ricotta affumicata*
	408	Ricotta affumicata della Val Leogra*
	409	Ricotta da sashette della Val Leogra*
	410	Ricotta fiorella delle vallate vicentine*
	411	Ricotta pecorina dei Beni*
	412	Ricotta pecorina stuifata dei Beni*
	413	Ricotta Schotte*

* Deroga alle norme igienico sanitarie