

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

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
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	79	Bocconotti di Castel Frentano
	80	Cagionetti, Calgionetti, Caggiunitt', Caggionetti
	81	Cicerchiata
	82	Confetto di Sulmona
	83	Croccante di mandorle, Croccante di natale
	84	Cumbrizium', Le Sbattute
	85	Fiadone dolce
	86	Fiadone salato
	87	La Svivitella
	88	Lingue di suocera
	89	Maccheroni alla chitarra
	90	Maccheroni alla molinara, alla mugnaia
	91	Maccheroni con le ceppe
	92	Nevola di Ortona - Nevèle di Urtòne
	93	Ndurciullune
	94	Pagnotte da forno di Sant'agata
	95	Pane Cappelli
	96	Pane casareccio aquilano
	97	Pane con le patate
	98	Pane di Solina, Pagnotte di Solina
	99	Pane nobile di Guardiagrele
	100	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
	115	Sassi d'Abruzzo, Mandorle atterrate
	116	Scrippelle, Scrippelle 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
<i>Prodotti della gastronomia</i>	129	Il Coatto, Lu Cuatte
	130	La Coratella d'agnello
	131	La fracchiata
	132	La Tjella, Ciabbotta
	133	Le Corde de chiochie
	134	Le "Virtu" teramane
	135	Mazzarelle alla teramana
	136	Ndocca 'ndocca
	137	Ngrecciata
	138	Pallotte cace e ove
	139	Pasta fatta in casa al ragù di papera
	140	Pecora alla callara, Pecora alla cottora, Pecora al caldaro
	141	Pizz'e e ffo'je
	142	Sagne a pezze e cicerchie
	143	Taijarille fasciule e coteche
	144	Trippa alla pennese
	145	Trippa teramana
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	146	Scapece
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	147	Lattacciolo, Latteruolo, Latteruola
	148	Miele d'Abruzzo, millefiori, sulla, lupinelle, girasole, santoreggia, acacia
	149	Ricotta ovina di Arischia, Ricotta co le ficore
	150	Ricotta stagionata di pecora, Ricotta salata abruzzese

REGIONE BASILICATA		
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Liquore al sambuco di Chiaromonte
	2	Mir' cutt'
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	3	Agnello delle Dolomiti Lucane
	4	A' Panz' di Trivigno
	5	A'Ssònzà di Anzi
	6	Capocollo
	7	Capretto in fricassea di Rivello
	8	Carne Podolica lucana
	9	Gelatina di maiale
	10	Involtoni di cotenna
	11	Lardo
	12	Marruca dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Monacedd', Cazzamarruca, Vavalicch'
	13	'Ncandarata
	14	Nunglia di Castelsaraceno
	15	O Conugli 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	Ungrattnoat
	30	U Vuccuere di Colobrarò e Valsinni
Formaggi	31	Caciocavallo
	32	Caciocavallo di Massa di Maratea
	33	Cacioricotta
	34	Caprino
	35	Casieddu 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
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	47	A "Munnulata" di Castelsaraceno
	48	A Scarcéddédi Pomarico
	49	A Scorz di Tursi
	50	Arrapata di San Chirico Raparo
	51	Aulivamort di Colobrarò 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 Colobrarò e Valsinni
	60	Cipolla bianca di Francavilla in Sinni
	61	Coriandolo di carbone "anes"
	62	C'rassel del Melandro
	63	Crapiata di Matera
	64	Cuumbri 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 Panzareda di Rotonda
	71	Fagiolo Quarantano di Terranova di Pollino
	72	Fagiolo Za' Vicenza di Rotonda
	73	Fagiolo zeminelle
	74	Farina di Cece di Latronico
	75	Farina di germana "iermana"
	76	Farina di granone "quarantino"
	77	Farina di mischiglio
	78	Farina di carosella
	79	Fasul mascarati 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 Colobararo
	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 Senise
	89	Giò di Maratea
	90	Gran' cutt'
	91	Insalata "I li Ziti" di Castelsaraceno
	92	Lampascioni
	93	Lenticchia di Potenza
	94	Lupino del Pollino
	95	Maiorica dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Farina di Majonica di Brindisi di Montagna
	96	Melanzana bianca di Colobrarò e Valsinni
	97	Melanzana 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 da forno di Ferrandina
	104	Olive a' ndoss di Colobrarò 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	Pastcciott 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 sfritte di Lagonegro
	115	Peperone bianco di Castronuovo di Sant'Andrea
	116	Peperoni cruschi
	117	Percoco di Tursi con il vino
	118	Percoco di Tursi scioppato
	119	Piselli a vaiana di Castronuovo S. Andrea
	120	Pitta lisc di Valsinni e Colobrarò
	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
PASTE fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	137	Anginetto di Lauria
	138	A' Pipua di Oliveto Lucano
	139	Biscotto a otto di Latronico
	140	Biscotto al coriandolo di Carbone
	141	Biscotti glassati
	142	Calzoncelli di Melfi
	143	Calzoni di ceci
	144	Cannarricoli 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'Ossu 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 Trecchina
	165	Pane nero
	166	Paniceddri o Panetteddri di S. Antonio di Rotonda
	167	Petulla Shen Paljit di San Paolo Albanese
	168	Pèzzet' 'a cannell' 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	Polenta di Nemoli
	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 Forenza
	191	U' frrcidd, maccherone
	192	U panaridd di Oliveto Lucano, Panierino
	193	U' pastizz runnar
	194	U' pastzzott di Nova Siri
	195	ù Zuzumagliu
	196	Viscuttino di Lauria
	197	Viscuttu a' gotto di Lauria
Prodotti della gastronomia	198	Brodo alla Santé di Bella
	199	Cavatelli con la mollica
	200	Ciammarucchid' di Lavello
	201	Crapiaa Pitagorica
	202	Cuccia
	203	Cuccia di Nojese
	204	Cuccia di Rivello
	205	Cullurè poupacchè e (g)òuè" di Roccanova
	206	Cutturidde/Cutturidd'
	207	Fasul e pistiddi
	208	Fusilli lucani con la mollica di pane, ferriciell 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	Involtni di agnello in umido, Gnommariell, gnumeridde
	212	Involtni di interiora d'agnello/capretto arrostiti, Gnommariell arrustit, Gnumeridde, Migliatiedd
	213	Laghñ e fasul, Lagane e fasul, Lagane e fagioli,
	214	Le cicorie
	215	Maccarun cu fierr di mischiglio di Calvera
	216	Nuglia di Laurenzana, Nuglia laurenzanese
	217	Peperoni ripieni alla lucana, Zafaran chin
	218	Pitta di Grandiniid di Calvera
	219	Pop corn di Castronuovo di Sant'Andrea
	220	Pu'iata di San Giorgio Lucano
	221	Purpette di carnuluvare di Rotonda "mbastarduta"
	222	"Salsa" di mele, Cipolline o zucca
	223	Sp'zzatèin ch' r' cardoncelle
	224	Tagliolini con il latte, Tagliolini dell'Ascensione, Tagghjulini ku u latt, Tagliulini dell'Ascension
	225	Tumact me tulez
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	226	Alici salate di Maratea
	227	Aliciocculi salate di Maratea
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	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, Cocche

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	Moscato
<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	Frittule
	23	Gelatina di maiale
	24	Guanciale
	25	Lardo, U Lardu
	26	'Nduia
	27	'Ndura
	28	'Nuglia
	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	Animalletti 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 sciroppate
	68	Anona cherimola, Annona
	69	Arancia di Villa San Giuseppe
	70	Asparago selvatico della Calabria
	71	Biondo tardivo di Trebbisacce
	72	Broccoli di rapa
	73	Cannonata calabrese
	74	Castagne al mosto cotto
	75	Castagne di Calabria

REGIONE CALABRIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	76	Ceci abbrustoliti, Calia
	77	Cedro
	78	Cedro candito
	79	Cicoria selvatica calabrese
	80	Cicorie selvatiche sott'olio
	81	Cipolline sott'olio
	82	Clementine della Piana di Sibari
	83	Collane di peperoni secchi
	84	Confettura di pomodori rossi
	85	Coroncine di fichi secchi al mirto
	86	Crocette
	87	Fagiolo di Caria
	88	Fagiolo poverello bianco
	89	Farina di castagne
	90	Fichi d'india di Calabria
	91	Fichi essiccati
	92	Fichi freschi cotti al forno
	93	Fichi ripieni, Fichi chini
	94	Finocchietto selvatico di Calabria
	95	Funghi di Giffone
	96	Funghi "rosito"
	97	Funghi misti di bosco sott'olio
	98	Funghi porcini silani "sillo"
	99	Funghi porcini sott'olio
	100	Funghi rositi sott'olio
	101	Germogli di pungitopo sott'olio, Vruscula sott'olio
	102	Insalatata di arance, 'Nzalata i purtualli
	103	Involtni di melanzane
	104	Limetta
	105	Marmellata di arance
	106	Marmellata di bergamotto
	107	Marmellata di clementine
	108	Marmellata di limoni
	109	Marmellata di mandarini
	110	Marmellata di uva
	111	Melanzane sott'olio
	112	Mele di montagna (cotogna-coccia-limoncelle)
	113	Miele di fichi
	114	Misi misi affucati, Amareddi affucati
	115	Olive alla calce
	116	Olive in salamoia
	117	Olive nella giara
	118	Olive nere informate
	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
Condimenti	139	Salmoriglio, sarmurighiu
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	140	'Nzullini
	141	Anicini
	142	Biscotti alle mandorle e al miele
	143	Bocconotto di Mormanno
	144	Bucconotto
	145	Buffeddi
	146	Cannoli, I Cannola
	147	Chinulille
	148	Ciotareda di Castrovillari
	149	Cotognata
	150	Crema reggina
	151	Crispelle salate, Crispeddhe
	152	Crispelle dolci, Crispeddhe
	153	Crostini di grano

REGIONE CALABRIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	154	Cudduraci, 'Nguti
	155	Cupeta
	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	Mostaccioli
	170	Mozzetti
	171	Nacatole
	172	Nepitelle
	173	Ossa di morto, Ossa i mortu
	174	Pan di spagna di Dipignano
	175	Pane al miele di Cerzeto
	176	Pane casereccio
	177	Pane con la giuggiulena
	178	Pane di castagne
	179	Pane di patate
	180	Pane di pellegrina, I Pani di pellegrina
	181	Pane di segale di Canolo
	182	Pasta col ferretto
	183	Pasta di mandorla al bergamotto
	184	Pasta di mandorle
	185	Pasta fileja
	186	Paste con lo zucchero
	187	Pesca
	188	Petrale, U Petrali
	189	Pezzo duro
	190	Pignolata al miele, Napiteddhi
	191	Pignolata con la glassa bianca e al cioccolato
	192	Piparelle
	193	Pitta
	194	Pitta di San Martino
	195	Pitta 'mpigliata
	196	Pizza alla reggina, Pitta a riggitana
	197	Pizza di maggio, Pitta di maju
	198	Pizzi ccu niebiti
	199	Pizziccul'ova
	200	Rafioli
	201	Sammartine
	202	Sanguinaccio
	203	Scaldatele, Scaldateddi
	204	Scaliile
	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 sanguinacciu
	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 Giuseppe

REGIONE CALABRIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti della gastronomia</i>	227	Frittata pasquale
	228	Frittele di fiori di zucca, Sciuiriddi
	229	Maccheroni con il sugo di capra, Maccaruni i casa cu sugu i capra
	230	Melanzane ripiene, Mulingiani chini
	231	Pancotto, Brodo pieno, Panicuottu
	232	Parmigiana
	233	Peperonata alla calabrese, '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
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	239	Acciughe marinate
	240	Acciughe salate
	241	Aguglie, Costardelle fritte
	242	Alici salate
	243	Alici salate e pepate
	244	Alici sott'olio
	245	Bottarga di tonno
	246	Frittele di neonata, Cicirella, Fritelle di nannata
	247	Involtni di pesce spada
	248	Involtni 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 rustutu 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
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Aceto di Fico Bianco
	2	Cioccolato al limoncello
	3	Fraolino
	4	Liquore al tartufo nero
	5	Liquore concerto
	6	Liquore crema di limone
	7	Liquore di amarena
	8	Liquore di gelse rosse
	9	Liquore di mandarino dei Campi Flegrei
	10	Liquore di mirtillo
	11	Liquore finocchioietto
	12	Liquore Laurino del Casertano
	13	Liquore nanassino
	14	Malaca
	15	Nespolino
	16	Nicolio
	17	Sciroppo di arancia bionda
	18	Sidro di Mela Annurca
	19	Sidro di Mela Limoncella
	20	Sidro di Pera del Matese
	21	Vino cotto
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	22	Ammugliatielli
	23	Agnello di Carmasciano
	24	Braciola di capra di Siano
	25	Busecchia-Mammella di vacca, Busecchia
	26	Capicollo
	27	Capicollo di Ricigliano
	28	Capicollo di Zungoli
	29	Capra bollita
	30	Came bufalina
	31	Came di bovino podolico
	32	Came di suino di razza Casertana
	33	Came ovina di Laticauda
	34	Cervellatine
	35	Cicola del Cilento
	36	Cicoli
	37	Coniglio di fosso dell'isola d'Ischia
	38	Fegato con la zeppa
	39	Filetto di Vairano Patenora*
	40	Filetto di Vairano Patenora*
	41	Fiocco di prosciutto
	42	Fleppa*
	43	Gelatina di maiale*
	44	Guanciale del Formicoso
	45	Lardello di Andretta
	46	Marzafecatu di Castel San Lorenzo*
	47	Mozzariello*
	48	Nnoggia di maiale*
	49	Nzogna - Sugna nella vescica, Nzogna nella vescica
	50	O per e 'o muss
	51	Orvula*
	52	Pancetta arrotolata
	53	Pancetta tesa
	54	Porchetta del Sannio
	55	Proietto*
	56	Prosciuttella della bassa Valle del Calore
	57	Prosciutto del Fortore*
	58	Prosciutto di Casaletto*
	59	Prosciutto di Pietraroja*
	60	Prosciutto di Rocchetta*
	61	Prosciutto di Trevico*
	62	Prosciutto di Ventricano*
	63	Prosciutto irpino*
	64	Salame Napoli*
	65	Salame di Mugnano del Cardinale*
	66	Salsiccia
	67	Salsiccia affumicata
	68	Salsiccia del Cilento*
	69	Salsiccia del Vallo di Diano*
	70	Salsiccia di Colica*
	71	Salsiccia di polmone*
	72	Salsiccia fresca a punta di coltello
	73	Salsiccia r' poc'
	74	Salsiccia rossa di Castelplotto*
	75	Salsiccia sotto sugna
	76	Salsiccia sotto sugna di Vairano Patenora
	77	Samurchio*
	78	Sauzicchia casalettana*
	79	Schiacciata*
	80	Sopressata caglianese*
	81	Sopressata del Cilento*
	82	Sopressata del Sannio*
	83	Sopressata del Vallo di Diano*
	84	Sopressata di Gioi Cilento*
	85	Sopressata di Ricigliano*
	86	Sopressata irpina*
	87	Tuocco re Prusutto
Formaggi	88	Bebè di Sorrento
	89	Bocconcini alla panna di bufala
	90	Burrini e burrata di bufala
	91	Caciobarile
	92	Caciocavallo affumicato
	93	Caciocavallo del Formicoso*
	94	Caciocavallo del Matese*
	95	Caciocavallo di bufala
	96	Caciocavallo di grotta dei Cervati e delle Gole di Pertosa*
	97	Caciocavallo di Castellfranco*
	98	Caciocavallo irpino di grotta*
	99	Caciocavallo podolico*
	100	Caciocavallo podolico dei Monti Picentini*
	101	Caciocavallo Stagionato di Grotta del Tanagro*
	102	Caciocchiato
	103	Caciocotta caprino del Cilento
	104	Caciotta di capra dei Monti Lattari
	105	Caciottina canestrata di Sorrento
	106	Caprino conciato del Montemaggiore*
	107	Casu conzato*
	108	Casu maturo*
	109	Casu Vallicelli*
	110	Casoperuto e marzolino*
	111	Casuforte di Statigliano, Caciuforte, Casuforte*
	112	Casu Musci*
	113	Casu ré pecora del Matese*
	114	Fior di latte
	115	Flor di ricotta di Ponte Persica
	116	Formaggio caprino del Cilento
	117	Formaggio coi vermi*
	118	Formaggio duro di latte di pecora, capra e vacca*
	119	Formaggio morbido del Matese*
	120	Juncata
	121	Manteca*
	122	Manteca del Cilento*
	123	Mascarpone di Bufala
	124	Mozzarella nella mortella*
	125	O' Peluso*
	126	Pecorino del Monte Marzano*
	127	Pecorino di Baiolese*
	128	Pecorino di Carmasciano*
	129	Pecorino di Laticauda*
	130	Pecorino di Viuliano*
	131	Pecorino di Pietraroja*
	132	Pecorino fresco e stagionato
	133	Pecorino salaprese*
	134	Quiliana*
	135	Provola affumicata*
	136	Provola affumicata di bufala*
	137	Provolone*
	138	Riavulillo*
	139	Ricotta di fucella di Sant'Anastasia*
	140	Scamorza
	141	Scamorza di bufala
	142	Scamorza di Montella
	143	Scamorzani del Matese*
	144	Scamosciata
	145	Sfoggia di mozzarella
	146	Stracchino di Bufala
	147	Stracciata*
	148	Stracciata del Matese*
	149	Treccia
	150	Treccia di Montella

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
Grassi (burro, margarina, oli)	151	Burro artigianale*
	152	Burro di bufala
	153	Olio extravergine di oliva Pisciotiana
	154	Olio extravergine di oliva Ortoce di Pontelandolfo
	155	Olio extravergine di oliva Sannio Caudino Telesino
	156	Olio extravergine di oliva Sannio Colline Beneventane
	157	Acqua di pomodoro
	158	Aglio dell'Ulita
	159	Albicocca vesuviana
	160	Antica Pera da Sidro del Matese
	161	Amartine appassite dei Colli di S. Pietro
	162	Arancia di Pagani
	163	Arancia di Sorrento
	164	Asparago Napoletano
	165	Broccolo del Vallo di Diano
	166	Broccolo di Paternopoli
	167	Broccolo friariello di Napoli, Friarielli
	168	Broccolo San Pasquale
	169	Castagna o Marrone del Partenio
	170	Caldarroste in sciroppo e rum
	171	Capella
	172	Carciofo bianco
	173	Carciofo capuanella
	174	Carciofo di Castellammare
	175	Carciofo di Montoro
	176	Carciofo di Pietrelcina
	177	Carciofo di Procida
	178	Carciofo pignatella, Carciofo rosso, Carcioffola pascaiola
	179	Cardillo
	180	Cardone
	181	Cartentina
	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 pascaiola
	189	Castagna vefarella
	190	Castagne informate, Castagne n'fonate
	191	Castagne moscie, Fico
	192	Carotoforo gigante di Napoli
	193	Cavolo da minestra
	194	Ceci dell'Ofanto
	195	Cece di Cicerale
	196	Cece di Valle Agricola
	197	Cece nero del Fortore
	198	Cece piccolo del Sannio
	199	Cicoria selvatica
	200	Cicoria verde di Napoli
	201	Ciliegia del Monte
	202	Ciliegia della Roca
	203	Ciliegia di Pimonte
	204	Ciliegia di Siano
	205	Ciliegia maiatica
	206	Ciliegia melilla
	207	Ciliegia S. Pasquale
	208	Cipolla all'iana
	209	Cipolla bianca di Pompei
	210	Cipolla di Airola
	211	Cipolla di Eremi
	212	Cipolla di Vatolla
	213	Cipolla ramata di Montoro
	214	Corta
	215	Cornese re cocozza janca di Aquilonia
	216	Cuccoia
	217	Cum' cieli a callariell'
	218	Fagioli di Volturara Irpinia
	219	Fagioli lardari
	220	Fagioli quarantini
	221	Fagioli tabacchini
	222	Fagiolo a formella
	223	Fagiolo a pisello
	224	Fagiolo bianco di Montefalcone
	225	Fagiolo della regina di San Lupo
	226	Fagiolo dell'occhio
	227	Fagiolo dente di morto
	228	Fagiolo di Cera
	229	Fagiolo di Controre
	230	Fagiolo di Gallo Matese
	231	Fagiolo di Gorga
	232	Fagiolo di Mandia
	233	Fagiolo di Villaricca
	234	Fagiolo mustacciello
	235	Fagiolo risillo
	236	Fagiolo San Pasquale di Casalbuono
	237	Fagiolo s'antier di Casalbuono
	238	Fagiolo strato del Vallo di Diano
	239	Fagiolo tondino bianco del Sannio
	240	Fagiolo tondino bianco del Vallo di Diano
	241	Fagiolo Zampognaro
	242	Fagiolo zoffanello
	243	Farro dicocco del Sannio, pane e pasta di farro
	244	Fava di Miliscola
	245	Fichi secchi con miele
	246	Fico di S. Mango
	247	Fico lardaro
	248	Fico troiano
	249	Fico vendemmia, Natalese
	250	Finocchio bianco palettone
	251	Finocchio di Sarno
	252	Fragolata di Acerno
	253	Fragolina degli Alburni e dell'alto Sele, Frauella
	254	Frutti di Bosco di Acerno
	255	Fungo porcino del vulcano di Roccamonfina
	256	Giallina di Siano
	257	Grano arso
	258	Grano romanella
	259	Granoturco della quarantina
	260	Granoturco di Gallo Matese
	261	Kaki vainiglia napoletano
	262	Lenticchia del Sannio
	263	Lenticchia di Valle Agricola
	264	Limone dei Campi Flegrei
	265	Limone di Procida
	266	Lupino gigante di Vairano
	267	Mais Rosso di Baselice
	268	Mais spiga bianca, Spogna bianca
	269	Mandarin comune vesuviano
	270	Mandarino dei Campi Flegrei
	271	Marracuocchio di Lenticcosa
	272	Marrone di S. Cristina
	273	Marrone di Scala
	274	Marzellina
	275	Marzocca

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	276	Mela bianca di Grottolella, Mela Renetta champagne
	277	Mela capodiciuccio
	278	Mela chianella
	279	Mela chichedda
	280	Mela limoncella
	281	Mela limoncellona
	282	Mela San Giovanni
	283	Mela sergente
	284	Mela tubbiona
	285	Mela ziteila
	286	Melanzana cima di viola
	287	Melanzana lunca di Napoli
	288	Melanzana paccia
	289	Melata di fichi
	290	Melone di Altavilla
	291	Melone di Casua
	292	Melone napoletano
	293	Nocciola campanica
	294	Nocciola di S. Giovanni
	295	Nocciola mortarella
	296	Nocciola riccia di Talianico
	297	Noce di Sorrento
	298	Noce malizia
	299	Noce San Martino
	300	Oliva casozzera
	301	Oliva Marinese
	302	Oliva saletta ammaccata del Cilento
	303	Oliva Tifatina o del Tifata
	304	Oliva vernacola di Melizzano
	305	Oliva masciatica
	306	Olive pisciotane schiacciate sott'olio
	307	Origano del Matese
	308	Panzanelli di Casalbuono
	309	Papacelle
	310	Pappola
	311	Patata di Acerno
	312	Patata di Monte San Giacomo
	313	Patata di Trivico
	314	Patata fresca campana
	315	Patata nera del Matese
	316	Patata novella
	317	Patata R. Fietta
	318	Patata ricciana o 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 nocereso
	325	Peperone cazzone
	326	Peperone papacella, Papacelle riccie
	327	Peperone quarantino di San Salvatore
	328	Peperone sassaniello
	329	Peperoni quagliettani
	330	Pera carmosina
	331	Pera del rosario
	332	Pera lardara
	333	Pera mastantuono
	334	Pera pennata
	335	Pera Sant'Ambra
	336	Pera scuba
	337	Pera spadana di Salerno
	338	Pera spina
	339	Percoca col pizzo
	340	Percoca puteolana
	341	Percoca tarzarella
	342	Pesca bellella di Melito
	343	Pesca bianca napoletana
	344	Pesca poppa di venere
	345	Peschole
	346	Pezzetta 'e vino cuotto
	347	Piselli cornetti
	348	Pisello centogioni
	349	Pomodori secchi sott'olio
	350	Pomodorino campano
	351	Pomodorino Cannellino di Pimonte
	352	Pomodorino corbarino
	353	Pomodorino dell'Ulita
	354	Pomodorino di Rotraro
	355	Pomodorino giallo
	356	Pomodorino seccagno di Gesualdo
	357	Pomodoro cannellino fiogreo
	358	Pomodoro di Sorrento
	359	Pomodoro fiaschello di Battipaglia
	360	Pomodoro guardiolo
	361	Pomodoro pelato di Napoli
	362	Pomodoro Re Umberto
	363	Pomodoro savuto
	364	Prugna coglipecuri
	365	Rapa catozza
	366	Risciola
	367	Risi di Casalbuono
	368	Rosmarino del Cilento
	369	Saragolla
	370	Scarola bianca riccia schiana
	371	Scuscillone
	372	Secunia
	373	Sedano di Gesualdo
	374	Speula
	375	Susina botta a muro
	376	Susina marmulegna
	377	Susina pappacagna
	378	Susina pazza
	379	Susina scarrafona
	380	Susina turcona
	381	Tartufo bianchetto delle pinete costiere
	382	Tartufo di Ceppaloni
	383	Tartufo di Colliano
	384	Tartufo nero del Matese
	385	Tartufo nero di Bagnoli Irpino
	386	Timo delle coste del Mutria
	387	Torzella, Cavolo greco, Torza riccia
	388	Uva armonera del Cilento
	389	Uva bianca a cuore del Cilento
	390	Uva catalanesca
	391	Uva Coda di Volpe Rossa
	392	Uva cornicella
	393	Uva Lengua de Femmena
	394	Uva salemmna
	395	Uva sanginella
	396	Tabaccanti di Casalbuono
	397	Virni
	398	Zafferano
	399	Zucca lunga di Napoli, Cocuzza zuccarina
	400	Zucca napoletana
	401	Zucchini san pasquale
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati		

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	402	Antico Bigné di Solofra
	403	Amaretto di Caposele
	404	Babà
	405	Biscotti al miele
	406	Biscotti di Castellammare
	407	Biscotto di grano integrale
	408	Biscotto di granone
	409	Biscotto all'amarena
	410	Biscotto di Sant'angelo
	411	Bombarda
	412	Calzoncelli
	413	Calzone
	414	Cannazze
	415	Cannolo cilentano
	416	Cannolo irpino
	417	Carrisi
	418	Cartellate con mosto
	419	Casatiello dolce
	420	Casatiello sugna e pepe
	421	Cavalli
	422	Cavatiello di Palomonte
	423	Cecatiello Paupitano
	424	Chiachiere
	425	Chiendrella Apicese*
	426	Ciada
	427	Ciadone
	428	Confetione, o Cunfition
	429	Copeta
	430	Delizie al limone
	431	Divino amore
	432	Foliovelli
	433	Fresella Beneventana
	434	Fusillo Avellinese
	435	Fusillo di Felitto
	436	Fusillo di Gioi
	437	Fusillo furtano, o Fusillo furtano, o Riccio furtano
	438	Guanto Caleno
	439	Marsiliessa
	440	Matasse di Caposele
	441	Moliaccio
	442	Monachina
	443	Muffietto di Caposele
	444	Musticcoli
	445	Ndunderi
	446	Nfrennula
	447	Pagnotta di Santa Chiara
	448	Palme di confetti
	449	Pan Brigante
	450	Pane dei Carmadoli
	451	Pane di Baiano
	452	Pane di Calvi
	453	Pane di Iumano
	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	Panesillo di Ponte
	461	Paniedi r sirino
	462	Panino napoletano
	463	Pantorrone
	464	Panuzzo
	465	Panzarotti
	466	Panuzzo*
	467	Pasta mischiata
	468	Pasticella di Acerno
	469	Pasticcio caggianese
	470	Pastiera
	471	Pizza
	472	Pizza chiena
	473	Pizza Cilentana
	474	Pizza co l'Erba
	475	Pizza con ricotta
	476	Pizza di farinella bacoiese, Pizza gialla, 'A Zelfose
	477	Pizza di San Martino
	478	Pizza di scarola
	479	Pizza fighiata, Serpentine
	480	Pizza miagliazza cu li frittole
	481	Pizza roce
	482	Pizza roce caggianese
	483	Pizza sulla liscia*
	484	Pizzo Pianaro
	485	Puccellato dolce
	486	Puccellato salato
	487	Raffioli
	488	Ravioli allo zenzifero di Quaglietta
	489	Ravioli Capresi
	490	Ravioli co la pettola
	491	Raviolo di ricotta di pecora
	492	Ricci
	493	Ricocci
	494	Sanguinaccio
	495	Scaldelle
	496	Scanata del Sannio
	497	Scazzanello, Cavaliellu
	498	Sciatiello
	499	Sciavola di Circello
	500	Sciuscillo, o Sciuscello
	501	Scornella
	502	Sfoidatella
	503	Sfoidatella Santa Rosa
	504	Sospiri al limone
	505	Spantorrone di grotta
	506	Struffoli
	507	Struppulo
	508	Susamielli
	509	Taraddi con finocchio
	510	Tarali intrecciati
	511	Tarallini al vino
	512	Tarallo all'uovo
	513	Tarallo con le mandorle
	514	Tarallo cu l'ove
	515	Tarallo di Agerola
	516	Tarallo di San Lorenzo
	517	Tarallo Roscianese
	518	Tarallo suona e pepe
	519	Tarallucci al naspro
	520	Tasca
	521	Torroncino di Roccagloriosa
	522	Torrone croccantino di S. Marco dei Cavoti
	523	Torrone di Benevento
	524	Torrone di castagna
	525	Torrone di Denticeane
	526	Torrone di Ospedaletto d'Alipino
	527	Triddi di Rofrano
	528	Trilli
	529	Turcmeddu
	530	Vanti
	531	Zandraglia
	532	Zepola di S. Giuseppe
	533	Zepola fritta
	534	Zepola padulese

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti della gastronomia</i>	535	Baccalà alla perlicatora
	536	Braciola
	537	Carne al latte
	538	Ciambottella
	539	Cicatelli col Pulioio
	540	Ciausello
	541	Cicci di Santa Lucia
	542	Cinghiale alla cacciatora*
	543	Groccché
	544	Fasulè co Corle e cavatelli senza cavà
	545	Gatto di patate
	546	Genovese
	547	Frittata di scammaro
	548	Frittura napoletana
	549	Insalata di Tarulfo
	550	Lardata
	551	Mantoppole di Montaperto
	552	Matassa e façoli
	553	Melanzana a scarpone
	554	Minestra caposinese
	555	Parmigiana di Cipolla ramata di Montoro
	556	Parmigiana di melanzane
	557	Peperone imbutito
	558	Pancotto dei foresi
	559	Panzotta
	560	Panzetta
	561	Patane e cicci*
	562	Polerita stampata, Alla Cucchiaredda, Frattaccio
	563	Pittera
	564	Pucaruolo Mbutitto
	565	Ragù napoletano
	566	Salsa piccante
	567	Sartù di riso
	568	Sauza Quagliettana
	569	Scarpariello
	570	Scarpella di Castelvenere
	571	Sfrinzola
	572	Sfufati di Tezzano
	573	Tagliatelle all'acciaccata
	574	Tiella padulese
	575	Trippa frita
	576	Zucchini alla scapece
	577	Zuppa di soffritto
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	578	Acciughe sotto sale*
	579	Alicette piccanti*
	580	Alici di menaica*
	581	Alici marinati*
	582	Cozza del golfo di Napoli e del litorale flegreo, Cozzeca
	583	Filetti di alici sott'olio*
	584	Stocco*
	585	Tarantello
	586	Triglia rossa di Licosa*
	587	Marzellina*
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	588	Miele di acacia
	589	Miele di asfodelo
	590	Miele di borragine
	591	Miele di cardo
	592	Miele di castagno
	593	Miele di girasole
	594	Miele di lupinella
	595	Miele di rovo
	596	Miele di sulla
	597	Miele millefiori
	598	Miele 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 ovicaprina*
	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 salaspese
	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	Anicione, Andsòn
	3	Anisetta, Anisèta
	4	Macerato di pere in grappa
	5	Liquore di prugnoli, Bargnolino, Bargnulein
	6	Liquore zabaglione all'uovo
	7	Maraschino, Maraschèin
	8	Marenata
	9	Nocino, Nosen, Nozèn
	10	Sorbolo, Liquore nobile di sorbole, Liquor ed sorbi, Sorbolino, Sorbolen
	11	Sassolino
	12	Vin brùlè, Vino brulè, Brulè
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	13	Agnello da latte, Agnel, delle razze: Sarda e Massese
	14	Bel e cot, Belecot
	15	Bondiola*
	16	Cappello del prete, Cappel da pret*
	17	Carne bovina di razza Romagnola, Vidlò, Tor, Burela, Vaca Rumagnola
	18	Carne della razza bovina Marchigiana
	19	Castrato di Romagna, Castrè, Castròn
	20	Ciccioli (o cicciolata), Grassei (o suprasè), Ciccioli sbricioloni, Grassei sbrislón, Cicoli, Sgrisciuli*
	21	Coppa arrosto, Cupa arost
	22	Coppa di testa, Tortella*
	23	Coppa di montagna della Val Nure, Cuppa ad muntagna
	24	Coshet, Violino coscia di pecora
	25	Cotechino piccolo, Cudghein piccinein
	26	Culatello, Culatel*
	27	Fegatelli
	28	Fiocchetto
	29	Fiocco*
	30	Gallo ruspante
	31	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 fioretino*
	49	Salame gentile, Salam gentil, Salâm zintil*
	50	Salsiccia
	51	Salsiccia gialla fina, Sulzezza zala bouna e fina
	52	Salsiccia matta, ciàvar, zuzèzza mata
	53	Salciccio alla piacentina, Salame da cuocere, Salam da cotta
	54	Spalla di San Secondo, Spalla cotta e spalla cruda, Spala cota e crùda*
	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*
<i>Formaggi</i>	65	Caciotta vaccina al caglio vegetale*
	66	Caprino*
	67	Cascio pecorino lievito, Pecorino fresco a latte crudo*
	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
Formaggi	74	Raviggiolo*
	75	Ribiola della bettola, ill Ribiol*
	76	Robiola, Ribiola, Furmai nis
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	77	Aglio bianco piacentino
	78	Albicocca Val Santerno di Imola
	79	Antica varietà di fichi piacentini della cultivar: Verdolino della Goccia
	80	Antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: Mandorla piacentina
	81	Antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: Tonda piacentina, Nisola dmestiga
	82	Antica varietà di olivo piacentino della cultivar: Lugagnano, Mazzoni
	83	Antica varietà di patata piacentina della cultivar Quarantina, Quaanti-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, Primiissima, 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
	92	Asparago, Aspargina, Sparz, Sparazena
	93	Cardo gigante di Romagna
	94	Castagna fresca e secca di Granaglione
	95	Castagna reggiana, Masangaia
	96	Castagne 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, Primaticcia, Corniola
	99	Cocomero tipico di San Matteo Decima
	100	Corniola, cornina, cornetta, cornuzza, barzizza, curnèna, curnózza
	101	Cucciaroli, Cuciarole, Cuciarul
	102	Doppio concentrato di pomodoro
	103	Farina dolce di castagne di Granaglione, Farina d'castaggne
	104	Farro triticum dicoccum
	105	Fragola di Romagna
	106	Gemoglio di pungitopo sott'olio
	107	Kiwi
	108	Lischi, Roscano, Agretto, Baccico, 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
	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, Strivul, Strigval
	128	Sugali, Sugali
	129	Sughi d'uva reggiani, Sugh
	130	Susina di Vignola
	131	Susina Vaca Zebeo, Vacazebeo, Vacaza zebeo, Vacazaebeo, Vacazza
	132	Tartufo bianco (Tuber magnatum), Trifula bianca
	133	Tartufo bianco pregiato
	134	Tartufo nero di Fragno, Trifola
	135	Tartufo nero estivo (Tuber aestivum), Trifula negra
	136	Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.)
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	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	Bizulà
	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, Burtlèina
	153	Bracciatello
	154	Bustrengo, Bustrenga, Bustrèng, Bostrengo
	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	Ciaccio, 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, Carsòn, Gussun, Cursòn
	179	Croccante, Cruccant
	180	Crostoli del Montefeltro
	181	Curzoli, Strigotti, Curzùl
	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, Chisola
	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 sgonfiotti, Fritell o sgiunfaiit
	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, Gnocc
	196	Gnocco al forno coi ciccioli, Gnocc, Gnocc cott al fouren con i grasso
	197	Gnocco di patate, Gnocchi 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, Sfrappole emiliane, Intrigoun
	203	Latte alla Portoghese
	204	Latte brulè, Latt brulè
	205	Latte in piedi, Latt in pè
	206	Latteruolo
	207	Maccheroni bobbiesi, Maccheron bubbies
	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 Miaz
	215	Minestra di castagne
	216	Minestra imbottita, Spoja lorda
	217	Miseria di Busseto
	218	Mistocchine, Mistuchina, Mistuchen, Mistòk, Mistocchi ed fareina ed castagn, Al Mistuchini, Al Mistuchèn

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
PASTE fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	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, Pancòt, Pacòt
	226	Pan di Spagna
	227	Pane a lievitazione naturale
	228	Pane casareccio, Pan casalen
	229	Pane di Castrocaro
	230	Pane di zucca, Pan ad zùcca
	231	Pane dolce con i fichi, Pan dülz cun i figh
	232	Panzanella, Panzanèla
	233	Pane schiacciato, batàro
	234	Pappardelle, Al Papardel; Al Papardeli
	235	Passatelli, Passatini, Pasadein, Pasadòin in bròd
	236	Pastafrolla alla maniera reggiana
	237	Pasta Margherita
	238	Pasta rasa, Pastarèsa, Pasta resa, Pasta ragia
	239	Pasticcio di cappelletti
	240	Pasticcio di maccheroni alla ferrarese, Al Pastiz
	241	Patacucci, Patacóc, 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 tràdura, 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, Sfrappole, Chiacchiere delle suore, Sfrapli, Al frap, fiuchét, Ciacri dal sori
	258	Solata, Solata di farina bianca, Suleda
	259	Spianata, Schiacciata, S-ciazèda, 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, Spreli
	266	Spumini, Schiumini, Spumén
	267	Straccadenti, Stracadéint, Straccadèint, Straca dent
	268	Stracchino gelato, Stracchein in gelato
	269	Stricchetti, Farfallini, Scrichèt, Fiuchèt
	270	Strozzapreti, Strozaprit
	271	Sulada
	272	Tagliatelle, Tajadèli, Tajadèl, Lasagni
	273	Tagliatella bolognese
	274	Tagliatelle con gli stridoli, Tajadèl cun i stridul, Tajadèl cun i strigul, Tajadèli cun i stridle
	275	Tagliatelle con ricotta e noci, Taiadei cun ricotta e nus
	276	Tagliatelle dolci
	277	Tagliatelle verdi, Tajadèl verdi, Tajadèli verdi
	278	Tagliatelle verdi all'emiliana, Tajadeli verdi
	279	Tardura
	280	Tigella modenese, Tigèla modenese, Crescentina modenese, Cherscènta modenese
	281	Tirotta 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 mèlga
	286	Torta di mele, Turta ad pum
	287	Torta di pere, Turta ad per
	288	Torta di prugne, Turta ad brùgna
	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'erbetta, 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 zùcc, Cappellacci di zucca, Turtlòn ad sùca
	308	Tortelli coi rosolacci, Turtel cun al baröslì; Turtel con al ròšlì
	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, Sopinglese, Sòpa inglisa, Zòppa inglèisa, Sopinglese
<i>Prodotti della Gastronomia</i>	316	Agnello alla piacentina, Agnel àla piasinteina
	317	Agnello con piselli alla romagnola, Agnè cun i bšarèl a la rumagnòla
	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	Baccalà alla romagnola, Bacalà a la rumagnòla
	323	Baccalà con i porri, E' Bacalà con i por
	324	Baccalà gratella, Bacalà a rost
	325	Baccala in umido, Bacalà in òmid
	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 ròst
	335	Coniglio in umido, Coniglio alla cacciatora
	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, Lùmaga 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, Panzètta 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		
Tipologia	N°	Prodotto
<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, Sâlsa ad savur
	372	Salsa verde per bolliti
	373	Scâpa, Mnufocc, Menni
	374	Seppie con piselli
	375	Spaghetti con le poveracce
	376	Spinaci alla romagnola, Spinaci con l'uvetta, Spinéz a la rumagnôla
	377	Tinche all'emiliana
	378	Torta di patate, Turta d'patat
	379	Torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bobbiese
	380	Trippa, Trêpa
	381	Trippa alla reggiana, Busecca, Buzèca
	382	Trippa di manzo alla piacentina, Trippa ad manz ala piasintaina
	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, Sùppa ad sisar
	389	Zuppa di pesci, Sùppa 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, Sôpa 'd pavaraz

* Deroga alle norme igienico sanitarie

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

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

REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<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	Trota affumicata di San Daniele
	164	Miele di acacia del Carso
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	165	Miele di marasca del Carso
	166	Miele di melata di bosco del Carso
	167	Miele di tiglio del Carso
	168	Miele friulano di acacia
	169	Miele friulano di ailanto
	170	Miele friulano di amorfa
	171	Miele friulano di castagno
	172	Miele friulano di melata di abete
	173	Miele friulano di rododendro
	174	Miele friulano di tarassaco
	175	Miele friulano di tiglio
	176	Miele millefiori del Carso
	177	Miele millefiori della laguna friulana
	178	Miele millefiori della montagna friulana
	179	Miele millefiori della pianura friulana
	180	Ricotta affumicata di malga
	181	Ricotta di capra

* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE LAZIO		
Tirobolla	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Cioccolata a souiso
	2	Liquore di genziana
	3	Liquore frapolino
	4	Liquore nocino
	5	Marra
	6	Rafella ciocara
	7	Sambuca romana
	8	Sambuca vecchia della Ciociaria
	9	Sambuca viterbese
	10	Braciote sott'olio
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni	11	Brescia di bufala
	12	Buddelucci o Vianelli
	13	Ciaporcollo o Lonza
	14	Carne di bovino maremmano
	15	Carne di bufala Pontina
	16	Carne di coniglio lepino viterbese
	17	Carne di pecora sarca
	18	Canaccio di bufala
	19	Coppa (viterbese, laziale)
	20	Coppette affumicate di bufala
	21	Coppette (di cavallo, suino, bovino)*
	22	Cotto di Leonessa
	23	Guanciale*
	24	Guanciale amatriciario*
	25	Guanciale dei Monti Lepini al maiale nero*
	26	Guanciale di suino di razza Casertana
	27	Latte di Leonessa, di San Nicola*
	28	Latte del campo di Olevano Romano*
	29	Latte stagionato al maiale nero*
	30	Lombone della Sabina e dei Monti della Lata*
	31	Lombone o Lonza*
	32	Lorzone e lonza di suino di razza Casertana
	33	Montafella (romana, di Anagnina ed Accumuli, viterbese)*
	34	Montafella di bufala
	35	Montafella di cavallo*
	36	Montafella di mannaletta maremmana*
	37	Ometto di maiale (Beverelli)*
	38	Pancetta di suino
	39	Pancetta tesa di suino di razza Casertana
	40	Pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero*
	41	Prosciutto crudo "Bualato"
	42	Prosciutto (di Viterbo, di Poggio Bustone)
	43	Prosciutto di Seta (Parchetta Selvana)
	44	Prosciutto di Gaeta, di Beldolice*
	45	Prosciutto cotto al vino di Coni*
	46	Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero*
	47	Prosciutto di montagna della Tuscia*
	48	Salame "castello"
	49	Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)*
	50	Salame paesano*
	51	Salamella ciociara*
	52	Salamella fucoliara*
	53	Salamini
	54	Saliscone (Corallina romana*, Salsanella*, al Coriandolo, Paesana)
	55	Saliscone secche di suino (semidolci ed aromatiche)*
	56	Saliscone secche di suino di razza Casertana
	57	Saliscone al coriandolo di Monte San Biagio (fresco, conservato e secco)*
	58	Saliscone dei Monti Lepini al maiale nero*
	59	Salisciana di bufala
	60	Saliscia di Castro del Volsci*
	61	Saliscia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero*
	62	Saliscia di fegato di suino (Mazzafegato di Viterbo*, Paesana da sugo*, Semplice)
	63	Saliscia mista
	64	Saliscia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci*
	65	Saliscia sott'olio (allo strutto)*
	66	Sella di suino (Sellaicci)*
	67	Speck di bufala
	68	Torta mista al Zosterio
	69	Venticina ciociarese*
	70	Vitellina di bufala di Amaseno
	71	Vitellone di lei
	72	Zampetti
	73	Zauzochie e Salam fuman*
	74	Zencichie di Patrica*
Condimenti	75	Aceto di lino affinato dell'agro pontino
	76	Pasta di olive
	77	Pestato di olive di Gaeta
Formaggi	78	Salsa balsamica di uva
	79	Burrata di bufala*
	80	Cacio di Genazzano*
	81	Cacio di nonno Nino di Montalto di Castro
	82	Cacio fono*
	83	Cacio magro (semplice e alle erbe)*
	84	Caciocavallo di bufala (semplice e affumicato)*
	85	Caciocavallo di Suino*
	86	Caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)*
	87	Caciocrosti di bufala*
	88	Caciotta dei Monti della Lata*
	89	Caciotta della Sabina (semplice e alle erbe)*
	90	Caciotta di bufala (Pontina)*
	91	Caciotta di mucca*
	92	Caciotta di vacca ciociara (semplice ed aromatizzata)*
	93	Caciotta cervina cometa*
	94	Caciotta mista ai brozzi*
	95	Caciotta mista della Tuscia*
	96	Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio*
	97	Caciottina di bufala di Amaseno (semplice e aromatizzata)*
	98	Cacio presamico (di latte vaccino), di Suino
	99	Ciambella di Morolo*
	100	Cinquala di San Vittore*
	101	Fiorlatte dell'Agro Pontino
	102	Formaggio e caciotta di pecora sott'olio*
	103	Formaggio di capra*
	104	Gran cacio di Morolo*
	105	Marzolino e/o Marzolina*
	106	Muensta di bufala
	107	Pecorino (viterbese, ciociaro)*
	108	Pecorino ai brozzi*
	109	Pecorino dei Monti della Lata*
	110	Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)*
	111	Pecorino di Anagnina*
	112	Pecorino di Ferentino*
	113	Pecorino al latte dei viterbesi*
	114	Pressato a mano*
	115	Primo sale di latte ovino
	116	Provola di bufala (semplice e affumicata)*
	117	Provola di vacca (semplice e affumicata)*
	118	Provola vaccina*
	119	Provola mivechiato di bufala di Formello
	120	Scamorza appassita - Caciotta di Supino
	121	Scamorza vaccina (semplice e viterbe)*
	122	Socializzazione dei Monti Lepini*
	123	Stagionato di bufala di Formello
	124	Stracchino di capra*
	125	Bureli (Scamorza con burro all'interno)
	126	Fiorlatte
Grassi (burro, margarina, oli)	127	Burro di San Filippo
	128	Olio monovarietale extra vergine di Carbonella
	129	Olio monovarietale extra vergine di Ciara
	130	Olio monovarietale extra vergine di Fraga
	131	Olio monovarietale extra vergine di Marina
	132	Olio monovarietale extra vergine di Olivastro
	133	Olio monovarietale extra vergine di Roscoda
	134	Olio monovarietale extra vergine di Salvagna
	135	Olio monovarietale extra vergine di Simile
	136	Acinella
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	137	Aglio rosso di Castelli
	138	Asio rosso di Prosecco
	139	Arancia rossa di Suio
	140	Arancio biondo di Fondi
	141	Asparago delle acque albe di Tivoli e Grotta Montecelio
	142	Broccolotti sezzeri "sisi"
	143	Broccolotto di Anagnina
	144	Broccolo romanesco
	145	Carciofo sott'olio
	146	Carciofo di Cine
	147	Carciofo di Siezza
	148	Carciofo di Tarquinia o della Maremma viterbese
	149	Carota di Fiumicino
	150	Carota di Viterbo in bagno aromatico
	151	Castagna di Tevere
	152	Castagna rossa dei Ciociari
	153	Cina del sole dritto di Valentano
	154	Caci
	155	Cicerchia
	156	Cicerchia di Camocciatole
	157	Cicoria di catalagna frastagliata di Gaeta (Punterale)
	158	Ciliegia di Celleri
	159	Ciliegia Pavenna della Sabina
	160	Ciolla di Nesi
	161	Ciolla Prossedera
	162	Cipolle, peperoni e pere sott'aceto
	163	Coconero Pontino
	164	Confettura di castagno
	165	Confettura di mele al mosto cotto
	166	Confettura di uva calabrese nera
	167	Confettura di uva laggia
	168	Confettura di viscioli
	169	Faccina anedina
	170	Fagiolo a carne
	171	Fagiolo a ciuffo
	172	Fagiolo a surcchio
	173	Fagiolo borbonico
	174	Fagiolo capofetta di Velletri
	175	Fagiolo cavatone piccolo
	176	Fagiolo concione
	177	Fagiolo del purgatorio di Gradoli
	178	Fagiolo di Suvi
	179	Fagiolo gentile di Lido
	180	Fagiolo giallo
	181	Fagiolo reolina di Marino Eneu
	182	Fagiolo soffritto
	183	Fagiolo verdolino
	184	Fagione di Velletri
	185	Fallico di Bellona
	186	Farina di manoni
	187	Fieno
	188	Fieno dei Monti Lucretili
	189	Fieno del pungolo di Acquapendente
	190	Favetta di Aquino
	191	Ferlengo o Ferlento di Tarquinia
	192	Fichi scioglati con nocciolo
	193	Fichi secchi di Soriano
	194	Finochio della Maremma viterbese
	195	Frisola di Terracina
	196	Fragolina di Nemi
	197	Latte stagionato di Fomia

REGIONE LAZIO		
<i>Troisbala</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	198	Lenticchia di Rascino
	199	Lenticchia di Verotene
	200	Misa aporinola
	201	Mammellata di agnuni
	202	Marrone (dei Monti Cimini, di Cavei)
	203	Marrone Antiodocaro
	204	Marrone di Arcinazzo Romano
	205	Marrone di Laleria
	206	Marrone segriano
	207	Melanzane soll'olio
	208	Menacuca misticata
	209	"Moscarella" « Casertana » Prenestina
	210	Mossola dei Monti Cimini
	211	Olive da mensa bianche e nere (di Latina, Frosinone, parte della provincia di Roma), (olive calce e canere, oliva bianca di Itri, olive al fumo, olive soll'olio, olive spaccate e condite, olive in salamoia, olive essiccate)
	212	Ozzo perlato dell'alto Lazio
	213	Passata di pomodoro da spauroletta di Gaeta
	214	Passata di Leonessa
	215	Patata turchesa
	216	Peccorella alla vinaccia
	217	Peperoni secchi
	218	Pera spadona di Castel Madama
	219	Pere sciropate al mosto
	220	Pesche o perniche sciropate
	221	Pinoli del litorale laziale
	222	Pomodoretto agiuso dell'Etruria Meridionale
	223	Pomodoro corno di toro
	224	Pomodoro liscichella di Fondi
	225	Pomodoro ovaleone Reatino
	226	Pomodoro perino di Speltunga
	227	Pomodoro scaldone di Bolsena
	228	Pomodoro spauroletta del Golfo di Gaeta e di Formia
	229	Prugna salsarella di Rocinoro
	230	Ravai catalana di Roccasecca
	231	Rocciatella Labicana
	232	Sarcoline di Zagarolo
	233	Scorzone o Tarluffo d'estate
	234	Tallo sott'olio dell'asilo rosso di Prodeno
	235	Tarluffo di Campoli Appennino
	236	Tarluffo dei Monti Lepini
	237	Tarluffo di Cervara
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	238	Tarluffo di Colli sul Velino
	239	Tarluffo di Sarcinello
	240	Uva da tavola picciotto di Tivoli
	241	Viscotto dei Monti Lepini
	242	Villanovo della Tuscia
	243	Zaffarano della Valle dell'Aniene
	244	Zucchina con il fiore
	245	Anze del Tevere
	246	Amaretti
	247	Ananetti casertani
	248	Ananetto di Quindici
	249	Barachia
	250	Bastardini mandolati di Cori
	251	Bastoni
	252	Biscotti
	253	Biscotti e ciambelle all'uovo
	254	Biscotti sezzesi
	255	Biscotto di S. Antonio
	256	Biscotto di Sant'Anselmo
	257	Borza e Puccella
	258	Bunsioni
	259	Cacchiarella
	260	Caciata di Sezze
	261	Caciarella di Maenza
	262	Caccione di Civitella S. Paolo
	263	Calabone con verdure
	264	Calasciotti
	265	Canari
	266	Casella pontecornese
	267	Castellanaccio
	268	Castagne staminate
	269	Cavalluso e more
	270	Ciacamans
	271	Ciambella a cuscuto
	272	Ciambella al mosto
	273	Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) di Maenza
	274	Ciambella all'anca cretese
	275	Ciambella all'anice di Viterbi
	276	Ciambella degli sposi di Rocca di Papa
	277	Ciambella di San Filippo
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della pasticceria, della confetteria</i>	278	Ciambella e cornetto di Pontano Romano (o Ciambella di San Sebastiano)
	279	Ciambella o ciammella di San Michele
	280	Ciambella castanese (Ciambella cresciuta di Pastena)
	281	Ciambella salata di Casperia
	282	Ciambella scottata di Cori
	283	Ciambella Sermonese
	284	Ciambella di vino
	285	Ciambella di vino moscato di Terracina
	286	Ciambelle con l'anice
	287	Ciambella da sapona
	288	Ciambella del barone
	289	Ciambelle di magro di Sermoneta
	290	Ciambelle ricotte
	291	Ciambelle salate
	292	Ciambella scottata di Priverno (Ciambelle col sale, Ciammelle d'acqua)
	293	Ciambelline
	294	Ciambelline al vino picciolate di Cori
	295	Ciambella all'olio di Sant'Angelo Romano
	296	Ciambellone di Sant'Antonio (Ciammello)
	297	Ciambellone di San Fiamone (Ciambella dolce con uvetta di Galliano)
	298	Ciammella etrusca
	299	Ciammella d'ova
	300	Ciammellino di Cretone
	301	Ciammellino montano
	302	Ciammellino
	303	Cinola romana
	304	Codillo
	305	Comella di Cicerio Antonio
	306	Crostace visciole di Sezze
	307	Crostino riccio
	308	Cruisti da gioielli
	309	Cuzzi di Roviano
	310	Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa
	311	Dolci di setole
	312	Falla
	313	Fave dei monti
	314	Feralelle
	315	Fettarelle
	316	Fettuccele nere e bianche
	317	Fellucine
	318	Ficazzi o Ficani
	319	Finto scallo da 1 kg
	320	Frascarelli
	321	Frascarelli di Segni
	322	Frittelli di riso
	323	Frittellone di mele di Maenza
	324	Frittellone di Crota Castellana
	325	Gastello (o Sermonetta, di Priverno, di Palestrina)
	326	Gli canestroni di Maenza
	327	Gnocchetti di podenza
	328	Gnocchi de lu confettro
	329	Gnocchi di minello di Valtomone
	330	Gnocchi di castagne
	331	Gnocchi ricci
	332	Glu sarapoceto
	333	Gnoccioli di Maenza
	334	Gnorchelle
	335	La Cocca
	336	Lacina stracata di Norma
	337	La viscotta di San Felice Circeo
	338	Le Crespielle di Maenza
	339	Leporello e Spicciatella di Capena
	340	Longarini di Cretone
	341	Lu Cavalluccio e la Puncarella
	342	Mancarelle al mosto di Cori
	343	Maccaruni Gavignanesi
	344	Maccheroni
	345	Maccheroni a matassa
	346	Maccheroni con le noci di Vejano
	347	Malavelli o Fregatore
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della pasticceria, della confetteria</i>	348	Manicotto
	349	Mostaccioli
	350	Mostarde porzese
	351	Murzell
	352	Murzi
	353	Novemmaggio di Jenne
	354	Pacchiarotti
	355	Papavollette di salaturo di Sezze
	356	Palombella
	357	Pan di Via
	358	Pane calone
	359	Pane casereccio di Campodimede
	360	Pane casereccio di Carretta Laciale
	361	Pane casereccio di Lariano
	362	Pane casereccio di Luanda
	363	Pane casereccio di Montelivetti
	364	Pane con le olive bianche e nere
	365	Pane con le patate (con purea di patate)
	366	Pane di Canale Monterano
	367	Pane di semola di grano duro (Pane nero di Montefranco, di Altumiera)
	368	Pane di Viterbi
	369	Pane integrale al forno a teglia
	370	Pane di Vicovaro (Pajonotta di Vicovaro, Pajonota Vicovanesi)
	371	Pane Latro (PA Latro)
	372	Panettone di Todi di Ferentino
	373	Panzotto
	374	Panzotta di Speltunga
	375	Panari all'olio
	376	Pancapallo
	377	Panepallo
	378	Pascotta di Trinetto (di Minuscolo)
	379	Paschette cromatiche
	380	Passa di Antrodico (spaschetti, bucatini, perciatelli, mezza mariche, rigatoni, linguine di passero)
	381	Pasta di mandorle (Pasta dei mandorle) di Maenza, Sezze, Latina
	382	Pastarelle col cremone
	383	Paste di viscoli di Sezze
	384	Pezzuoli (Sermoneta)
	385	Piccolatelli
	386	Picciante Monticellesi
	387	Pizza Romana
	388	Pizza (per terra, sbollata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli strizzi)
	389	Pizza a fiamma
	390	Pizza a gli muttoni di Sezze (Pizza a gli soia di Sezze)
	391	Pizza "Ricotta"
	392	Pizza bianca Romana alla pala del forno
	393	Pizza con le noci

REGIONE LAZIO		
Troobole	N°	Prodotto
	394	Pizza di Pasqua della Tuscia (dolci o al formaggio)
	395	Pizza di ricotta
	396	Pizza d'ora
	397	Pizza frita
	398	Pizza gallica
	399	Pizzarelle di Cernusco Laziale
	400	Pizza reborata fiangianese
	401	Pizza ruota
	402	Pizza varata di Sant'Angelo Romano
	403	Pizzicotti (Biscotti)
	404	Pizzocotto (Pasta alimentare)
	405	Polentina
	406	Panizza fucinata
	407	Quaresimari
	408	Ravai con crema di castagne
	409	Ravai di patate
	410	Ravio di San Pancrazio
	411	Ricce - Ricce'ra
	412	Sagne
	413	Salsame del re
	414	Salsame di Roviano
	415	Scuscelia
	416	Serpente alle mandorle di Sant'Anatolia
	417	Serpente di Casena

REGIONE LAZIO		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della pasticceria e della confetteria</i>	418	Serpette
	419	Serpette di Serroneta
	420	Serpette di Monte Porzio Catone
	421	Shufellari
	422	Spicciatelli di Segze
	423	Squarretti
	424	Strazzanelli
	425	Struffi di Segze e Lencola
	426	Subiachini
	427	Subiachini
	428	Tadiavella di castagne
	429	Taralli
	430	Tavola dolce di latte coreneta
	431	Terrilli de Girgenti
	432	Tecretti
	433	Tella di Gaeta
	434	Trischella viterbese
	435	Torrone di Anzio
	436	Torta di ricotta di Serroneta
	437	Torta pasquale (Tortano di Pesqua, Tortano 1 e 2)
	438	Torta pasqualina
	439	Tortori di Lencola
	440	Tortiglione di Jenne
	441	Tortolo di Pasqua
	442	Tortolo di Segze
	443	Tosa di Patrica
	444	Tozzetti di Viterbo
	445	Tozzetti di pasta froia
	446	Trecca all'uovo di Civitella S. Paolo
	447	Turchetti
	448	Usciuffetti
	449	Uovo stregato
	450	Zaccardi di Anagni
	451	Zappale
	452	Abbruscio
<i>Prodotti della gastronomia</i>	453	Acqua cotta della Tusca del Viterbese
	454	Balsaca santese (pastorella vino)
	455	Carciofo alla matricella di Velletri
	456	Carroccio vinichianese con il finocchio selvatico
	457	Ceccarello di Velletri
	458	Cinghiale alla cacciatura/Cinghiale a buconecinghiale alla viterbese (o maremmara)
	459	Cinghiale in agrodolce (all'uso della Maremma laziale)
	460	Fettuccine all'etrusca con funghi ferlenghi e salsiccia
	461	Friscolli, ciocchi
	462	Gricia o Gricia
	463	Mirandò o Mirandò di Terquima
	464	Pabellanca
	465	Pane annetto
	466	Pappardelle ai Ragù di cinghiale
	467	Parmigiana di pollette di fusi d'isola dell'Isola di Ponza
	468	Piccola alla cotina
	469	Pizzicotti alla liscianara
	470	Ricciolatura di Lencola e di Rascino
	471	Sagne e fagioli di Anagni
	472	Sagnozzi di Roccetto
	473	Sbrusozzi inerti
	474	Zucca di cavolfetti e baccalà di Velletri
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	475	Zuppa di pesce di Civitavecchia
	476	Alici marcate
	477	Alici sotto sale del Golfo di Gaeta*
	478	Acquella del lago di Bracciano
	479	Calamita del lago di Fondi
	480	Coregone (del lago di Bracciano, del lago di Bracciano)
	481	Lattino del lago di Bracciano
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	482	Tellina del litorale romano
	483	Troia di mare dell'Isola di Ponza
	484	Troia marina
	485	Uova di pesce spada dell'Isola di Ponza
	486	Miele del Monte Rufeno
	487	Miele di Santoragala
	488	Miele monoflora di eucalipto della pianura Pontina
	489	Ricotta di budello (luffuncolo, intorno, salato)*
	490	Ricotta di pecora e di capra dei Monti Lepini
	491	Ricotta secca*
	492	Ricotta viterbese

* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE LIGURIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Aceto di mele
	2	Amaretto
	3	Amaro
	4	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, Slsiccia
	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
<i>Formaggi</i>	46	Bruzzo (Brus, Brussu, della Valle Arroscia)
	47	Caciotta (Caciotta di Brugnato)
	48	Caprino (della Valbrenna)
	49	Caprino di malga (delle Alpi Marittime)
	50	Formaggetta (delle Valli Arroscia e Argentina)
	51	Formaggetta (savonese, di Stella, della Valle Stura)
	52	Formaggetta della Val Graveglia, di Bonassola, di Vaise, dell'alta Valle Scrivia, dell'alta Valle Stura, della Val di Vara
	53	Formaggio di malga (di Triora, delle Alpi Marittime)
	54	Giuncata (Zuncà, Giuncà)
	55	Mozzarella di Brugnato
	56	Pecorino di malga
	57	Prescinseua (Quagliata)
	58	Robiola (della Val Bormida)
	59	S. Stefano d'Aveto (San Ste')
	60	Sarasso (Sarazzu)
	61	Söla (Tumma, Sola delle Alpi Marittime)
	62	Toma di Mendatica (dell'alta Valle Arroscia)
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	63	Butiru (Bitiru, Burro)
	64	Olio extra vergine di oliva monovarietale di Colombaia, Colombara, Culombera
	65	Olio extravergine di oliva Arnasca
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	66	Aglio bianco (di Vessalico)
	67	Albicocca tigrato, Miscimin tigrato
	68	Albicocca valleggia
	69	Antico grano bianco delle Valli di Suvero
	70	Arancio pernambucco (Portugallo)

REGIONE LIGURIA		
Tipologia	N°	Prodotto
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	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	Fagiolana di Torza
	91	Fagioli bianchi
	92	Fagiolo borlotto di Mangia
	93	Fagiolo cannellino dall'occhio rosso
	94	Fagiolo cannellino della Val di Vara
	95	Fagiolo cenerino della Val di Vara (Senerin)
	96	Fagiolo dell'aquila di Pignone (Fagiolo dall'occhio)
	97	Fagiolo gianetto
	98	Fagiolo lupinaro
	99	Fagiolo rampicante basso di Pignone
	100	Farina di castagne
	101	Fichi figalini neri
	102	Fichi rondette
	103	Funghi sott'olio (porcino bianco, pinicola, cicalotti, galletti)
	104	Fungo porcino secco
	105	Fungo porcino spontaneo
	106	Grano marzuolo
	107	Granturco dall'asciutto, Granun
	108	Limoni di Monterosso
	109	Melanzana tonda (genovese)
	110	Melo belfiore
	111	Melo beverino
	112	Melo bianchetta
	113	Melo carla
	114	Melo musona
	115	Melo pipin
	116	Melo rugginin
	117	Melo stolla
	118	Moco delle Valli della Bormida
	119	Nocciolo bianchetta
	120	Nocciolo codina
	121	Nocciolo dall'orto
	122	Nocciolo del rosso
	123	Nocciolo longhera
	124	Nocciolo menoia
	125	Nocciolo noscella
	126	Nocciolo ronchetta
	127	Nocciolo savregghetta
	128	Nocciolo tapparona
	129	Nocciolo trietta
	130	Olive taggiasche liguri
	131	Olivo Colombaia
	132	Olivo Lavagnina
	133	Olivo Mortina
	134	Olivo Pignola
	135	Olivo Razzola
	136	Olivo Rossese
	137	Olivo Taggiasca
	138	Patata cabannese, Sarvèga, Purchin-a, Matta
	139	Patata cannellina nera, Cannellina
	140	Patata di Pignone
	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 chiavari)
	151	Rape
	152	Rape di Nasino
	153	Rose da sciroppo
	154	Sciroppo di poligala, Sciroppo di poligola
	155	Sciroppo di rose
	156	Sciroppo di viole
	157	Scorzonera
	158	Susine "balle d'ase"
	159	Susine, fiaschette "da u cu amau" di Levante
	160	Susino collo storto
	161	Susino massina
	162	Tartufo
	163	Violetta di Villanova di Albenga
	164	Vitigno barbarossa
	165	Vitigno crovin
	166	Vitigno moscatello di Taggia
	167	Vitigno scimiscia
	168	Zucca di Rocchetta Cengio
	169	Zucchini alberello di Sarzana
	170	Zucchini genovese
	171	Zucchini trombetta
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	172	Amaretti di Sassello
	173	Amaretto di Gavenola
	174	Amaretto di Rocchetta, Rocchetta
	175	Baci della Riviera (Baci di Alassio)
	176	Barbagiuai
	177	Biscette
	178	Biscotti del Lagaccio
	179	Biscotti di semola di Gavenola
	180	Biscotto di Taggia
	181	Buccellato
	182	Canestrelletto di Torriglia, Canestrelletto, Canestrello
	183	Canestrelli (Canestrelletti, di Acquasanta, di S. Stefano d'Aveto)
	184	Canestrelli di Avosso
	185	Canestrelli di castagne
	186	Canestrello di Brugnato
	187	Canestrello di Taggia
	188	Castagnole
	189	Cavagnetto di Brugnato
	190	Chinotto candito (di Savona)
	191	Ciappe
	192	Corsetti avvantaggiati
	193	Corsetti del Levante Ligure
	194	Corsetti della Val Polcevera
	195	Cubàite
	196	Focaccia
	197	Focaccia con pellette d'oliva di Albisola
	198	Focaccia dolce sarzanese
	199	Frittelle della Val Bormida
	200	Gattafin
	201	Gobelletti
	202	Le ripiene dell'antico forno, Le ripiene
	203	Michetta
	204	Millesimini
	205	Nègie
	206	Ossa dei morti
	207	Pan dei morti
	208	Pandolce (genovese)
	209	Pane a lievitazione naturale (Pane crescente)
	210	Pane casereccio (della Val Bormida)
	211	Pane di patate di Pignone (Pan de 'patate)
	212	Pane di Triora
	213	Pane d'orzo
	214	Pane rustico di Gavenola (Pane rustico di Gavenola; Pane rustico integrale di Gavenola)
	215	Panèra

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 erbe, Pansoto
	225	Raviolo ligure
	226	Raviolo magro
	227	Rotelle
	228	Schiumette
	229	Sciuette
	230	Spungata
	231	Strozagatti
	232	Taggioen
	233	Tiroto
	234	Torcetti
	235	Torrone, U Turu'n
	236	Torta crescente
	237	Torta di Chiavari (Torta de Ciàvai)
	238	Torta di nocciole
	239	Torta di riso dolce
	240	Torta di Torriglia
	241	Torta d'riso doza di Vezzano, Torta d'riso d' V'zan
	242	Torta panarello (Panarella)
<i>Prodotti della gastronomia</i>	243	Torta sacripantina
	244	Torta scema
	245	Torta stroschia
	246	Trofie
	247	Baciocca
	248	Bagnùn d'acciughe
	249	Brandacujun
	250	Cappon magro
	251	Capponata
	252	Carne sotto il testo
	253	Castagnaccio
	254	Cima alla genovese
	255	Ciuppin
	256	Condigion
	257	Coniglio
	258	Farinata di zucca
	259	Farinata (ligure, di ceci)
	260	Farinata (savonese, bianca)
	261	Fazzino
	262	Focaccia verde
	263	Focaccine di mais
	264	Fràndura
	265	Frittelle di baccalà
	266	Gran pistau
	267	Lattughe ripiene
	268	Lisoni
	269	Lumache
	270	Mes-ciua
	271	Micotti
	272	Pan martin
	273	Panella
	274	Panissa
	275	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	Cicierello di Noli
	294	Gamberetti
	295	Mitili (Muscoli, del Golfo di La Spezia)
	296	Mosciamme del Mar Ligure (Musciàmme)
	297	Tonnidi del Golfo Paradiso
	298	Zerlo di Noli

REGIONE LIGURIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<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
Bevande analcoliche, distillati e liquori	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
Birre	8	Birra della Valganna
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	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	Luganega
	30	Luganega di cavallo
	31	Luganega di Monza
	32	Lughenia da passola
	33	Manzo all'olio di Rovato
	34	Mortadella di fegato al vin brulé
	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	Salam 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	Salamelle 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	Fatuli'
	95	Fiorone della Valsassina
	96	Fiuri o Fiurit
	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	Furnag 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	Sta'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	Zincarin
	143	Zincarin de Vares
Grassi (burro, margarina, oli)	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	Capperi 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 Gambolò
	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
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	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 Montevicchia
	175	Salvia di Montevicchia
	176	Sugolo
	177	Tartufo
	178	Tartufo nero
	179	Zucca mantovana
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	180	Amaretti di Gallarate
	181	Anello di Monaco
	182	Baci del signore
	183	Baci di Cremona
	184	Bertù
	185	Bisciola
	186	Biscotin de Prost
	187	Brasadella (dolce)
	188	Braschin
	189	Brutti e buoni
	190	Bunbunenn
	191	Buscel di fich
	192	Bussolano
	193	Bussolano di Soresina
	194	Canünsei 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	Pane 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		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<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'òc 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
	265	Alborelle essiccate in salamoia
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	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
Bevande analcoliche, distillati e liquori	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
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	Barbaglia - Goletta
	9	Budellino di agnello o capretto crudo
	10	Cappone rustico - Cappone nostrale
	11	Carne del cavallo del Catria
	12	Carne della razza Bovina Marchigiana
	13	Carne di pecora Sopravvissana
	14	Ciarimbolo – Ciaringolo - Buzzicco – Ciambudeo
	15	Cicoli – Ciccioni – Sgrisciuli
	16	Coppa della Vallesina con il pecorino
	17	Coppa di testa – Tortella
	18	Fegatelli
	19	Galantina
	20	Gallo ruspante
	21	Lardo del Montefeltro
	22	Lonza – Capocollo – Scalmarita
	23	Lonzino – Capolombo
	24	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 soprassato 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
Condimenti	42	Conserva di pomodori
	43	Pasta di tartufo bianco
	44	Salamora di Belvedere
	45	Salsa di olive
Formaggi	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
Grassi (burro, margarina, oli)	58	Olio extravergine di oliva monovarietale Coroncina
	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
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	65	Bacche di biancospino in sciroppo
	66	Carciofo monteluponese o scarciofeno
	67	Carciofo violetto precoce di Jesi
	68	Cavolfiore "precoce 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 scioppati

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	Paccucce 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	Bostrengo
	111	Calcione di Treia
	112	Calcioni di fave fritti
	113	Castagnole, Castagnoli
	114	Castagnolo al farro
	115	Cavallucci
	116	Chichiripieno o Chichi
	117	Ciambella frastagliata – Ciammella 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 l'ngranagg
	123	Crescia fogliata - Crescia fojata - Lu Rocciu
	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 – Marocchino
	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	Sfrappe - Fiocchetti
	148	Sughetti - Sughitti - 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
Bevande analcoliche, distillati liquori	1	Amaro molisano
	2	Liquore al latte
	3	Nocino
	4	Poncio al caffè
	5	Poncio
Carni e frattaglie fresche e loro preparazione	6	Capocollo
	7	Ciccioli (Cigoli)
	8	Coppa (Capofreddo)
	9	Cotechino
	10	Filetto
	11	Gelatina
	12	Guanciale (Vruccolare, Vrucculeare)
	13	Involtni di agnello (Abbuot' di agnello)
	14	La Pezzata
	15	La Signora
	16	Lardo
	17	Magliatelle
	18	Mappatelle
	19	Misischia (Muscisca)
	20	Misischia di Guardialfiera
	21	Nodi di trippa
	22	Noglie
	23	Ntriglio
	24	Pallotte
	25	Pampanella
	26	Prosciutto
	27	Prosciutto di spalla
	28	Salsiccia di fegato di maiale
	29	Salsiccia di maiale
	30	Salsiccia di maiale di Pietracatella
	31	Soppressata
	32	Testine di agnello o capretto
	33	Tocco (Neccia secca)
	34	Torcinelli
	35	Ventresca arrotolata
	36	Ventresca tesa
	37	Ventricina di Montenero di Bisaccia
Formaggi	38	Burrino (Manteca)
	39	Caciocavallo
	40	Caciocavallo di Agnone
	41	Cacio-ricotta
	42	Caprino
	43	Formaggio di Pietracatella
	44	Mozzarella di vacca
	45	Pecorino del Matese
	46	Pecorino di Capracotta
	47	Scamorza molisana
	48	Stracciata
	49	Treccia di Santa Croce di Magliano
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	50	Castagne
	51	Centofoglie (Scarola venafrana)
	52	Cicerchia
	53	Cipolla di Isernia
	54	Cipollotto
	55	Composta (A Cumposta)
	56	Fagioli di Riccia
	57	Fagiolo bianco
	58	Fagiolo scuro
	59	Farro dicocco Molise
	60	Fichi secchi
	61	Fungo d'abete
	62	Gallinaccio
	63	Lenticchia
	64	Lessata
	65	Mais lessato
	66	Mela limoncella
	67	Mela zitella
	68	Live curate, Olive all'acqua e sale
	69	Origano
	70	Patata lunga di S. Biase
	71	Peperone rosso
	72	Peperoni sottaceto (Paparolesse)
	73	Pere sottaceto
	74	Pezzènde
	75	Pomodori gialli invernali
	76	Porcino

REGIONE MOLISE		
Tipologia	N°	Prodotto
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	77	Prataiolo
	78	Scorzone
	79	Tartufo bianco
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	80	Abbotta pezziende
	81	Agrodolce
	82	Amaretti
	83	Biscotti con le uova
	84	Biscotti con seme di anice
	85	Caciatelli (Casciaielli)
	86	Calzoni
	87	Campana
	88	Caragnoli
	89	Cavatelli o Cecatelli (Cavatielli)
	90	Cazatelli (Cazzarieglie)
	91	Ceppellate di Trivento
	92	Ciambella
	93	Cicelieviti
	94	Cicerchiata
	95	Cioffe
	96	Cocorozzo
	97	Confetti ricci
	98	Cuori frolli
	99	Ferratelle
	100	Fiadone (R Sciatun)
	101	Frascatielle
	102	Friselle
	103	Fusilli
	104	La Pia
	105	Le Nocche
	106	Loffe (Castagna)
	107	Mollica di San Giuseppe
	108	Mostaccioli
	109	Orecchiette (Recchietelle)
	110	Ostie
	111	Pagnottini (Pagnuttoine)
	112	Pan di spagna
	113	Pan dolce
	114	Pandolce del Molise
	115	Pane casareccio
	116	Pannocchio
	117	Parrozzo molisano (Pane rozzo)
	118	Pasta imperiale
	119	Pasta reale
	120	Pepatelli
	121	Pezzènde (pzen't)
	122	Pigna (Buccellato, Piccillato)
	123	Pizza al pomodoro
	124	Pizza coi cicoli (ciccioli) di maiale
	125	Pizza di granone (Pizza randign, Panitte)
	126	Pizza scimia
	127	Quaresimali
	128	Raffaioli
	129	Ravioli scapolesi
	130	Riso con il latte
	131	Rococò
	132	Rosachitarre (Rosacatarre)
	133	Sagnetelle
	134	Sanguinaccio
	135	Savoiardi
	136	Scarpelle (Scrppell, 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>
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	149	Miele
<i>Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	150	Baccalà e cavolfiore arracanato
	151	Cannolicchio
	152	Gattuccio (A Cagnole)
	153	Polpo essiccato (Pulepe sicche)
	154	Razza quattr'occhi (U Cchialine)
	155	Scapece
	156	Torpedine marezzata (A Martiscene)
	157	Trigliette essiccate (Trejezzole secche)
	158	Trota fario
	159	Vongola comune

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	Batsoà
	14	Bergna
	15	Bisecon (Bisecun)
	16	Bondiola
	17	Bovino piemontese
	18	Bresaola della Val d'Ossola
	19	Brut di Villareggia (Brut ed la Vila)
	20	Cappone di Monasterolo di Savigliano
	21	Cappone di Morozzo
	22	Cappone di Racconigi
	23	Cappone di San Damiano d'Asti
	24	Cappone di Vesime
	25	Capretto della Val Vigizzo
	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 (Chioccioline 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 Vigizzo
	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
Condimenti	79	Bagna cauda
	80	Bagnet ros
	81	Bagnet verd
	82	Mostarda di mele
	83	Mostarda d'uva o Cognà
Formaggi	84	Beddo
	85	Bèggia
	86	Bettelmat
	87	Boves
	88	Caprino della Val Vigizzo
	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	Spres
	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
	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 Saronella (Chivassotto)
	128	Tomino di Sordevolo
	129	Toumin dal mel
	130	Tuma 'd trausela
	131	Tuma di Bossolasco
	132	Tuma mola
	133	Vaciarin
Grassi (burro, margarina, oli)	134	Burro di montagna
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	135	Actinidia di Cuneo
	136	Aglione di Caraglio
	137	Aglione di Molino dei Torti
	138	Ajucche
	139	Albicocca tonda di Costigliole
	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 Valtigione
	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 piatlina bionda di Andezeno
	165	Cipolla rossa astigiana
	166	Cipolla rossa di Castelnuovo Scrivia
	167	Cipolline di Ivrea
	168	Fagiolana della Val Borbera
	169	Fagiolo bianco di Bagnasco
	170	Fagiolo della Villata
	171	Fagiolo di Saluggia
	172	Farine alimentari della Valle Vermentagna
	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 piatlina 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 Cortereggio
	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	Trifulot del bür
	226	Uva fragola
	227	Zucca di Castellazzo Bormida
	228	Zucchini di Borgo d'Ale

REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	229	Ac senti
	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	Ciocolatini torinesi
	255	Côpeta o Coppette di S. Antonio
	256	Coppi di Langa
	257	Crasanzin o Crescianzin
	258	Crema gianduja
	259	Farinata di ceci
	260	Fiaca'
	261	Finocchini
	262	Focaccia di Susa
	263	Focaccia novese
	264	Fritûra dossa o Pulenta dossa
	265	Frittelle di carnevale
	266	Fugascina di Mergozzo
	267	Fugassa 'd la befana
	268	Giandujotto
	269	Giuraje o Giuraie
	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 barbarà
	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	Pnon 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	Rubata

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	Savoardi
	312	Tajarin
	313	Timballa o Timballo di pere
	314	Tirà
	315	Tirulen
	316	Torcetti
	317	Torrone di nocciole
	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	Mascarpa o Mascherpa
	338	Mörtrett o Murtret
	339	Salagnun
	340	Salignun o Salgnun
	341	Mieli 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
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Altreier kaffee (Caffè di Anterivo) surrogato
	2	Kranewitter (Ginepro)
	3	Latschenschsnaps (Liquore di mugo)
	4	Nusseler (Nocino)
	5	Schwarzbeerschnaps (Grappa di mirtilli)
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	6	Bauernschinken (Prosciutto contadino)
	7	Blutwurst (Sanguinaccio)*
	8	Fleischkäse (Salame cotto al forno)
	9	Gamswurst (Salsiccia di camoscio)
	10	Geräuchertes gamsfleisch (Carne di camoscio affumicato)*
	11	Geräuchertes hirschfleisch (Carne di cervo affumicato)*
	12	Geräuchertes lammfleisch (Carne di agnello affumicato)*
	13	Geräuchertes rindfleisch (Manzo affumicato)*
	14	Gesurtes schweinernes (Carne di maiale salmistrata)*
	15	Hauswurst (Salsiccia fresca aromatizzata)
	16	Hirschwurst (Salsiccia di cervo)*
	17	Kalbskopf (Testina di vitello)
	18	Kaminwurzen (Salamino affumicato)*
	19	Leberwurst (Salsiccia di fegato)
	20	Meraner würstel (Wuerstel di Merano)
	21	Speck*
	22	Algunder bauernkäse halbfett (Formaggio contadino semigrasso di Lagundo)
	23	Algunder butterkäse (Formaggio di Lagundo)
	24	Algunder ziegenkäse (Formaggio di capra di Lagundo)
	25	Alpkäse (Formaggio di alpeggio)*
	26	Aschbacher magerkäse (Formaggio aschbach magro)
Formaggi	27	Graukäse (Formaggio grigio)*
	28	Hartkäse Alta Badia (Formaggio duro Alta Badia)
	29	Hartkäse Gran Spicchio & Gran Dolomiti (Formaggio duro Gran Spicchio & Gran Dolomiti)
	30	Hochpustertaler (Formaggio Alta Pusteria)
	31	Hochpustertaler fettreduziert (Alta Pusteria semigrasso)
	32	Innichner (San Candido)
	33	Innichner bergkäse (Montagna San Candido)
	34	Innichner butterkäse (Caciottina Montanara)
	35	Ortler (Formaggio Ortler)
	36	Pustertaler bergkäse (Formaggio di montagna della Val Pusteria)
	37	Raucherkäse (Formaggio affumicato)*
	38	Schnittkäse Bela Badia (formaggio da taglio Bela Badia)
	39	Schnittkäse Dolomitenkönig (Formaggio da Taglio Dolomitenkönig)
	40	Schnittkäse Malga Gardena (Formaggio da taglio Malga Gardena)
	41	Schnittkäse Marienberger (Formaggio da taglio Monte Maria)
	42	Schnittkäse Pragser stange (formaggio da taglio Braies Stanga)
	43	Schnittkäse Pustertaler (Formaggio da taglio Pusteria)
	44	Schnittkäse Schlanderser leicht (Formaggio da taglio Silandro leggero)
	45	Schnittkäse Vinschger (Formaggio al taglio Venosta)
	46	Sextner almkäse (Formaggio di montagna di Sesto)*
	47	Toblacher stangenkäse (Formaggio originale Dobbiaco)
	48	Zieger (Formaggio fresco aromatizzato)*
Grassi (burro, Margarina, oli)	49	Alpbutter (Burro d'alpeggio)*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	50	Apfelsaft (Succo di mele)
	51	Brotklee (Trigonella)
	52	Buchweizenmehl (Farina di grano saraceno)
	53	Fichtenhonigsirup (Sciropo di abete)
	54	Himbeersirup (Sciropo di lamponi)
	55	Holersirup (Sciropo di sambuco)
	56	Kastanien von Südtirol (Castagne dell'Alto Adige)
	57	Kloazn (Pere essiccate)*
	58	Kren (Rafano)
	59	Latschenkiefer-Sirup (Sciropo di pino mugo)
	60	Löwenzahnhonigsirup (Sciropo di tarasacco)
	61	Marille (Albicocca Val Venosta)
	62	Mohnsamen (Seme di papavero)
	63	Plentn (Polenta)
	64	Preiselbeermarmelade (Marmellata di mirtilli)
	65	Ribissirup (Sciropo di ribes)
	66	Rübenkeime (Germogli di rape)
	67	Sauerkraut (Crauti)*
	68	Terlaner spargel (Asparago di Terzano)
	69	Apfelbrot (Pane di mele)*
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	70	Apfelkiechl (Frittelle di mele)
	71	Breatl (Pagnotta)*
	72	Dorf Tiroler (Pagnotta del paese "Tirolo")
	73	Faschingskrapfen (Bomboloni di carnevale)
	74	Fastenbrezel (Brezel di quaresima)
	75	Fela struzn (Pane a forma di ferro di cavallo)
	76	Fochas (Focaccia)
	77	Germzopf (Treccia lievitata)
	78	Hirtenbrot (Pane del pastore)*
	79	Holermulla (Gelatina di sambuco)
	80	Kaisersemmel (Rosetta imperiale)
	81	Kiechl (Clambella dolce)
	82	Knoedel (Canederli)
	83	Krapfen
	84	Milzschnitten (Crostini di milza)
	85	Mohnminglan (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)
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>		Zwetschgen-und marillenknödel (Canederli dolci con albicocca e prugne)
	102	
		Buttermilch (Latticello)*
	103	

* Deroga alle norme igienico sanitarie

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO		
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Amaro Valle di Ledro
	2	Distillati di frutta trentina
	3	Ginepro (Acquavite di ginepro) - Gin distillato
	4	Imperatoria (Acquavite di Imperatoria)
	5	Picco rosso
	6	Sciroppo di lampone, Mirtillo nero, Ribes nero
	7	Sciroppo di sambuco o Conserva de sambùc (Dulzen)
	8	Stomatica foletto
Birre	9	Birra di Fiemme
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	10	Barbusto o "Moretto"
	11	Brusti e/o Baldonazzi
	12	Cacciatore nostrano all'aglio di Caderzone
	13	Càren de pègora en salamoia (Carne di pecora in salamoia)
	14	Carne "fumada" di Siror
	15	Carne salada del trentino
	16	Carne "salada" di capra o di pecora
	17	Carne "salmistrada" della Valle di Cembra o Carne "fumada" se affumicata
	18	Carne di cavallo affumicata
	19	Ciuighe
	20	Cotechino di maiale
	21	Figadèt
	22	Fritole o Sizole
	23	Lardo e/o Lardo "fuma"
	24	Lucanica di capra o pecora
	25	Lucanica mochena di cavallo
	26	Lucanica mochena piccante
	27	Lucanica mochena stagionata
	28	Luganega cauriota affumicata o Lucanica cauriota affumicata
	29	Luganega del Trentino
	30	Luganega secca della Valle di Cembra
	31	Mortandela
	32	Mortandela affumicata della Val di Non (Valli di Non e di Sole)
	33	Pancetta affumicata
	34	Pancetta arrotolata all'aglio o Panceta ligada all'ai della Val Rendena
	35	Pancetta nostrana all'aglio di caderzone
	36	Paste "de luganeghe" o Pasta di lucaniche
	37	Pezate di agnelo o pezate
	38	Probusto
	39	Salame all'aglio di Caderzone
	40	Salame all'aglio o Salame da l'ai della Val Rendena
	41	Salamella fresca all'aglio di Caderzone
	42	Salsiccia fresca o Luganegheta fresca o Salziza fresca
	43	Scorzèta
	44	Speck del Trentino
Formaggi	45	Canestrato
	46	Caprino
	47	Casàda
	48	Casolet
	49	Dolomiti
	50	Fontal
	51	Misto capra
	52	Montagna
	53	Monte Baldo e Monte Baldo primo fiore
	54	Monteson
	55	Nostrano (Nostrano "de casei", Nostrano, Nostrano di malga, Nostrano di Primiero)
	56	Provola e caciotta a pasta filata
	57	Tosela
	58	Tre valli
	59	Vezzena
Grassi (burro, margarina, oli)	60	Burro, Burro di malga del Trentino
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	61	Asparago di Zambana
	62	Broccolo di Torbole e S. Massenza
	63	Carota della Val di Gresta
	64	Vavoli cappucci della Val di Gresta
	65	Crauti
	66	Le Verde, O Verdòle
	67	Mais "Spin, O Nostrano della Valsugana"
	68	mais "nostrano di storo"
	69	Marmellata di frutti di bosco o Conserva de impòmbore, Giasene, More
	70	Marmellata di mirtilli rossi o Conserva de garnètòle
	71	Marmellata di ribes o Conserva de ùa spinèla
	72	Marone trentino
	73	Noce del bleggio
	74	Patata trentina di montagna
	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	Bèchi panzalini o Filone a due tagli
	79	Bina
	80	Brazedèl
	81	Buzòla
	82	Canederli trentini
	83	Canèderlo al formaggio o Gnoches dà formài
	84	Cròfani
	85	Cuccalar
	86	Gelato artigianale trentino
	87	gratini
	88	Grostoli/Crostoli
	89	Pan co le fritole
	90	Pan de segàla
	91	Pan de sòrc
	92	Pan taià o Gramolato
	93	Pane di molche - Pam de molche
	94	Pinza
	95	Strangolapreti
	96	Stràuli o Stràboli
	97	Strùdel
	98	Torta di "fregoloti"
	99	Tortolèti coi puriòni
	100	Zelten, Celteno o Pane di frutta
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	101	Sisam
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	102	Miel di rasabèch (Rododendro)
	103	Miele trentino
	104	Ricotta di capra fresca, o Poina de càora fresca e Ricotta di capra affumicata, o Poina fumàda
	105	Ricotta/Ricotta affumicata o Poina/Poina fumàda

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	Minello 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	Involtilino bianco di trippa di Locorotondo, Gnumèrèdde suffuchète du Curdünne
	24	Fegatini di Laterza
	25	Lardo di Faeto, Røj 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
<i>Formaggi</i>	43	Cacio
	44	Caciocavallo
	45	Caciocavallo podolico dauno
	46	Cacioricotta
	47	Cacioricotta caprino orsarese, Cas rcott
	48	Caprino
	49	Giuncata
	50	Manteca
	51	Mozzarella o Fior di latte
	52	Pallone di Gravina
	53	Pecorino
	54	Pecorino di Maglie
	55	Pecorino foggiano
	56	Scamorza
	57	Scamorza di pecora
	58	Vaccino
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	59	Olio extra vergine aromatizzato
	60	Olio extra vergine di oliva coratina
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	61	Albicocca di Galatone, Arnacocchia di Galatone
	62	Arancio dolce del Golfo di Taranto
	63	Asparagi selvatici
	64	Asparagi sott'olio
	65	Aspraggine volgare
	66	Barattiere, Cianciuffo, Pagnottella, Cocomerazzo
	67	Batata dell'agro leccese, Patata dolce, Patata zuccherina, Patàna, Taràtufulu
	68	Bietola di campagna o bietola selvatica
	69	Boccione maggiore
	70	Boccione minore
	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
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	87	Carota giallo - Viola di Tiggiano, Pastanaca ti santu pati
	88	Caruselle sott'aceto, Infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, Caruselle allu citu, Finucchiu riestu
	89	Cavolo riccio
	90	Cece di Nardò
	91	Cece nero
	92	Cetriolo mezzo lungo di Polignano
	93	Chepe de murte - cavolo rapa
	94	Cicerchia, Fasul a gheng, Cicercola, Cece nero, Ingrassamanzo, Dente di vecchia, Pisello quadrato
	95	Cicoria di Galatina
	96	Cicoria all'acqua, Cicoria otrantina
	97	Cicoria "puntarelle" molfetese
	98	Cicoria riccia, Cecora rizza
	99	Cicorie selvatiche o Cicorielle
	100	Ciliegie di Puglia, Cerase
	101	Cima di cola
	102	Cima di rapa
	103	Cima di rapa di Minervino Murge
	104	Cima di zuccina
	105	Cipolla di Acquaviva delle Fonti
	106	Cipolla di Zapponeta
	107	Concentrato secco di pomodoro
	108	Conserva piccante di peperoni
	109	Cotognata
	110	Cotto di fico
	111	Cucummaru di San Donato
	112	Fagiolino dall'occhio
	113	Fagiolo dei Monti Dauni meridionali, Fasul
	114	Farinella
	115	Fava di Zollino, Cuccia
	116	Fava Melonia
	117	Fave arrostitute
	118	Fave fresche
	119	Fave fresche cotte in pignatta
	120	Fichi secchi
	121	Fico d'India
	122	Fico secco mandorlato (di San Michele Salentino)
	123	Finocchio marino sott'aceto, Ripili, Critimi, Salippici, Erba di mare
	124	Finocchio selvatico
	125	Fiorone di Torre Canne, Culumbr
	126	Foglie miste
	127	Funghi spontanei secchi al sole
	128	Funghi spontanei sott'olio
	129	Fungo cardoncello, Cardoncello (Carduncidd), Fungo ferula (Fong ferv)
	130	Grespino o Sivone
	131	Lampascione (Lambascione) o Cipollaccio
	132	Lampascioni sott'olio
	133	Lupino bianco del Tavoliere
	134	Mandorla di Toritto, Aminue
	135	Marasciuli
	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, Minunceddhra, 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	Mugnuli, Spuriātu, Spuntature, Cāulu, Pōeru
	149	Nespolo invernale
	150	Oliva da mensa, Mele di Bitetto, Ualie dolce
	151	Olive cazzate o Schiacciate
	152	Olive celline di Nardo in concia tradizionale - Olive in concia, Ciline alla capàsa - Volie alla capàsa
	153	Olive in salamoia
	154	Olive verdi
	155	Ortica
	156	Patata bisestile
	157	Patata di Zapponeta
	158	Patata zuccherina di Calimera
	159	Pera Petrucina
	160	Percoca di Loconia
	161	Peperoni secchi al sole
	162	Peperoni sott'olio
	163	Peranzana da mensa di Torremaggiore, Provenzale
	164	Piattello
	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, "Piseddhru quarantinu o Piseddhru cuculu"
	169	Pomodori appesi
	170	Pomodori secchi al sole
	171	Pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio
	172	Pomodorino di manduria, Pomodorino mandurese, Pummitoru paisano
	173	Pomodoro da serbo giallo, Pummitoro te 'mpisa giallu, Pummitoro te prendula giallu
	174	Pomodoro di Mola
	175	Pomodoro di Morciano, Pummadoru de Murcianu
	176	Pomodoro Prunili
	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

REGIONE PUGLIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	186	Senape o Cimamarelle
	187	Smirnio
	188	Sponzali
	189	Succiamele delle fave-sporchia
	190	Tortarello
	191	Uva baresana, doraca, uva drech, imperatore, lattuarina, lattuario, roscio, sacra, sagrone, turca, turchiesca, uva di cera, uva rosa
	192	Uva cardinal di Guagnano
	193	Uva da tavola
	194	Uva terrizzuolo "trezzùle"
	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	Buccunottu gallipolino
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	203	Calzoncelli
	204	Calzone di Ischitella
	205	Cartellate
	206	Cavatelli
	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	Cuturuscio
	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 farrète
	218	Focaccia a libro di Sammichele di Bari, Fecazze a livre
	219	Focaccia barese
	220	Focaccia di bisceglie, u cùcue
	221	Focaccia di San Giuseppe di Gravina
	222	Friselle di orzo e di grano
	223	Frittelle pugliesi
	224	Fruttone, Barchiglia
	225	Fucazzieddo 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 sfegghjète
	232	L'imbricacchidde di Canosa di Puglia
	233	Marzapane, Biscotto tipico, Pasta secca
	234	Maccaruni
	235	Mafalda
	236	Mandoria riccia di Francavilla Fontana, Cunfietti rizzi, Mennuli rizze
	237	Mandorlaccio
	238	Mandorle atterrate
	239	Mostaccioli
	240	Mpilla
	241	Mustazzueli 'nnasprati, Mustazzòli 'nnasparati, Mustazzùeli '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'Angelo "li panett"
	249	Pane di Santeramo in Colle
	250	Panzerotto fritto
	251	Paposcia (Pizza a vamp) di Vico del Gargano, Pizza schett, Pizza a vamp, Paposcia
	252	Passulate di Nardò, Pucce con li pàssule, Passulate
	253	Pasta di grano bruciato
	254	Pasticciotto
	255	Pesce e agnello di pasta di mandoria
	256	Pettole
	257	Piscialetta, Piscialetta
	258	Pistofatru
	259	Pitilla, Pirilla, Simeddhra, Brocula, Frizzulu
	260	Pitteddhre
	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, Uliate, Pane di semola, Pane di orzo
	267	Puccia alla spasa
	268	Purceddhruzzi, Purciddhuzzi, Purceddhi
	269	Quaresimali
	270	Ravioli con ricotta
	271	Rustico leccese
	272	Sasanello gravinese
	273	Scaldatelli
	274	Scarcelle
	275	Scèblasti, Ascèplasti
	276	Semola battuta
	277	Sospiro di Bisceglie, U' sospère d'Vescègghie
	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	Zèppula 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	Brasciole 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 frita
	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 stufate
	307	Ciciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e ciciri, Lâcana e ciciri, Massa, Massa e ciciri
	308	Cipolle al forno gratinate
	309	Cocule di patate
	310	Fave bianche e cicorie, Fae e fogghie, Fae janche e cicore, Fae nette e foje, Favi e fogghi, 'Ncapriata
	311	Fave novelle e cicorie
	312	Fave spizzutate
	313	Fiori di zuccina fritti
	314	Frittata di asparagi selvatici
	315	Galletto di Sant'Oronzo, laddhruzzu te Santu Ronzu
	316	Grano stumpato, Ranu stumpatu
	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 arrostiti
	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 pisieddhi
	349	Piselli con le uova
	350	Piselli freschi e carciofi ripieni
	351	Polpette di cavallo
	352	Pomodori scattarisciati
	353	Quatarone di Galatone
	354	Sfricone
	355	Sgagliozze
	356	Sopratavola
	357	Spaghetti alla Sangiovanello
	358	Spaghetti con le cozze
	359	Spezzatu, Spezzatieddhu, Spizzatiellu, Spazzatu
	360	Teglia al forno con patate riso e cozze
	361	Tria culli mugnuli
	362	Trònere di turi
	363	U Cutturidd
	364	Zucchine alla poverella
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	365	Alici marinate
	366	Cozze piccinne allu riènu, Cuzzeddhre allu riènu
	367	Cozza tarantina, Cozza gnure
	368	Monacelle, Munaceddhre'mpannate, Munaceddhri'mpannati, Monaceddhi'mpannati, Uddratieddhri, Cozze munaceddhre alla ginuvese
	369	Polpo alla pignatta, Purpu a pignatta
	370	Polpo cotto con l'acqua sua
	371	Polpo crudo arriciato
	372	Quatàra di porto cesareo, Quataru ti lu pescatore, Quatàra alla cisàrola
	373	Scapecce gallipolina
	374	Scapecce di Lesina
	375	Zuppa di pesce alla gallipotana, Suppa alla caddhripulina
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	376	Ricotta
	377	Ricotta forte
	378	Ricotta marzotica leccese
	379	Ricotta salata o marzotica

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Acquavite, Filu' e ferru, File e ferru
	2	Bevanda di genziana
	3	Binu de arangiu
	4	Liquore di cardo selvatico, Likori de gureu
	5	Sapa di fico d'india, Saba de figu morisca
	6	Villacidro murgia
	7	Villacidro murgia bianco
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	Capretto sardo da latte, Crabbitu
	9	Carne di razza Sardo-bruna, Carne bovina di razza Sardo bruna
	10	Carne Sardo-Modicana, Carne bovina di razza Sardo-Modicana
	11	Cocconi de fracca
	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	Porcetto da latte, Suinetto da latte, Porcheddu, Proheddu, Porcheddeddu
	18	Prosciutto di pecora, Presutu 'e brebei
	19	Prosciutto di suino, Presuttu, Presutu
	20	Salame di Pozzomaggiore, Su Salamu de Putumajore
	21	Salsiccia sarda, Satizza, Sartizza
	22	Sanguinaccio, Sanguedd'e porcu, Sanguinedda, Sanguineddu, Sambene durche, Sambene salidu
	23	S'Insaladura
	24	Sitzigorry - Lumaca di Gesico - Rigatella
	25	Stomaco "Vrente"
	26	Testa in cassetta
	27	Trattalia, Trattaliu, Coratella allo spiedo
Condimenti	28	Zafferano, Tsanfarànu, Zanfarànu, Tanforànu, Tafferànu tanfarànu, Tonfarànu, Tafferànu, Thaffarànu,
Formaggi	29	Axrida
	30	Biancospino
	31	Bonassai
	32	Casizolu di pecora - Prittas
	33	Casizolu, Peretta, Tittighedda, Provoletta, Fiqu
	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 filixi - formaggio infelce
	38	Casu friscu, Formaggio fresco
	39	Dolcesardo Arborea
	40	Formaggio di colostro ovino
	41	Formaggi di pecora nera di Arbus
	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	Provoletta di latte vaccino sardo, provola, Peretta
	48	Semicotto di capra
	49	Treccia - Trizza
Grassi (burro, marqarina, oli)	50	Olio di lentischio, Ollu de stincini
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	51	Agrumi, Arancio di Muravera
	52	Asparago selvatico, Ispàrau, Sparàu, Ipàramu
	53	Capperi e Capperoni di Selargius, Tappara, Tapparono
	54	Carciofo violetto di Samassi
	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 bècia/de betza, Tres atzas.
	58	Cilegia Barraccocca di Villacidro - Cerexia Barraccocca di Villacidro
	59	Cilegia di Burcei - Cerexa de Burcei
	60	Cilegia furistera - Kariasa 'e ispiritu
	61	Cilegio - Carruffale - Cariàsgia, Carruffali
	62	Cipolla di Gonnosfanadiga - Cibudda de Gonnosfanadiga
	63	Cipolla di San Giovanni - Cipudda de Santu Anni, Cipudda de Santu Giuanni
	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 - fasciou biancu de Terraseo - basolu biancu de Terraseo
	71	Fagiolo tianese - fagiolino tianese, fatta tianesa
	72	Fassobeddu corantinu - Fassou biancu
	73	Fico nero di Chia / Fiqu 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 - Baccalarisca - Mela 'e ferru
	86	Melo - Melappia - Melappiu - Appio -Mela appio
	87	Melo - Noi unci
	88	Melo miali
	89	Melo trempa orrubia, Mela trempa orrubia
	90	Melone de Jerru - Melone coltivato in asciutto (Melone d'inverno)
	91	Melone verde - Melone Inodorus
	92	Nocciola di Tiana
	93	Olive a scabecciu
	94	Olive di s'ortu mannu pestate / Oria de s'ortu mannu pistara
	95	Olive verdi in salamoia
	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
	103	Pianta del mirto, Mulsta, Multa, Murta, Murtin, Murtizzu, Muta, Murtauccia, Murtaurci,
	104	Pira de 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
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	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, Trigu moru nieddu, Trigu
	118	Zucca striata di Gavoi - Cruhuvica
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della pasticceria e della confetteria</i>	119	Amaretto, Amaretto de mendula
	120	Anicini, Anicinus, Anicinus sorresus
	121	Aranzada
	122	Bianchittos, Bianchini, Mariqosos, Suspiros, Bianchinus, Biancheddus
	123	Biscotto di Fonni
	124	Brugnolusu de arrescottu, Brugnoli di ricotta, Orrobioloso
	125	Bucconettes
	126	Candelaus, Candelaus prenu
	127	Canestrello di Carloforte - Canestrèllu du Paize
	128	Caombasa, Colombelle
	129	Carapigna - Sorbetto al limone - Astròre
	130	Caschettas - Tiliccas
	131	Catalufas Tzacarramanu
	132	Civraxiu, Civràxu, Civràzu
	133	Coccoi a pitzus - Su scetti - Pasta dura - Coccoi de is sposus
	134	Coccoietto con l'uovo, Anguglia, Coccoi de pasca, Coccoi de ou
	135	Coccoi Prena
	136	Copuletas - Copuletta- Sas Copulettas
	137	Crogoristasa, Creste di gallo e di gallina
	138	Cruxioneddu de mindua, Culungioneddos de mendula, Ravioletti dolci alle mandorle
	139	Culurgiones - Culingionis - Culurzones de patata e cazzau
	140	Dolci in croce - Cappa in croce - Druccis de scroccia
	141	Fainè - Abbrusgenti - Abbrusgenti
	142	Farinata in crosta di Carloforte - Fainò inta crusta du Paize
	143	Filindeu
	144	Focacce 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	Fruttinas
	149	Galletta di Carloforte - Galètta du Paize
	150	Gallettinias - Pistoccheddus grussus - Gallettine
	151	Gateau - Su gattò de mendula
	152	Gnocchetti, Maccarones, Cravoas, Cigiones, Cigioni
	153	Gueffus, Guelfos, Guelfus
	154	Il dolce dei poveri - su druci de is poberus - su siddini
	155	Is Angules
	156	Is Coccoisi de casu
	157	Is Tziddinis - Su Ziddini
	158	La Panada di Cuglieri, Sa Panada Cuglieridana - Panadas
	159	Li Chiusoni - Ciusoni
	160	Lorighittas
	161	Malloreddus
	162	Mandagadas - Mendegadas - Trizzas - Acciuleddi - Azzuleddhi
	163	Michitus nieddus - Tagliatelle nere; tagliatelle integrali nere
	164	Moddizzosu
	165	Morettus - Moretto, Is Morettus
	166	Mostaccioli, Mustazzolos
	167	Orilletas
	168	Panadas - Empanada
	169	Panada Assaminesa
	170	Pane ammodigadu, Pane tundu, Tintura
	171	Pane carasau, Pane 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 guttiau
	181	Panemodde e Coccone de sa Candelaria
	182	Pani e saba- Pani 'e sapa- Pani e sapa
	183	Papassinos
	184	Papassinu Nieddu
	185	Pa Punyat - Pane Pugnat
	186	Pardulas, Casadinas - formagelle
	187	Pastine di mandorle, Pastissus
	188	Pastillas, Pastiglias di Iglesias
	189	Picchirittusu
	190	Pirikitos - Piricchittos
	191	Pistiddu - Pistiddi
	192	Pistoccheddus de cappa, Pistoccu incappausu
	193	Pistoccu
	194	Pistoccu de caffi
	195	Pistoccu de Nuxi
	196	Pitzudas cun qherdas

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA		
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	197	Pizzetta cagliaritana
	198	Pompia intréa - Pompia
	199	Ravioli di patate con origano selvatico di Ardauli - Culurzones de patata cun nebedda de Ardaule
	200	Ravioli dolci - Puligioni - Bruglioni - Pulicioni - Buldzoni
	201	Ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - S'azza de casu - Coccias de casu
	202	Raviolini dolci ripieni di melacotogna - Culingioneddus de melairanni
	203	Raviolone
	204	Sa Costeddedda / is Costeddeddas
	205	S'Aligu
	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	Tallaniusu, Pasta po brodu, Tallaniusu cun casu, Pasta po su lori, Tallarinus
	213	Tallutzas, Orecchiette
<i>Prodotti della gastronomia</i>	214	Torrone di mandorle - Torrone al miele e mandorle - Su Turrone
	215	Tunda
	216	Uciatini - Utzatini - Coccu 'e jelda - Cozzula 'e belda
	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 succhitu - Coniglio in Guazzetto
	223	Cuscus di Carloforte - Cascà di Carloforte
	224	Fave alla Sanlurese – Fa a sa seddoresa - 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 tratau a sa Gesighesa
	227	Lumache rigatelle con sugo / Sitzigorrusu cun bagna a sa Trexentesa
	228	Lunas de Serramanna
	229	Mazzamuru - 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 frattà
<i>Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	236	Patata spaccata con ossa di prosciutto / Patata a perras ladas cun ossos de presuttu
	237	Simbua fritta cun satlizu / Polenta di grano fritta con salsiccia fresca
	238	Su Ministru
	239	Cassola de pisci / Pesci a cassola - Zuppa di pesce Cagliaritana
	240	Bottarga di muggine, Bottariga di muggine
	241	Belu, Trippa di tonno
	242	Bottarga di tonno, Bottariga 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	Musciami di tonno Sardo - Sleppa - mosciame - Filetto di tonno
	250	Riccio
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)</i>	251	Spinella
	252	Tonno affumicato
	253	Tonno sott'olio
	254	Tunninia
	255	Abbamele - Saba 'e mele, acqua 'e meli/mebi – abbattu
	256	Caglio di capretto, Caggiu de crabbitu
	257	Casada - Colostra
	258	Gioddu, Miciuratu, Mezzoraddu, Latte ischidu
	259	Latte di capra alimentare, Latti de craba, Latti e'craba
	260	Lumache
	261	Miele di asfodelo, Cadilloni
	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 spongiu
	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 toscanelia, Ricottone

REGIONE SICILIANA		
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Amarena
	2	Acquavite di miele iblea, Spiritu re' fascitrari, Spiritu i meli, Spiritu a cira
	3	Acquavite di vino
	4	Liquore al mandarino
	5	Liquore fuoco dell'Etna
	6	Rum di Avola
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	7	Carne fresca di vacca, di pecora, di capra e di maiale
	8	Fegato caiolato - Ficatu ncaulatu
	9	Gelatina di maiale, a Liatina
	10	Salsiccia di maiale fresca, secca e affumicata, a sauszizza
	11	Salsiccia pasqualora
	12	Salsiccia pasqualora partiniese, sasizza pasqualora partiniese
	13	Salsiccone
Grassi	14	Olio extravergine di oliva
Condimenti	15	Eliocentrato
	16	Sale marino naturale
Formaggi	17	AinuZZi
	18	Belcino
	19	Caci figurati
	20	Caciocavallo palermitano
	21	Caciotta degli Elimi
	22	Canestrato
	23	Canestrato vacchino
	24	Cofanetto
	25	Cosacavaddu ibleo
	26	Erchino
	27	Formaggio di capra "padduni"
	28	Formaggio di capra siciliana
	29	Formaggio di S. Stefano di Quisquina
	30	Maiorchino
	31	Maiorchino di Novara di Sicilia
	32	Mozzarella
	33	Pecorino rosso
	34	Picutinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato
	35	Piddiatu
	36	Provola
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	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	Anquia di Siracusa
	46	Arancia biondo di Scillato
	47	Bastarduna di Calatafimi
	48	Capperi
	49	Capperi e cucunci
	50	Carciofo spinoso di Palermo o Menfi
	51	Carciofo violetto catanese
	52	Carduni Vrunicati di Poggio
	53	Cavolfiore violetto "natalino"
	54	Cavolo broccolo o "sparacello" palermitano
	55	Cavolo rapa di Acireale - "Trunzu di aci"
	56	Cavolo rapa selvatico, Cavuliceddri, Sciuriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi
	57	Cece
	58	Cece rosso di Cianciana - Ciciru russu di Cianciana
	59	Ciliegia mastrantoni
	60	Cipolla di Bisacchino, Cipudda Busacchinara
	61	Cipolla di Giarratana
	62	Clementine di Monforte San Giorgio
	63	Cotognata
	64	Fagiolo di Bisacchino
	65	Fagiolo di Polizzi
	66	Fava Cottoia di Modica o Fava cucivili di Modica
	67	Fava di Leonforte
	68	Favi liezzi di Buccheri
	69	Fichi secchi
	70	Ficindinia
	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 Villaiba
	80	Limone della Conca d'oro
	81	Limone in seccagno di Pettineo
	82	Limone verdello
	83	Mandarino tardivo di Ciaculi
	84	Mandorle di Avola
	85	Mandorle
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	86	Manna
	87	Marmellata di arance
	88	Marmellata di mele cotogne
	89	Marmellata di pere spinelli, Pira spinieddi
	90	Mele cola
	91	Mele gelate cola
	92	Melone invernale giallo "cartuccianu" verde "pureddu"
	93	Melone giallo (cucumis melo var. inodorus), Melone giallo di Paceco, Melone d'inverno
	94	Mostarda
	95	Mostarda essiccata
	96	Nespola di Trabia
	97	Noccioline dei Nebrodi
	98	Noce di Motta, "Nuci da motta"
	99	Oliva a puddascedda di Buccheri
	100	Oliva Nebba
	101	Oliva nera di Buccheri
	102	Oliva nera passuluni
	103	Oriaano
	104	Ovaletto di Calatafimi
	105	Patata novella di Messina
	106	Patata novella di Siracusa
	107	Peperone ceramese u pipi ciramisi
	108	Pere butirra d'estate
	109	Pere spinelli
	110	Pere ucciardona
	111	Pere virgola
	112	Pistacchio
	113	Pomodoro di Vittoria
	114	Pomodoro faino di Licata detto "buttichieddu"
	115	Pomodoro seccagno pizzutello di Paceco
	116	Pomodoro secco (ciappa)
	117	Rosmarino
	118	Susina ariddu di core, ariddu ri core, ariddicore
	119	Susina caleca, caleca, pruno caleca
	120	Susina della rosa, pruna a rosa, pruno rosa, Santa Rosa
	121	Susina lazzarino, lazzarino, rapparino di Monreale
	122	Susina pruno di Vruno, pruno ri Vruno, pruno vruno.
	123	Susina sanacore tardiva, sanacore tardiva, sanacore ca facciuzza rossa.
	124	Susino sanacore (u prunu ri muriali)
	125	Tartufo bianchetto di Buccheri - Trufolo
	126	Tartufo scorzone di Buccheri - Trufolo
	127	Zucca vimiciddara, Cucuzza vimiciddara
	128	Zucchini di Misilmeri detta: "friscaredda"

REGIONE SICILIANA		
Tipologia	N°	Prodotto
PASTE fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	129	Amaretti
	130	Biancomangiare
	131	Biscotti a "s"
	132	Biscotti al latte
	133	Biscotti bolliti, i Viscotta udduti
	134	Biscotti di Natale
	135	Biscotti duri
	136	Biscotto di Monreale (Viscotta ri Murriali)
	137	Biscotti glassati, i Viscotta cà ilfia o mazziati
	138	Bocconetto
	139	Braccialette
	140	Buccellato
	141	Cannillieri
	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	Cassatelli
	147	Cassatelli di Calatafimi
	148	Cassatella di Agira
	149	Cassatella di ceci, cassatella di ciciri
	150	Ciambella
	151	Ciascuna, Mucatuli
	152	Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti
	153	Cosi di ficu, Così duci
	154	Crespelle di riso
	155	Crispelle, i Crispeddi
	156	Cubaita di Racalmuto, Cubaita racalmutese, Cubaita tradizionale di Racalmuto
	157	Cucchiella di Sciacca in dialetto siciliano "cucchiellèda
	158	Cuccia
	159	Cucciddata
	160	Cucciddati di Calatafimi
	161	Cucuzzata
	162	Cuddirreddra
	163	Cuddirruni
	164	Cuddirruni duci
	165	Cuddureddi
	166	Cudduruni di Buccheri
	167	Cufielle
	168	Duci di libbi
	169	Faccuni di San Chiara
	170	Fasciatelle
	171	Focaccia Scaccia di Modica
	172	Funciddi di Buccheri
	173	Frutti di Martorana
	174	Gadduzzi
	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	Guilugolena o Cubbiata
	182	Mandorlato (Biscotto ricco)
	183	Mastazzola
	184	Minna di Virgini
	185	Mmugliulati
	186	Ncannellate
	187	Nfasciateddi
	188	Nfasciateddi di Agira
	189	Nfasciateddi di Troina
	190	Nfrigghulata
	191	Nucatuli
	192	Ossa di morto
	193	Pagnotta alla disgraziata
	194	Pane a lievitazione naturale (Pani cu cruscenti)
	195	Pane della Contesa 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	Petrafennula
	208	Pignoccata
	209	Pignolata di Messina
	210	Piparelle
	211	Pizzarruna
	212	Pupi cull'ova
	213	Pupi di zucchero
	214	Salame turco
	215	Savoiarde
	216	Scacciata
	217	Scursunera
	218	Sfinzi di San Giuseppe
	219	Sfinzione
	220	Sfoglio (sfogghiu)
	221	Squartucciatu
	222	Taralli
	223	Taralli di Racalmuto, Taralli Racalmutesi, Taralli tradizionali racalmutesi
	224	Testa di turco
	225	Torrone di Caltanissetta, Turruni
	226	Vastedda cu sammucu, vastedda nfigghulata
	227	Vastedda fritta
	228	Vucciddati di mandorle
Prodotti della gastronomia	229	Arancini di riso
	230	Badduzzi di risu
	231	Busiati col pesto trapanese
	232	Caciù all'argintèra
	233	Caponata di melanzane
	234	Cardi in pastella
	235	Cavate
	236	Coddra chi sardi
	237	Crespelle
	238	Crochè di patate
	239	Cuscus di pesce
	240	Focaccia al sambuco
	241	Focaccia messinese
	242	Frascatula
	243	Gidata
	244	Ins
	245	Maccaruna
	246	Maccu di favi
	247	Maccu di grano
	248	Malateddi
Prodotti della gastronomia	249	Mbrulata di Milena
	250	Mpignulati
	251	Nfigghulata
	252	Padiuculi di carne
	253	Pane cotto
	254	Panelle
	255	Pani co pipi
	256	Pani fritti cu l'uovu
	257	Parmigiana di melanzane
	258	Pasta cà muddica
	259	Pasta che sàrdi
	260	Pasta che vnuoccoli arminati
	261	Pitone o Pidone messinese fritto
	262	Purpetta di Creta, Polpette di Creta
	263	Sarde a beccaficu
	264	Stigghiola
	265	Tagano Aragonese - Taganu
	266	Vino cotto e mustazzoli
	267	U pilaggiu, pilaggiu
	268	Zuzzu

REGIONE SICILIANA		
Tipologia	N°	Prodotto
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei	269	Alice sotto sale, Acciuga sotto sale, Anciova sutta salì
	270	Bottarga, Uovo di tonno
	271	Bottarga, Uovo di tonno di Capo San Vito, Uovo di tonno santovitaro
	272	Gambero rosso, ammaru rüssu, ammarùni
	273	Lattime di tonno salato, Lattime di tonno sotto sale, Lattùme di tünnu salàtu, Lattùme di tünnu sutta Salì
	274	Pesce azzurro sott'olio di Lampedusa
	275	Menola salata, Menole salate, Ritünnu salàtu, Rìtünni salàti
	276	Salame di tonno, Ficazza di tünnu
	277	Sardina salata, Sardina sotto sale, Sarda salata, Sarda sutta salì
	278	Tonno di tonnara
	279	Vaccareddi (Lumache)
	280	Miele delle Epiadi
	281	Miele delle Madonie
	282	Miele di acacia, di timo, di carrubo
	283	Miele di timo, di agrumi, di cardo, di eucalyptus, di carrubo
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	284	Miele di Trapani
	285	Miele ibleo
	286	Miele millefiori
	287	Miele della provincia di Agrigento
	288	Ricotta di pecora
	289	Ricotta di vacca
	290	Ricotta iblea
	291	Ricotta informata
	292	Ricotta mista
	293	Ricotta salata

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Aikermes, Aikermes di Firenze
	2	Amaro clementi elixir di Fivizzano, Amaro di Fivizzano, China Clementi di Fivizzano
	3	Aspretto di more
	4	Biadina
	5	China Massagi
	6	Elisir di china di Pieve Fosciana
	7	Gemma d'abeto
	8	Vermouth di vino bianco
	9	Agnello del Parco di Migliarino-San Rossore
	10	Agnello di razza appenninica
	11	Agnello di razza massese
	12	Agnello di Zeri, Agnello zerasco
	13	Ammazzafegato
	14	Barbina, Guanciale
	15	Bardicco
	16	Bioldo della Garfagnana
	17	Bioldo delle Apuane
	18	Bioldo di Lucca, Bioldo della Versilia
	19	Biscotto di salsiccia di Sorano
	20	Bistecca alla fiorentina
	21	Boccone al fungo porcino di Coreglia, Salamino al fungo, Bocconcino
	22	Bonzola
	23	Budelluzzo di Grosseto, Busicchio
	24	Buristo, Malleato pisano, Malleato livornese, Sanguinaccio, Burischio
	25	Capocollo tipico senese, Finocchiatella
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	26	Capretto delle Apuane
	27	Carne di cavallo di Comano, Carne di puledro di Comano
	28	Carne di mucca pisana del Parco di Migliarino-San Rossore, mucco pisano
	29	Carne di razza Calvana
	30	Carne di razza maremmana
	31	Carne salata, Carne nel bioncio
	32	Costolaccio
	33	Fasciate, Pancetta arrotolata
	34	Fegatelli sott'olio (o sotto strutto) toscani
	35	Fegatello di maiale macinato pisano
	36	Filetto della Lunigiana
	37	Gallina livornese, Pollo italiano, Leghorn
	38	Gallina Mugelliese, Gallina mugghinese
	39	Guanciale, Gota
	40	Lardo vergine di maiale
	41	Lombo senese, Lombo, Lonzone, Arista stagionata
	42	Lonzone, Lombo di maiale salato
	43	Manzo di Pozza della Garfagnana, Carne garfagnina, Carpaccio garfagnino
	44	Mezzone, Bastardo
	45	Mocetta carrarina
	46	Mortadella della Lunigiana, Mondiola della Garfagnana
	47	Mortadella delle Apuane
	48	Mortadella di maiale di Camaione, Sbricclona
	49	Mortadella nostrale di Cardoso
	50	Nodino di Montopoli
	51	Pancetta aquana
	52	Pancetta e rigatino toscani, Ventresca, Legatino
	53	Pollo del Valdarno, Valdarnese bianca o Valdarno bianca
	54	Porchetta di Monte San Savino
	55	Prosciutto bazzone della Garfagnana e della Valle del Serchio, Bazzone, Prosciutto nostrato, Prosciutto contadino
	56	Prosciutto del Casentino
	57	Prosciutto di Sorano
	58	Rigatino arrotolato finocchiatto
	59	Roverino, Molisacio
	60	Salame al vino
	61	Salame chianino
	62	Salame chiantigiano
	63	Salame di cinghiale
	64	Salame di maiale e pecora
	65	Salame prosciuttato di Ghivizzano
	66	Salame toscano
	67	Salsiccia con cotenne
	68	Salsiccia con patate
	69	Salsiccia di cinghiale
	70	Salsiccia di cinghiale sott'olio
	71	Salsiccia di Montignoso, Bocconcini di prosciutto di Montignoso
	72	Salsiccia toscana, Sarciccia
	73	Sarbudello, Ammazzafeato aretino
	74	Soppressata di cinghiale
	75	Soppressata di sangue
	76	Soppressata toscana, Capofreddo, Capaccia, Sopressata
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	77	Spalla chiantigiana
	78	Spalla cotta di Filatteria, Spalla cotta della Lunigiana
	79	Spalla di maiale pisana
	80	Spalla di Sorano
	81	Spuma di gota di maiale di San Miniato
	82	Tarsale Valdarno
	83	Testa in cassetta, Sopressata
	84	Tizzone di Giustanana
	85	Tonno dei Chianti, Finto tonno toscano
	86	Trippa e Lemprodotto
	87	Veranzata, Pancetta stesa
	88	Zampone chiantigiano
	89	Zia di Maremma
<i>Condimenti</i>	90	Agresto di San Miniato, Aceto d'agresto sanminiatese
	91	Sugo di Scottiglia alla pescinella, Scottiglia di Pescina
	92	Caciotta della Lunigiana, Formaggio bovino della Lunigiana
<i>Formaggi</i>	93	Caciotta di pecora
	94	Caciotta dolce, Vacchino dolce
	95	Caciotta stagionata, Muchino, Vacchino
	96	Formaggi caprini della Maremma, Caprini freschi o aromatizzati
	97	Formaggi di latte di capra dell'Isola di Capraia
	98	Formaggio caprino dell'Alto Mugello
	99	Formaggio caprino delle Apuane
	100	Il Fossa del Greppo, Pecorino di Fossa del Greppo, Formaggio pecorino di Fossa del Greppo
	101	Il grande vecchio di Montefolonicco
	102	Marzolino di Lucardo, Pecorino di Lucardo
	103	Pastorella del cerreto di Sorano
	104	Pecorino a crosta fiorita, Pecorino buccia di rospo
	105	Pecorino a latte crudo abbucciato
	106	Pecorino a latte crudo della Montagna Pistoiese, Pecorino di Pistoia
	107	Pecorino a latte crudo della Provincia di Siena
	108	Pecorino alle erbe aromatiche, Pecorino fresco verde
	109	Pecorino del Casentino
	110	Pecorino del Parco di Migliarino-San Rossore
	111	Pecorino della Costa Apuana, Pecorino massese
	112	Pecorino della Garfagnana e delle Colline Lucchesi, Pecorino baccellone
	113	Pecorino della Lunigiana
	114	Pecorino delle cantine di Roccalbegna
	115	Pecorino delle Colline senesi
	116	Pecorino di Pienza stagionato in barriques
	117	Pecorino stagionato in foglie di noce
	118	Pratolina, Formaggio caprino
	119	Ravaggiolo di latte vaccino del Mugello, Ravaggiolo del Mugello, Ravaggiolo
	120	Ravaggiolo di pecora pistoiese, Ravaggiolo, Ravaggiolo
	121	Ravaggiolo di pecora senese, Ravaggiolo, Ravaggiolo
	122	Ricotta di pecora grossetana
	123	Ricotta di pecora massese
	124	Ricotta di pecora pistoiese
	125	Stracchino, Crescenza

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	N°	Prodotto
Grassi (burro, margarina, oli)	126	Olio di madremignola
	127	Olio di olivastra scarlinese
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	128	Olio di olivo quercetano, Olio di quercetana
	129	Aglione massese
	130	Aglione rosso maremmano
	131	Aglione della Valdichiana
	132	Asparago massese
	133	Asparago d'argenteuil toscano, Asparago nostrale
	134	Barba massese, Barba di prete, Scorza nera
	135	Basilico gigante, Basilico a foglia di lattuga
	136	Bietola a coste sottili
	137	Carciofini sottolio
	138	Carciofo del litorale livornese
	139	Carciofo di Chiusure
	140	Carciofo di Pian di Rocca
	141	Carciofo di San Miniato, Carciofo sanminiatese, Mamma sanminiatese
	142	Carciofo empolese
	143	Cardo della Val di Cornia, Gobbo della Val di Cornia
	144	Cardo massese, Cardone o gobbo
	145	Castagna d'Antona, Carpinese, Carrarese
	146	Castagna mondigiana del Pratomagno, Mondistolio
	147	Castagna perella del Pratomagno
	148	Castagna pistoiese, Bianchina
	149	Castagne (fresche) della Toscana
	150	Cavolfiore fiorentino tardivo, Cavolfiore con il cappuccio, con il cartoccio o incartocciato
	151	Cavolfiore precoce toscano, Cavolfiore fiorentino coi cartocci precoci
	152	Cavolo nero riccio di Toscana
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	153	Cavolo riccio nero di Lucca, Braschetta
	154	Cece di Grosseto
	155	Cece piccolo del Valdarno, Cece piccolo del Chianti, Cece nostrale piccolo, Cece piccolo, Cece nostrale
	156	Cipolla di Bassone
	157	Cipolla di Certaldo
	158	Cipolla di Ridda
	159	Cipolla di Terzeretoli
	160	Cipolla di Treschietto, Cipolla
	161	Cipolla lucchese
	162	Cipolla massese
	163	Cipolla rossa della Valtiberina
	164	Cipolla rossa toscana
	165	Cipolla savonese, Cipolla "saonese"
	166	Cipolla vermina, Cipolla bastarda
	167	Cocomero della Val di Cornia
	168	Cocomero gigante, Gigante di Fontarconco, Cocomero della Val di Chiana
	169	Confettura di purnelle fiaschette
	170	Dormiente della montagna pistoiese, dormiglione, marzuolo
	171	Fagiola garfagnina, Fagiola casciana
	172	Fagiola schiacciata
	173	Fagiolo aquila, Fagiolo lupinaro, Fagiolo lupinano
	174	Fagiolo borlotta di Maremma
	175	Fagiolo borlotta nano di Sorano
	176	Fagiolo borlotta nostrale toscano
	177	Fagiolo burro toscano
	178	Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio
	179	Fagiolo cannellino di Sorano
	180	Fagiolo Cappone
	181	Fagiolo cavatone di Sorano, Fagiolo burro di Sorano, Piattella di Grosseto
	182	Fagiolo coco nano, Fagiolo coco
	183	Fagiolo dall'occhio del Valdarno, Fagiolo gentile, Fagiolo cornetto, Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dall'occhio nano, Dolico, Fagiolini, Cornetti, Tegoline, Fagiolo all'olio (Maremma)
	184	Fagiolo della montagna, Fagiolo bastardone, della nodola, dell'Amiata
	185	Fagiolo di Bigliolo
	186	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	187	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	188	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	189	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	190	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	191	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	192	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	193	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	194	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	195	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	196	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	197	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	198	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	199	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	200	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	201	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	202	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	203	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	204	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	205	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	206	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	207	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	208	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	209	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	210	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	211	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	212	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	213	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	214	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	215	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	216	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	217	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	218	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	219	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	220	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	221	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	222	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	223	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	224	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	225	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	226	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	227	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	228	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	229	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	230	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	231	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	232	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	233	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	234	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	235	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	236	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	237	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	238	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	239	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	240	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	241	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	242	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	243	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	244	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	245	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	246	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	247	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	248	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	249	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	250	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	251	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	252	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	253	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	254	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"
	255	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain", Fagioline dette "fasgiulina"

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	N°	Prodotto
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	256	Patata di Regnano
	257	Patata di Santa Maria a Monte, La tocca
	258	Patata di Zeri, Patate "rosse, bianche, zale" di Zeri
	259	Patata rossa di Cetica, Patata rossa del Pratomagno, Patata rossa del Casentino
	260	Pera coccia aretina
	261	Pera coccia di Firenze
	262	Pera del curato toscana
	263	Pera gentile, Gentile d'estate, Gentile bianca, Pera zucherina
	264	Pera picciola
	265	Pera rusè
	266	Pesca cotoona del Proggio
	267	Pesca cotoona di Rosano, Cotoona
	268	Pesca cotoona toscana
	269	Pesca diga
	270	Pesca Elberta, Pesca Albertina, Pesca Lambertina
	271	Pesca limone, Cotoona tardiva
	272	Pesca maglia rosa
	273	Pesca Michellini
	274	Pesca mora di Moriano Dofli, Pesca mora di Dofo
	275	Pesca pessierina, 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	Pietrella pisana, Paziolo di San Michele
	280	Pinolo del Parco di Migliarino-San Rossore
	281	Pisello a mezzafasca aretino, Pisello quarantino
	282	Pisello a tutta frasca aretino
	283	Pisello mugellano, Baccellone, Nostrale del Mugello
	284	Pomodoro da inverno da appendere, Pomodoro pendolino
	285	Pomodoro Borsa di Montone
	286	Pomodoro canestrino di Lucca
	287	Pomodoro ciliegino toscano
	288	Pomodoro costoluto fiorentino, Pomodoro rosso da conserva
	289	Pomodoro cuore di bue, Bovatolo
	290	Pomodoro fragola di Albano Minucciano, Pomodoro fragola
	291	Pomodoro grinzoso sanminiatense, Pomodoro di San Miniato
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	292	Pomodoro marmaride
	293	Pomodoro pallino, Pomodoro da serbo
	294	Pomodoro pendentino
	295	Pomodoro pisanello, Pomodoro pizza
	296	Pomodoro quarantino, Pomodoro antico nostrale
	297	Pomodoro stella, Pomodoro pesciatino o del Montanese
	298	Radicchia di Lucca
	299	Rapino di Bergiola Foscalino
	300	Rapo del Valdarno
	301	Riso della Maremma
	302	Scalagno nostrale toscano
	303	Sedano nostrale, Costolino o sedano di Monteverchi o sedano Marconi
	304	Spinacio tipico della Val di Cornia
	305	Susina Amoscina nera di San Miniato, Susina Moscina o Moscina
	306	Tabacco Kentucky della Val Tiberina Toscana, Tabacco scuro toscano
	307	Tartufo bianchetto della Toscana, Tartufo marzuolo
	308	Tartufo bianco della Toscana
	309	Tartufo nero pregiato della Toscana
	310	Tartufo nero uncinato della Toscana
	311	Tartufo scorzone della Toscana, Tartufo d'estate della Toscana
	312	Uva colombara di Peccioli
	313	Zafferano aretino
	314	Zafferano delle Colline Fiorentine, Zima di Firenze
	315	Zafferano purissimo di Maremma
	316	Zucca da semi toscana, Zucca da maiali
	317	Zucca lardaia
	318	Zucchini lunga fiorentina, Zucchini fiorentino ricato bianco, Zucchini bianca del Valdarno
	319	Zucchini mora pisana
	320	Zucchini sarzanese, Zucchini alberello di Sarzana
	321	Zucchini tonda fiorentina, Zucchini tonda chiara toscana, Zucchini tondo di Firenze, Zucchetta nana quarantina, Zucchini nana cespitosa
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	322	Amaretti di Carmignano, Amaretti di Fochi
	323	Amaretto Santacroce
	324	Anacino, Stinco di morto, Biscotti agli anaci, Biscotti lessi
	325	Befana di Barga
	326	Befanini, Befanotti
	327	Beringhizzo
	328	Bigné di Orignano
	329	Biscotti di Prato, Cantuccini di Prato
	330	Biscotto col riccio
	331	Biscotto con l'untio, Civitellino, Bucunto
	332	Biscotto di mezz'apesto
	333	Biscotto salato di Roccalbegna, Biscotto lessato, Biscotto della sposa, Cornetto
	334	Bozza pratese, Pane di Prato
	335	Brecciotto di Roccalbegna
	336	Briandino di Lamporecchio
	337	Brutti boni di Prato
	338	Brutto buono ai pinoli, Kinzica
	339	Buccellato di Lucca
	340	Cantucci di San Miniato, Cantuccini di San Miniato, Biscotti di San Miniato
	341	Carscena della Lunigiana, Crescenta
	342	Castagnaccio toscano, Migliaccio, Migliaccio dolce, Baldino (aretino), Toppone o pattona (nel livornese), Ghiriglio (alcune zone della campagna fiorentina, Ghiriglio (nel pratese)
	343	Cavallucci di Siena, Morsetti
	344	Cecina, Calda calda, Farnata, Cinque e cinque
	345	Cenci, Stracci, Frappole
	346	Ciaccia di Pasqua
	347	Ciacino
	348	Calde di Montecatini
	349	Caldino dei tuffi
	350	Ciaramillo di Castell'Azzara
	351	Ciocccolato artigianale toscano
	352	Ciorchiello di Casette, Ciambella, Ciorchiedo
	353	Confetti di Pistoia, Confetti a riccio
	354	Coroli incisi
	355	Corona di San Bartolomeo
	356	Criscolette di Cascio
	357	Croccolato di Siena
	358	Cucchiarelli, Succiaroli, Anseri, Orecchioni
	359	Focaccine di Aulla
	360	Focaccia bastarda di Pitigliano
	361	Focaccia con i friccioli, Ciaccia con i friccioli
	362	Focaccia di nonno Piale
	363	Focaccia di Pietrasalta di Pitigliano
	364	Focaccia leva di Galliciano
	365	Focaccia seravezzina
	366	Frate lucchese, Bombolone lucchese, Ciambella lucchese
	367	Gnudi, Ravoli nudi, Stranopolareti, Strozzevetti, Gnocchi del casentino
	368	Lasagne bastarde della Lunigiana, Lasagne matte
	369	Maccheroni della Garfagnana
	370	Mandorlata di Montalcino
	371	Mandia e bei
	372	Marocca di Casola
	373	Marzapane
	374	Migliaccia di Pitigliano, Ciaffagone di Manciano
	375	Migliaccio senese
	376	Mignacco di formentone di Galliciano
	377	Miniatensi
	378	Necchio toscano, Bollento, Gaccio, Cian
	379	Pan dei Santi, Pan dei morti, Pan co' Santi
	380	Pani di ramertino, "Pandisdramerino" in Maremma, "Ramerino all'olio" nell'aretino
	381	Pane di Altosescio
	382	Pane di Montemomoli
	383	Pane di patate della Garfagnana
	384	Pane di Po, Signano e Aegino
	385	Pane di Pontremolese
	386	Pane di Pontremoli, Focaccia pontremolese
	387	Pane di Regnano
	388	Pane di Vinca
	389	Pane marocco di Montignoso, Pane marocco, Pane merocco
	390	Parificato dell'Isola del Giallo
	391	Panforte, Panforte di Massa Marittima
	392	Panforte glacé al cioccolato, Torta dei Corsini, Panforte di Pistoia
	393	Panigaccio di Podenzana
	394	Parina, Pan giallo, Parina aretina
	395	Panini di granturco
	396	Pasimata, Passimata
	397	Pattona di Comano, Pattona Comanina
	398	Pesche di Prato
	399	Pici, Pinci
	400	Pizza orientinese
	401	Pupporina
	402	Quaresimali
	403	Ricciarelli, Ricciarelli di Pomarce, Ricciarelli di Massa Marittima,
	404	Ricciolina

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	N°	Prodotto
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	405	Rustici di Montalcino
	406	Salvato di Villa Basilica
	407	Sassi della Calvana
	408	Scarsella orbetelliana
	409	Schiacci grossetanee, Schiacciate, Ciacce, Focacce
	410	Schiaccia alla campigliese
	411	Schiaccia brica 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	Sfratto
	419	Spaghetti di Lan' <i>Spaghetti di campagna</i>
	420	Spongata della Lunigiana
	421	Sportella
	422	Tadlioli 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 co' bischeri
	428	Torta cybea di Massa
	429	Torta d'erbi della Lunigiana
	430	Torta di farro della Garfagnana, Torta di farro
	431	Torta di frutta secca
	432	Torta di marioni 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	Torta salata di Villa Basilica
	438	Tortelli alla testra di Corezzo
	439	Tortello del melo, Raviolo
	440	Tortello di patate
	441	Tortello dolce di Pitigliano
	442	Tortello maremmano
	443	Tozzetto di Pitigliano
	444	Zuccherini del Mugello, Zuccherini al Paiole
	445	Zuccherino di Maremma
	446	Zuccherino di Vernio
	447	Zuccotto massese
Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi	448	Anguilla scavecciata, Anguilla marinata
	449	Anguilla sfumata
	450	Bottarga di cefalo di Orbetello, Bottarga di muggine
	451	Femminelle di Orbetello o Burano
	452	Fiche maschie a stocchetto
	453	Filetto di cefalo di Orbetello
	454	Palamita
	455	Trota Fario Appenninica del Casentino, Trota reale
	456	Trota indica
	457	Trota marinata di Galliciano
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	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
	462	Miele millefiori toscano
	463	Mieli di particolari essenze floreali
	464	Nettare di Capraia, Miele di Capraia
	465	Pappa reale
	466	Pappa reale in cellette
	467	Poline
	468	Propoli toscana

REGIONE AUTONOMA VALLE d'AOSTA		
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Grappa
	2	Ratafià
	3	Boudin
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	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
	12	Formaggio di pecora o capra a pasta pressata
<i>Formaggi</i>	13	Formaggio misto
	14	Reblec
	15	Reblec de crama
	16	Salignoùn
	17	Séras
	18	Toma di Gressoney
	19	Golden Delicious della Valle d'Aosta
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	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)
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	28	Beuro coló
	29	Beuro de brossa
	30	Burro centrifugato di siero
	31	Olio di noci, Huile de noix
<i>Prodotti della gastronomia</i>	32	Seupa à la vapelenentze
<i>Prodotti d'origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)</i>	33	Miele di castagno (Mi de tsatagni)
	34	Miele di rododendro (Mi de framicillo)
	35	Miele millefiori di montagna (Mi de fleur de montagne)
	36	Lasé

Allegato I			REGIONE VENETO
Tipologia	N°		Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1		Acqua di melissa
	2		Acqua tonica
	3		Aperitivo analcolico al gusto di ginger
	4		Caf� - Caf� espresso secondo Tradizione Veneta
	5		Liquore all'uovo
	6		Liquore barancino
	7		Liquore del cassisio
	8		Liquore fragolino
	9		Maraschino
	10		Prugna
	11		Sanique morlacco
	12		Schiz
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	13		Anatra di corte padovana
	14		Anatra germanata veneta
	15		Anatra mignon
	16		Bocconi di Badia Calavena
	17		Bondiola al suco di Este
	18		Bondiola col lingual del padovano
	19		Bondiola di Castelgomberio
	20		Bondiola della Val Leogra
	21		Bresada di cavallo
	22		Cacciatore di asino*
	23		Cacciatore di cavallo*
	24		Carne de fesa afumegada*
	25		Carne di musso
	26		Ciccioi della Val Leogra
	27		Coechin nostrano padovano*
	28		Coessin co la lingua del basso vicentino*
	29		Coessin del basso vicentino*
	30		Coessin della Val Leogra*
	31		Coessin in onto del basso vicentino*
	32		Coessin co lo sgrugno*
	33		Coniglio veneto
	34		Coppa di testa di Este*
	35		Conico de Crespadoro
	36		Coscia affumicata di cavallo*
	37		Cotechino di puledro*
	38		Cotechino di Trecenta*
	39		Falso paruto*
	40		Faraona camosciata
	41		Faraona di corte padovana
	42		Figalet*
	43		Galletto nano di corte padovana - pepoi
	44		Gallina collo nudo di corte padovana
	45		Gallina dorata di Lonigo
	46		Gallina emmellinata di Rovigo
	47		Gallina padovana
	48		Gallina poverana
	49		Gallina robusta lionata
	50		Gallina robusta maculata
	51		Lardo del basso vicentino*
	52		Lardo in salamoa*
	53		Lardo stecato con le erbe*
	54		Lenqua*
	55		Lingua salmistrata
	56		Luganeda da riso*
	57		Luganega nostrana padovana*
	58		Luganeda trevigiana*
	59		Luganeghe de tripan*
	60		Luganeghe della Val Leogra*
	61		Moretto o barbusti della Val Leogra*
	62		Mortandelle*
	63		Muset trevigiano*
	64		Nervetti di bovino
	65		Oca del mondragon
	66		Oca di corte padovana
	67		Oca in onto padovana
	68		Oco in onto dei Berici
	69		Oscol di Treviso*
	70		Parzetta col fco del basso vicentino*
	71		Parzetta co l'ossoc� del basso vicentino*
	72		Parzuto de oca*
	73		Pastin
	74		Pastissada de caval
	75		Pecora Altopaia
	76		Pendole*
	77		Pollo combattente di corte padovana
	78		Pollo rusticello della pedemontana
	79		Porchetta trevigiana
	80		Prosciutto della Val Lione dolce e affumicato*
	81		Salado co l'ajo del basso vicentino*
	82		Salado della pedemontana trevigiana*
	83		Salado fresco del basso vicentino*
	84		Salado fresco trevigiano*
	85		Salame bellunese*
	86		Salame da taglio di Trecenta*
	87		Salame di asino*
	88		Salame di cavallo*
	89		Salame di Verona*
	90		Salame nostrano padovano*
	91		Salamelle di cavallo*
	92		Salsiccia con le rape
	93		Salsiccia equina*
	94		Salsiccia tipica polesana*
	95		Schenal*
	96		Senkilam - Speck di Sappada*
	97		Silfacci di equino
	98		Silfacci di manzo
	99		Sopressa di Verona*
	100		Sopressa trevigiana*
	101		Sopressa co l'ossoc� del basso vicentino*
	102		Sopressa co la braciole del basso vicentino*
	103		Sopressa col fco del basso vicentino*
	104		Sopressa di cavallo*
	105		Sopressa investida*
	106		Sopressa nostrana padovana*
	107		Speck di Cadore*
	108		Speck di cavallo*
	109		Spiedo - Spilo - Spiedo d'alta marca
	110		Stracca di cavallo
	111		Tacchino comune bronzato
	112		Tacchino emmellinato di Rovigo
	113		Torresani di Torreglia
	114		Torresano di Breganze
	115		Vitellone padano
	116		Olio extravergine di oliva della Valpantena di Verona
Grassi (burro, margarina, oli)	117		Burro al latte crudo di malga*
Formaggi	118		Caciocapra*
	119		Caciotta misto pecora*
	120		Flor delle Dolomiti*
	121		Formaggio acidino*
	122		Formaggio aqordino di malga*
	123		Formaggio al latte crudo di Posina*
	124		Formaggio bastardo del Grappa*
	125		Formaggio busche*
	126		Formaggio casato del Garda*
	127		Formaggio casel bellunese*
	128		Formaggio Cesio*
	129		Formaggio Cornelico*
	130		Formaggio Contin*
	131		Formaggio Dolomiti*
	132		Formaggio Fodom*
	133		Formaggio inbriago*
	134		Formaggio lattera di Sappada*
	135		Formaggio malga bellunese*
	136		Formaggio misto pecora fresco dei Berici*
	137		Formaggio Moesin di Fregona*
	138		Formaggio Montemagno*
	139		Formaggio morlacco*
	140		Formaggio Nevegal*
	141		Formaggio nostrano veronese*
	142		Formaggio pecorino dei Berici*
	143		Formaggio pecorino fresco di malga*
	144		Formaggio renla*
	145		Formaggio schiz*
	146		Formaggio stracon*
	147		Formaggio toselia*
	148		Formaggio valmoro*
	149		Formaggio zioher*
	150		Formaggio zumelle*
	151		Furmai nustran*

Pagina 2 di 3

Allegato I		REGIONE VENETO
Tipologia	N°	Prodotto
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	277	Amarettoni
	278	Sanara comune
	279	Bibanesi
	280	Bigol
	281	Biscotti baicoli
	282	Biscotti pazientini
	283	Bissola di Chioggia
	284	Bussola buranè
	285	Capezoli di Venere
	286	Carloqn
	287	Casunzei
	288	Ciopa vicentina
	289	Colomba pasquale di Verona
	290	Cometti
	291	Crema frita chioqiotta
	292	Dolce bissioleta
	293	Dolce del santo - Santantonio
	294	Dolce nadalin
	295	Dolce polentina
	296	Esse adriese
	297	Essi buranè
	298	Fave alla veneziana
	299	Forti bassanesi
	300	Frittelle con l'erba amara
	301	Frittelle di Verona
	302	Frittelle veneziane
	303	Fugassa padovana
	304	Fugassa veneta
	305	Galani e Crostoli
	306	Gargati
	307	Gelato artigianale del Cadore
	308	Gnocchi della Lessinia
	309	Gnocco smalzao
	310	Gnocco di Verona
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	311	Il Riccio
	312	Lasagne da fornèl
	313	Mandorlato di Colona Veneta
	314	Mandorlato veneziano
	315	Mantovana
	316	Merletti Santantonio
	317	Montesu
	318	Natta
	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	Pastafrola della Lessinia
	328	Pastina de Bortolin
	329	Pevarin
	330	Pinza alla munara
	331	Puoli di Santa Lucia
	332	Rofio di Sanguinetto
	333	Rufido di Costegola
	334	Sagagiani
	335	San Martino
	336	Savoiardi di Verona
	337	Schizzotto
	338	Sfoclette di Villafranca
	339	Smegassa
	340	Subioli all'orica
	341	Tajadele al tardivo
	342	Tramisi di Treviso
	343	Tornone di S. Martino di Lupari
	344	Torta ciosota
	345	Torta figassa
	346	Torta fregolotta
	347	Torta nicioletta
	348	Torta ortigara
	349	Torta pazientina
	350	Torta pinza - Putana
	351	Torta sghesolona
	352	Torta zoncada
	353	Tortellini di Valleggio sul Mincio
	354	Treccia d'oro di Thiene
	355	Zabajon
	356	Zaletto di giuggiole
	357	Zaletti
Prodotti della gastronomia	358	Bigoli in salsa
	359	Brodo de gaina
	360	Bollito alla padovana
	361	Club sandwich "del Doge"
	362	Fegato alla veneziana
	363	Frittata di bruscandoli
	364	Parin onto
	365	Pearà
	366	Radici e fasoi
	367	Risi e bisi
	368	Risotto con i bruscandoli
	369	Sopa coada
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	370	Tartufi degli Euganei trifolati
	371	Anquilla del Delta del Po
	372	Anquilla del Livenza
	373	Anquilla marinata del Delta del Po
	374	Anquilla delle valli da pesca venete
	375	Baccalà alla cappuccina
	376	Baccalà alla vicentina
	377	Baccalà all'etrusca
	378	Baccalà mantecato alla veneziana
	379	Branzino delle valli da pesca venete
	380	Caparosolo de ciosa o vongola verace di Chioggia
	381	Cassopola
	382	Cefalè delle valli da pesca venete
	383	Cefalo del Polesine
	384	Cozza di Pellestrina
	385	Folpo di Noventa Padovana
	386	Gambero di fiume della Venezia Orientale
	387	Lattarini marinati del Delta del Po
	388	Mosche e Misanetto
	389	Moscardino di Caorle
	390	Pesce azzurro del Delta del Po
	391	Sarde in saor
	392	Sardine e sili marinati del Delta del Po
	393	Seppia bianca di Chioggia, Sepe de ciosa, Seppioline di Chioggia
	394	Schia della laguna di Venezia
Prodotti di origine animale (mieie, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	395	Trota Fario valli vicentine
	396	Trota ideea del Sile
	397	Trota ideea della Valle del Chiampo
	398	Vongola verace del Polesine
	399	Miele dei Colli Euganei
	400	Miele del Delta del Po
	401	Miele del Grappa
	402	Miele del Montello
	403	Miele della collina e pianura veronese
	404	Miele della montagna veronese
	405	Miele di barena
	406	Mieli dell'Altopiano di Asiago
	407	Ricotta affumicata*
	408	Ricotta affumicata della Val Leogra*
	409	Ricotta da sachetto della Val Leogra*
	410	Ricotta fioreta delle vallate vicentine*
	411	Ricotta pecorina dei Berici*
	412	Ricotta pecorina stufata dei Berici*
	413	Ricotta Schotte*

* Deroga alle norme igienico sanitarie