

REGIONE ABRUZZO		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Centerba o Cianterba
	2	Liquore a base di gentiana lutea l., Amaro di gentiana, Digestivo di gentiana
	3	Liquore allo zafferano
	4	Mosto cotto
	5	Ponce, Punce, Punk
	6	Ratafia - 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, Saucchiott
	27	Soppressata, Salame pressato, Schiacciata, Salame Aquila
	28	Tacchino alla canzanese
	29	Tacchino alla neretese
	30	U Sprusciat di Pizzoferrato
	31	Ventricina teramana
<i>Formaggi</i>	32	Ventricina vastese, del vastese, Vescica, Ventricina di Guilmi, Muletta
	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 marchetto, Cacio marchetto
	46	Scamorza abruzzese
	<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	47
48		Olio extra vergine di oliva delle Valli aquilane
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	49	Aglio rosso di Sulmona
	50	Agrumi della costa dei trabocchi
	51	Carciofo del vastese
	52	Castagna roscetta Valle Roveto
	53	Cece
	54	Ciliegie di Raiano e di Giuliano Teatino
	55	Cipolla bianca di Fara Filiorum Petri
	56	Conserven di pomodoro (polpa e pezzetti di pomodoro)
	57	Cotognata e marmellata di mela cotogna
	58	Fagioli a olio
	59	Fagioli a pane
	60	Farro d'Abruzzo
	61	Lenticchie di S. Stefano di Sessanio
	62	Libretto di fichi secchi
	63	Mandorle di Navelli, L'mmall
	64	Marmellata d'uva, Scrucchiata, Sclocchiata
	65	Marrone di Valle Castellana
	66	Mela della Valle del Giovenco
	67	Olive intosso, Olive n'dosse, Olive in salamoia
	68	Patata di montagna del Medio Sangro, Patana muntagnola
	69	Patata turchesa, Turca, Turchesca, Viola
	70	Patate degli altipiani d'Abruzzo
	71	Peperoncino secco piccante, Diavoletto, Diavolicchio, Lazzaretto, Lu Piccant, l'Amaro
	72	Peperone rosso di Altino
	73	Peperone secco dolce, Saracone, Bastardone, Farfullone

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	Crocante 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	Parozzo
	101	Pasticci di Rapino
	102	Pepatelli
	103	Pizza con le sfrigole, Zuffricul
	104	Pizza di crema e ricotta
	105	Pizza di Pasqua
	106	Pizza di ricotta
	107	Pizza dolce tradizionale
	108	Pizza rustica dolce
	109	Pizza rustica salata
	110	Pizza scime, Pizza scive, Pizza ascima, Pizza azzima
	111	Pizzelle
	112	Ravioli dolci di ricotta
	113	Rimpizza
	114	Sagne a pezze, Tacconelle
	115	Sassi d'Abruzzo, Mandorle atterrate
	116	Scrippelle, Scrippelle teramane
	117	Serpentone, lu Serpentone
	118	Sfogliatella di Lama, Sfuiatell
	119	Sgaozzi
	120	Sise delle monache di Guardiagrele, Tre monti
	121	Spumini
	122	Supposte, i Pensieri del poeta, Banane, Celli di prevete
	123	Torcinelli, Turcinil
	124	Torrone di Guardiagrele
	125	Torrone tenero al cioccolato aquilano Nurzia
	126	Torrone tenero al cioccolato di Sulmona
127	Uccelletti, Li Cellit, Celli pieni	
128	Zeppole di S. Giuseppe	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	129	Il Coatto, Lu Cuatte
	130	La Coratella d'agnello
	131	La fracchiata
	132	La Tjella, Ciabbotta
	133	Le Corde de chiochie
	134	Le "Virtu" teramane
	135	Mazzarelle alla teramana
	136	Ndocca 'ndocca
	137	Ngrecciata
	138	Pallotte cace e ove
	139	Pasta fatta in casa al ragù di papera
	140	Pecora alla callara, Pecora alla cottora, Pecora al caldaro
	141	Pizz'e e ffo'je
	142	Sagne a pezze e cicerchie
	143	Taijarille fasciule e coteche
	144	Trippa alla pennese
	145	Trippa teramana
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	146	Scapece
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	147	Lattacciolo, Latteruolo, Latteruola
	148	Miele d'Abruzzo, millefiori, sulla, lupinelle, girasole, santoreggia, acacia
	149	Ricotta ovina di Arischia, Ricotta co le ficore
	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'Ssònzè di Anzi	
	6	Capocollo	
	7	Capretto in fricassea di Rivello	
	8	Carne Podolica lucana	
	9	Gelatina di maiale	
	10	Involtini di cotenna	
	11	Lardo	
	12	Marruca dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Monacedd', Cazzamarruca, Vavalicch'	
	13	Ncandarata	
	14	Nunglia di Castelsaraceno	
	15	O 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 Castellucce	
	25	Salsiccia di fegato di Castelluccio Superiore	
	26	Salsiccia fresca a catena	
	27	Soperzata di Rivello	
	28	Soppressata	
	29	Ungrattnoat	
	30	U Vucchiere di Colobraro e Valsinni	
	Formaggi	31	Caciocavallo
		32	Caciocavallo di Massa di Maratea
33		Cacioricotta	
34		Caprino	
35		Casieddo o Casieddu	
36		Manteca	
37		Mozzarella	
38		Mozzarelle di Avigliano	
39		Padraccio	
40		Pecorino	
41		Pecorino misto	
42		Scamorza	
43		Tagliatizzo di Castelsaraceno	
44		Toma	
45		Treccia di Massa di Maratea	
46		Treccia dura	
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati		47	A "Munnulata" di Castelsaraceno
	48	A Scarcèddèdi Pomarico	
	49	A Scorz di Tursi	
	50	Arrapata di San Chirico Raparo	
	51	Aulivamort di Colobraro e Valsinni	
	52	Capperi di Maratea sotto sale	
	53	Carruba di Maratea	
	54	Castagna (o Marrone) di Melfi, Castagna (o Marrone) del Vulture	
	55	Castagne da frutto Munnaredda	
	56	Cece di Tricarico	
	57	Cece rosso di Latronico	
	58	Cece tondino di Latronico	
	59	Ceci dell'Ave Maria di Colobraro e Valsinni	
	60	Cipolla bianca di Francavilla in Sinni	
	61	Coriandolo di carbone "anes"	
	62	C'rassel del Melandro	
	63	Crapata di Matera	
	64	Cuumbr 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 Panzarella 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 mascarat di Pignola	
	80	Fasul Pisu bianco di Pignola	
	81	Fasul Quarantin di Pignola	
	82	Fasulo rosso (Scritt)	
	83	Fave larghe di Castronuovo S. Andrea	
	84	Fef Arrapet di Valsinni e 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	

REGIONE BASILICATA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	96	Melanzana bianca di Colobraro 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
	101	Ndussa
	102	Olio di Cornacchiola di Vietri
	103	Oliva da forno di Ferrandina
	104	Olive a' ndoss di Colobraro e Valsinni
	105	Olive nere secche
	106	Olive secche sott'olio, Olive seccate di Cornacchiola
	107	O' pizzetto Chien di Rivello
	108	Passata di pomodoro di Rotonda
	109	Pastciott 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 Colobraro
	121	Pomodorino giallo costoluto di Castronuovo di Sant'Andrea
	122	Pomodorino giallo lungo di Castronuovo di Sant'Andrea
	123	Pomodorino rosso lungo di Castronuovo di Sant'Andrea
	124	Pomodoro di Maratea
	125	Pomodoro di Rotonda
	126	Pomodori sott'olio
	127	Rafanata di Castelsaraceno
	128	Rafano
	129	Rappascione di Viggianello
	130	Risciola
	131	Saragolla fina dei Certosini della Grancia di San Demetrio
	132	Sauza Cà coscia di Roccanova
	133	Semola Marzudda dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Semola di Terminia, Marziolo
	134	Soppressata di fichi di Carbone
	135	Tartufo bianco del Serrapotamo
	136	Tortano di Castelsaraceno

REGIONE BASILICATA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	137	Anginetto di Lauria
	138	A' Pipua di Oliveto Lucano
	139	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	Cuccidatu di Rotonda
	148	Dolce con naspro di Spinoso, Rolc' cu u' naspr r' spnus'
	149	Falagone
	150	Fusilli lucani, Fusilli con il ferretto, Fusidd', Ferretti, Ferricieddi, Firzuli, minnicchi, minuich
	151	Gelatina dolce di maiale
	152	Gugliaccio di San Costantino Albanese
	153	I Pezzetti di Irsina, i P'zzitt d' Mont Plos
	154	L'Osso d' muort' di Trivigno
	155	La Mastaccera di Irsina, a Mastacc'r d'Mont Plos
	156	La Strazzata
	157	Maccheroni dei Certosini della Grancia di San Demetrio
	158	Manate e manatelle, Pasta a matassa, Manare
	159	Migliaccio
	160	Mostaccioli
	161	Pane dei Certosini della Grancia di San Demetrio
	162	Pane di germana "iermana"
	163	Pane di patata di San Severino Lucano
	164	Pane di 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' castellucese
	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 Miskiglijo di Teana, Miskiglijo 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, Taralji ethur
	188	Timballo rustico del Pollino
	189	Tortaneddri di S'Antonio di Rotonda
	190	U Cazoun U Cazione di Forenza
	191	U' frcidd, maccherone
	192	U panaridd di Oliveto Lucano, Panierino
	193	U' pastizz rtunnar
	194	U' pastzozt di Nova Siri
	195	ù Zuzumagliu
	196	Viscuttino di Lauria
	197	Viscuttu a' gotto di Lauria
	198	Brodo alla Santé di Bella
	199	Cavatelli con la mollica
	200	Ciammarucchi di Lavello
	201	Crapjata Pitagorica
202	Cuccia	
203	Cuccia di Nojese	
204	Cuccia di Rivello	
205	Cullurè poupacché e (g)oué" di Roccanova	
206	Cutturidde/Cutturidd'	
207	Fasul e pistiddi	
208	Fusilli lucani con la mollica di pane, ferricell cu la muddica, Fusill' cu' muddia	
209	Insalata di arance a staccia di Tursi	
210	Insalata gialla e rossa di Castronuovo di Sant'Andrea	
211	Involtini di agnello in umido, Gnommariell, gnumeridde	
212	Involtini di interiora d'agnello/capretto arrostiti, Gnommariell arrustit, Gnumeridde, Migliatiedd	
213	Laghn 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 Grandini 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, Tagliolini dell'Ascensione	
225	Tumact me tulez	
226	Alici salate di Maratea	
227	Aliciocculi salate di Maratea	
228	Garum di Maratea (Salsa di pesce)	
229	Miele lucano (r'miel)	
230	Ricotta	
231	Ricotta forte	
232	Ricotta salata	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>		
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>		

REGIONE BASILICATA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	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	Frittole
	23	Gelatina di maiale
	24	Guanciale
	25	Lardo, U Lardu
	26	'Nduia
	27	'Ndura
	28	'Nnuglia
	29	Pancetta arrotolata
	30	Prosciutto crudo di San Lorenzo Bellizzi
	31	Prosciutto di maiale nero calabrese
	32	Salame crudo di Albidona
	33	Salato di Crotone
	34	Salsiccia con finocchietto selvatico, Satizza
	35	Salsiccia di coretto
	36	Salsiccia pezzente
	37	Sazizzunu
	38	Soppressata affumicata, Supprizzata 'ffumicata
	39	Soppressata di Decollatura
<i>Formaggi</i>	40	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 scioppate
	68	Anona cherimola, Annona
	69	Arancia di Villa San Giuseppe
	70	Asparago selvatico della Calabria
	71	Biondo tardivo di Trebbisacce
	72	Broccoli di rapa
	73	Cannonata calabrese
	74	Castagne al mosto cotto
	75	Castagne di Calabria

REGIONE CALABRIA			
<i>Tipologia</i>	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, Vruscita sott'olio	
	102	Insalatata di arance, 'Nzalata i purtualli	
	103	Involchini di melanzane	
	104	Limetta	
	105	Marmellata di arance	
	106	Marmellata di bergamotto	
	107	Marmellata di clementine	
	108	Marmellata di limoni	
	109	Marmellata di mandarini	
	110	Marmellata di uva	
	111	Melanzane sott'olio	
	112	Mele di montagna (cotogna-coccia-limoncelle)	
	113	Miele di fichi	
	114	Misi misi affucati, Amareddi affucati	
	115	Olive alla calce	
	116	Olive in salamoia	
	117	Olive nella giara	
	118	Olive nere infornate	
	119	Olive schiacciate	
	120	Olive sotto sale	
	121	Origano selvatico della Calabria	
	122	Pallone di fichi	
	123	Panicilli	
	124	Peperoncini piccanti ripieni	
	125	Peperoncini sott'olio	
	126	Peperoncino di Spilinga	
	127	Peperoncino piccante calabrese	
	128	Peperone roggianese	
	129	Pistilli	
	130	Pomodori secchi	
	131	Pomodori secchi ripieni	
	132	Pomodori secchi sott'olio	
	133	Pomodori verdi conservati	
	134	Pomodoro di Belmonte	
	135	Trecce di fichi	
	136	Tritato di peperoncino	
	137	Zafarana di Tortora	
	138	Zucchini sott'olio	
	<i>Condimenti</i>	139	Salmoriglio, sarmurighiu
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	140	'Nzullini
		141	Anicini
		142	Biscotti alle mandorle e al miele
		143	Bocconotto di Mormanno
		144	Bucconotto
		145	Buffeddi
		146	Cannoli, I Cannola
		147	Chinulille
		148	Ciotaredda di Castrovillari
		149	Cotognata
		150	Crema reggina
		151	Crispelle salate, Crispeddhe
152		Crispelle dolci, Crispeddhe	
153		Crostini di grano	

REGIONE CALABRIA		
<i>Tipologia</i>	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 rigitana
	197	Pizza di maggio, Pitta di maju
	198	Pizzi ccu niebiti
	199	Pizzicul'ova
200	Rafioli	
201	Sammartine	
202	Sanguinaccio	
203	Scaldatele, Scaldateddi	
204	Scalille	
205	Sguta	
206	Sorbetto al bergamotto	
207	Sospiri di monaca	
208	Stomatico	
209	Stracetti	
210	Stroncatura, Stroncatura	
211	Susumelle	
212	Taglierini e ciciri, Laganelle e ciciri	
213	Taralli bianchi	
214	Taralli morbidi	
215	Tarallini ai semi di anice	
216	Tarallini ai semi di finocchio	
217	Tarallini al peperoncino	
218	Tartine di sanguinaccio, Tratini i sanguinacciu	
219	Tartufo di Pizzo	
220	Torroncino	
221	Torrone a 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, Maccharuni i casa cu sugu i capra
	230	Melanzane ripiene, Mulingiani chini
	231	Pancotto, Brodo pieno, Panicuottu
	232	Parmigiana
	233	Peperonata alla calabrese, 'Nzimatò
	234	Polpette di melanzana, Purpetti i mulingiana
	235	Pomodori ripieni, Pummaroro chini
	236	Riso di magro, Granu mariu, U Risu mariu
	237	Uova e curcuci, Ova chi curcuci
	238	Uova strapazzate con pomodoro, Sursuminata
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	239	Acciughe marinate
	240	Acciughe salate
	241	Aguglie, Costardelle fritte
	242	Alici salate
	243	Alici salate e pepate
	244	Alici sott'olio
	245	Bottarga di tonno
	246	Frittele di neonata, Cicirella, Fritelle di nannata
	247	Involtini di pesce spada
	248	Involtini di spatola, 'Nvoltini i spatula
	249	Pesce sciabola, Vela, Spatola
	250	Pesce spada alla ghiotta, Pisci spada a gghiotta
	251	Pesce spada arrosto con il sarmoriglio, Pisci spada rustutu c'u sarmurrighiu
	252	Rosamarina
	253	Sarde salate
	254	Sarde salate e pepate
	255	Sardella salata di Crotone
	256	Stocafisso, Stocco alla ghiotta
	257	Stocco di Mammola
	258	Tonno sott'olio, Pesantono sott'olio
	259	Tortiera di alici
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	260	Miele di arancio calabrese
	261	Miele di castagno calabrese
	262	Miele di corbezzolo
	263	Miele di eucaliptus calabrese
	264	Miele di melata di abete calabrese
	265	Miele di sulla calabrese
	266	Ricotta
	267	Ricotta affumicata
	268	Ricotta di capra affumicata
	269	Ricotta di pecora
	270	Ricottone salato

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Aceto di Fico Bianco
	2	Ciocccolato al limoncello
	3	Fragolino
	4	Liquore al tartufo nero
	5	Liquore concerto
	6	Liquore crema di limone
	7	Liquore di amarene
	8	Liquore di gelsa rosse
	9	Liquore di mandarino dei Campi Flegrei
	10	Liquore di mirtillo
	11	Liquore finocchio
	12	Liquore Lavino del Casertano
	13	Liquore nanessino
	14	Malaca
	15	Nespolino
	16	Nocillo
	17	Sicropo di arancia bionda
	18	Sidro di Meta Annunziata
	19	Sidro di Meta Limoncella
	20	Sidro di Pera del Matese
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	21	Vino cotto
	22	Ammogliatelli
	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 Zunoboli
	29	Capra bollita
	30	Carne bufalina
<i>Formaggi</i>	31	Carne di bovino podolico
	32	Carne di suino di razza Casertana
	33	Carne ovina di Laticauda
	34	Cervellate
	35	Cicola del Cilento
	36	Cicoli
	37	Coniglio di fosso dell'Isola d'Ischia
	38	Fegato con la zeppa
	39	Filetto di Vairano Patenora*
	40	Filettone di Vairano Patenora*
<i>Formaggi</i>	41	Ficco di prosciutto
	42	Fieppa*
	43	Gelatina di maiale*
	44	Guanciale del Formicoso
	45	Lardello di Andretta
	46	Marzalecato di Castel San Lorenzo*
	47	Mozzarella*
	48	Nnoolia di maiale*
	49	Nzoona - Suona nella vescica, Nzoona nella vescica
	50	O per e 'o muss
<i>Formaggi</i>	51	Orvula*
	52	Pancetta arrotolata
	53	Pancetta tesa
	54	Porchetta del Sannio
	55	Prigicotto*
	56	Prosciuttella della bassa Valle del Calore
	57	Prosciutto del Forte*
	58	Prosciutto di Casaleto*
	59	Prosciutto di Pietraroia*
	60	Prosciutto di Rocchetta*
<i>Formaggi</i>	61	Prosciutto di Trivico*
	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 Cotica*
<i>Formaggi</i>	71	Salsiccia di polmone*
	72	Salsiccia fresca a punta di coltello
	73	Salsiccia r' poc'
	74	Salsiccia rossa di Castelpolo*
	75	Salsiccia sotto suana
	76	Salsiccia sotto suana di Vairano Patenora
	77	Samurcio*
	78	Sauzicchia casalettana*
	79	Schiacciata*
	80	Sopressata caaglianese*
<i>Formaggi</i>	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	Tiuccio re Prusutto
	88	Bebè di Sorrento
	89	Bocconcini alla panna di bufala
	90	Burrini e burrata di bufala
<i>Formaggi</i>	91	Caciobabile
	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 Castellano*
	98	Caciocavallo irpino di grotta*
	99	Caciocavallo podolico*
	100	Caciocavallo podolico dei Monti Picentini*
<i>Formaggi</i>	101	Caciocavallo Stagionato di Grotta del Tanaoro*
	102	Caciocchiato
	103	Caciocotta caprino del Cilento
	104	Caciotta di capra dei Monti Lattari
	105	Caciottina canestrata di Sorrento
	106	Casimmo conciato del Montemaggiore*
	107	Casu conzato*
	108	Casu maturo*
	109	Casu Vallicelli*
	110	Casopenuo e marzolino*
<i>Formaggi</i>	111	Casuforte di Statiliano, Caciuforte, Casuforte*
	112	Casu Muscu*
	113	Casu ré pecora del Matese*
	114	Fiordilatte
	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
<i>Formaggi</i>	121	Maniccia*
	122	Maniccia del Cilento*
	123	Mascarpone di Bufala
	124	Mozzarella nella mortella*
	125	O' Peluso*
	126	Pecorino del Monte Marzano*
	127	Pecorino di Baionese*
	128	Pecorino di Carmasciano*
	129	Pecorino di Laticauda*
	130	Pecorino di Vitulano*
<i>Formaggi</i>	131	Pecorino di Pietraroia*
	132	Pecorino fresco e stagionato
	133	Pecorino salaprese*
	134	Cuffianella*
	135	Provola affumicata*
	136	Provola affumicata di bufala*
	137	Provolone*
	138	Riavulitto*
	139	Ricotta di fuscilla di Sant'Anastasia*
	140	Scamorza
<i>Formaggi</i>	141	Scamorza di bufala
	142	Scamorza di Montella
	143	Scamorzini del Matese*
	144	Scamosciata
	145	Stiglia 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 Orlice di Pontelandolfo
	155	Olio extravergine di oliva Sannio Caudino Telesino
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	156	Olio extravergine di oliva Sannio Colline Beneventane
	157	Acqua di pomodoro
	158	Acido dell'Ufita
	159	Albicocca vesuviana
	160	Antica Pera da Sidro del Matese
	161	Amarane 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	Caldaroste in scioppo e rum
	171	Cappella
	172	Carciofo bianco
	173	Carciofo capuanella
	174	Carciofo di Castellammare
	175	Carciofo di Montoro
	176	Carciofo di Pietrelcina
	177	Carciofo di Prociida
	178	Carciofo pianatella, Carciofo rosso, Carcioffola pascaiola
	179	Cardilo
	180	Cardone
	181	Carlantina
	182	Carosella
183	Castagna del Monte Faito	
184	Castagna del prete	
185	Castagna di Acerno	
186	Castagna di Tревico	
187	Castagna (onna di Civitella Licinio	
188	Castagna caccuata	
189	Castagna vofarella	
190	Castagne infornate, Castagne n'fonate	
191	Castagne mosche, Fico	
192	Cavolfiore gigante di Napoli	
193	Cavolo da minestra	
194	Ceci dell'Ofanto	
195	Cece di Ciceralo	
196	Cece di Valle Agricola	
197	Cece nero del Tortore	
198	Ceca piccolo del Sannio	
199	Cicoria selvatica	
200	Cicoria verde di Napoli	
201	Ciliegia del Monte	
202	Ciliegia della Rocca	
203	Ciliegia di Piemonte	
204	Ciliegia di Siano	
205	Ciliegia maistata	
206	Ciliegia melilla	
207	Ciliegia S. Pasquale	
208	Cipolla alifana	
209	Cipolla bianca di Pompei	
210	Cipolla di Airola	
211	Cipolla di Eremiti	
212	Cipolla di Vastola	
213	Cipolla ramata di Montoro	
214	Coria	
215	Corresce re cocozza lanca di Aquilonia	
216	Cuccia	
217	Curni celi a callariell'	
218	Fagioli di Volturara Irpinia	
219	Fagioli iardari	
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 Controne	
230	Fagiolo di Gallo Matese	
231	Fagiolo di Gorgia	
232	Fagiolo di Mandia	
233	Fagiolo di Villaricca	
234	Fagiolo mustacciello	
235	Fagiolo risillo	
236	Fagiolo San Pasquale di Casalbuono	
237	Fagiolo S'antir di Casalbuono	
238	Fagiolo striato del Vallo di Diano	
239	Fagiolo tondino bianco del Sannio	
240	Fagiolo tondino bianco del Vallo di Diano	
241	Fagiolo Zampognaro	
242	Fagiolo zoffarello	
243	Farro dicocco del Sannio, pane e pasta di farro	
244	Fava di Miliscota	
245	Fichi secchi con miele	
246	Fico di S. Mango	
247	Fico iardaro	
248	Fico trolano	
249	Fico vendemmia, Natalese	
250	Finocchio bianco pallettone	
251	Finocchio di Sarno	
252	Fragolata di Acerno	
253	Fragolina degli Alburni e dell'alto Sele, Fraulella	
254	Frutti di Bosco di Acerno	
255	Fungo porcino del vulcano di Roccamonfina	
256	Giallona di Siano	
257	Grano arso	
258	Grano romanella	
259	Granoturco della quarantina	
260	Granoturco di Gallo Matese	
261	Kaki vaniglia napoletano	
262	Lenticchia del Sannio	
263	Lenticchia di Valle Agricola	
264	Limone dei Campi Flegrei	
265	Limone di Prociida	
266	Lupino diagante di Vairano	
267	Mais Rosso di Basilice	
268	Mais spiga bianca, Spogna bianca	
269	Mandarino comune vesuviano	
270	Mandarino dei Campi Flegrei	
271	Marracuocco di Lentiscosa	
272	Marrone di S. Cristina	
273	Marrone di Scala	
274	Marzellina	
275	Marzocca	

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
	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 serpente
	284	Mela tubbiona
	285	Mela zitella
	286	Melanzana cima di viola
	287	Melanzana lunga di Napoli
	288	Melanzana pascia
	289	Melata di fichi
	290	Melone di Altavilla
	291	Melone di Capua
	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 malora
	299	Noce San Martino
	300	Oliva caiazzara
	301	Oliva Marinese
	302	Oliva saletta ammaccata del Cilento
	303	Oliva Tifatina o del Tifata
	304	Oliva vernacciola di Melizzano
	305	Oliva masciatia
	306	Olive pisciotiane schiacciate sott'olio
	307	Origano del Matese
	308	Panzarelli di Casalbuono
	309	Papaccelle
	310	Pappola
	311	Patata di Acerno
	312	Patata di Monte San Giacomo
	313	Patata di Treviso
	314	Patata fresca campana
	315	Patata nera del Matese
	316	Patata novella
	317	Patata R. Filletta
	318	Patata ricciona 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 nocerese
	325	Peperone cazzone
	326	Peperone papaccella, Papaccelle riccie
	327	Peperone quarantino di San Salvatore
	328	Peperone sassanietto
	329	Peperoni quadlettani
	330	Pera carmosina
	331	Pera del rosario
	332	Pera lardara
	333	Pera mastantuono
	334	Pera pennata
	335	Pera Sant'Anna
	336	Pera sorba
	337	Pera spadona di Salerno
	338	Pera spina
	339	Percoca col pizzo
	340	Percoca puteoliana
	341	Percoca terzarola
	342	Pesca bella di Maito
	343	Pesca bianca napoletana
	344	Pesca poppa di venere
	345	Peschiole
	346	Pezzetta e vino cuotto
	347	Piselli cornetti
	348	Pisello centogioni
	349	Pomodori sacchi sott'olio
	350	Pomodoro campano
	351	Pomodoro Cannellino di Pimonte
	352	Pomodoro cabbano
	353	Pomodoro dell'Ulita
	354	Pomodoro di Rofrano
	355	Pomodoro oialo
	356	Pomodoro seccano di Gesualdo
	357	Pomodoro cannellino ligro
	358	Pomodoro di Sorrento
	359	Pomodoro fiaschello di Battipaglia
	360	Pomodoro guardiolo
	361	Pomodoro pelato di Napoli
	362	Pomodoro Re Umberto
	363	Pomodoro sarvatico
	364	Pruana coglipecuri
	365	Rapa catozza
	366	Risciola
	367	Risi di Casalbuono
	368	Rosmarino del Cilento
	369	Saraqolla
	370	Scarola bianca riccia schiana
	371	Sciucillone
	372	Secana
	373	Sedano di Gesualdo
	374	Speuta
	375	Susina botta a muro
	376	Susina marmoleona
	377	Susina paggiona
	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 Baionoli Iripino
	386	Tirno delle coste del Mliria
	387	Torzella, Cavolo greco, Terza 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 Lenqua de Femmena
	394	Uva salamanna
	395	Uva sanguella
	396	Tabaccanti di Casalbuono
	397	Vitri
	398	Zafferano
	399	Zucca lunga di Napoli, Cocuzza zucarina
	400	Zucca napoletana
	401	Zucchini san pasquale

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
	402	Antico Bigné di Solofra
	403	Amarretto di Caposele
	404	Babà
	405	Biscotti al miele
	406	Biscotti di Castellammare
	407	Biscotto di grano integrale
	408	Biscotto di grano
	409	Biscotto all'amarena
	410	Biscotto di Sant'angelo
	411	Bombarda
	412	Calzoncelli
	413	Calzone
	414	Cannazze
	415	Cannolo cilentano
	416	Cannolo irpino
	417	Carrali
	418	Cartellata con mosto
	419	Casatiello dolce
	420	Casatiello suona e pepe
	421	Cavatelli*
	422	Cavatiello di Palomonte
	423	Cecatiello Paupitano
	424	Chiacchiere
	425	Chiontella Apicese*
	426	Ciaola
	427	Ciadone
	428	Confittone, ò Cunfitton
	429	Copeta
	430	Delizie al limone
	431	Divino amore
	432	Fallovelli
	433	Fresella Beneventana
	434	Fusillo Avellinese
	435	Fusillo di Felitto
	436	Fusillo di Gioi
	437	Fusillo Iuritano, ò Fusillo Iuritano, ò Riccio Iuritano
	438	Guanto Caleno
	439	Marsigliese
	440	Matasse di Caposele
	441	Migliaccio
	442	Monachina
	443	Muffietto di Caposele
	444	Mustaccioli
	445	Ndunderi
	446	Nfrennula
	447	Pagnotta di Santa Chiara
	448	Palmo di conetti
	449	Pan Briante
	450	Pane del Camaldoli
	451	Pane di Baiano
	452	Pane di Caliri
	453	Pane di Iurmano
	454	Pane di Montecalvo
	455	Pane di Padula
	456	Pane di patate
	457	Pane di San Sebastiano
	458	Pane di Saragaglia
	459	Pane di Villaricca
	460	Panesillo di Ponte
	461	Paniedd' r' sirino
	462	Panino napoletano
	463	Panorrone
	464	Panuzzo
	465	Panzarotti
	466	Parozzo*
	467	Pasta mischiata
	468	Pasticella di Acerno
	469	Pasticcio caggianese
	470	Pastiera
	471	Pigna
	472	Pizza chiena
	473	Pizza Cilentana
	474	Pizza co l'Erba
	475	Pizza con ricotta
	476	Pizza di farinella bacoese, Pizza gialla, 'A Zellose
	477	Pizza di San Martino
	478	Pizza di scaria
	479	Pizza figliata, Serpente
	480	Pizza miagliazza cu li frittele
	481	Pizza roce
	482	Pizza roce caggianese
	483	Pizza sulla fissa*
	484	Pizzo Panaro
	485	Puccellato dolce
	486	Puccellato salato
	487	Raffilli
	488	Ravioli allo zenzifero di Quaglietta
	489	Ravioli Capresi
	490	Ravioli co la pettola
	491	Ravioli di ricotta di pecora
	492	Ricci
	493	Riccocò
	494	Sanguinaccio
	495	Scaldatelle
	496	Scanata del Sannio
	497	Scazzatello, Cavabeddu
	498	Sciatello
	499	Sciavola di Circolo
	500	Sciucielo, ò Sciucello
	501	Scorpella
	502	Stigliatella
	503	Stigliatella Santa Rosa
	504	Sospiri al limone
	505	Spartorrone di grotta
	506	Struffoli
	507	Struppolo
	508	Susanielli
	509	Taraddi con finocchio
	510	Taralli 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 Lorenzello
	517	Tarallo Roscianesa
	518	Tarallo suona e pepe
	519	Tarallucci al naspro
	520	Tasca
	521	Torronecino di Roccaigliosa
	522	Torrone croccantino di S. Marco dei Cavoti
	523	Torrone di Benevento
	524	Torrone di castagna
	525	Torrone di Dentecane
	526	Torrone di Ospedaletto d'Alipino
	527	Treddi di Rofrano
	528	Trilli
	529	Turcineglu
	530	Vanti
	531	Zandraglia
	532	Zappola di S. Giuseppe
	533	Zappola fritta
	534	Zappola padulese

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

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

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti della gastronomia</i>	535	Baccalà alla perlicatora
	536	Braccola
	537	Carne al latte
	538	Ciambottella
	539	Cicatelli col Pulieio
	540	Ciauliello
	541	Cioci di Santa Lucia
	542	Cinghiale alla cacciatora*
	543	Crocchè
	544	Fasule co Corie e cavatielli senza cavà
	545	Gatto di patate
	546	Genovese
	547	Frittata di scammaro
	548	Frittura napoletana
	549	Insalata di Tartufo
	550	Lardiata
	551	Mantecopole di Montaperto
	552	Matassa e faotoli
	553	Melanzana a scarpone
	554	Minestra caggianese
	555	Parmigiana di Cipolla ramata di Montoro
	556	Parmigiana di melanzane
	557	Peperone imbottito
	558	Pancotto dei foresi
	559	Panorra
	560	Panzetta
	561	Patane e cioc'
	562	Polenta stamata, Alla Cucchiaredda, Frattaccio
	563	P'ttera
	564	Puparulo Mbuttito
	565	Ragu napoletano
	566	Salsa piccante
	567	Sartù di riso
	568	Sauza Quagliettana
	569	Scarpariello
	570	Scarpella di Castelvenere
	571	Sfrizzola
572	Stufati di Teosiano	
573	Tagliatelle allacciaccata	
574	Tiella padulese	
575	Trippa frita	
576	Zucchini alla scaspece	
577	Zucca di soffrito	
<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 manacà*
	581	Alici marinati*
	582	Cozza del golfo di Napoli e del litorale fiorentino, 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 Iuscella*
601	Ricotta di Laticauda	
602	Ricotta di Pecora Bagnolese	
603	Ricotta essiccata di bufala*	
604	Ricotta essiccata ovcaprina*	
605	Ricotta fresca di bufala*	
606	Ricotta fresca ed essiccata di capra*	
607	Ricotta fresca ed essiccata di pecora*	
608	Ricotta manteca di Montella	
609	Ricotta salaprese	
610	Yogurt di Bufala	

* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Acqua d'orcio o d'orzo, L'Acqua d'orz o d'orss
	2	Anicione, Andson
	3	Anisetta, Aniseta
	4	Macerato di pere in grappa
	5	Liquore di prugnoli, Bargnolino, Bargnulein
	6	Liquore zabaglione all'uovo
	7	Maraschino, Maraschèn
	8	Marenata
	9	Nocino, Nosen, Nozèn
	10	Sorbolo, Liquore nobile di sorbole, Liquor ed sorbi, Sorbolino, Sorbolen
	11	Sassolino
	12	Vin brûlè, Vino brulè, Brulè
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	13	Agnello da latte, Agnel, delle razze: Sarda e Massese
	14	Bel e cot, Belecot
	15	Bondiola*
	16	Cappello del prete, Cappel da pret*
	17	Carne bovina di razza Romagnola, Vidlò, Tor, Burela, Vaca Rumagnola
	18	Carne della razza bovina Marchigiana
	19	Castrato di Romagna, Castrè, Castròn
	20	Ciccioli (o cicciolata), Grassei (o suprasè), Ciccioli sbricioloni, Grassei sbrison, Cicoli, Sgrisciuli*
	21	Coppa arrosto, Cupa arost
	22	Coppa di testa, Tortella*
	23	Coppa di montagna della Val Nure, Cuppa ad muntagna
	24	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	Aglione 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 dimestiga
	82	Antica varietà di olivo piacentino della cultivar: Lugagnano, Mazzoni
	83	Antica varietà di patata piacentina della cultivar Quarantina, Quanti-na
	84	Antiche varietà di castagne piacentine: Domestica di Gusano, Vezzolacca
	85	Antiche varietà di ciliegia piacentina: Flamengo, Pavesi, Mora o Mora piacentina, Mori, Marasca di Villanova, Prima, Primitissima, 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, zucca Viulina, zucca 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	Cuciaroli, Cuciarole, Cuciarul
	102	Doppio concentrato di pomodoro
	103	Farina dolce di castagne di Granaglione, Farina d'castagne
	104	Farro triticum dicoccum
	105	Fragola di Romagna
	106	Gemoglio di pungitopo sott'olio
	107	Kiwi
	108	Lischi, Roscano, Agretto, Bacicco, Lis caro
	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, Savuret, Savorèt	
127	Stridoli, Strigoli, Carletti, Bubbolini, Tagliatelle della Madonna, Silene rigonfia, Streidoul, Strigli, Strigul, Stridual, Stridul, Strivul, Strigval	
128	Sugali, Sugal	
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 frita, Cherscènta frètta
	178	Crescioni, Guscioni, Cassoni, Carsòn, Gussun, Cursòn
179	Crocante, 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, Frittell ad ris	
189	Frittelle di tagliatelle, Pattone	
190	Frittelle o sgonfietti, Frittell 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 Miazz	
215	Minestra di castagne	
216	Minestra imbottita, Spoja lorda	
217	Miseria di Busseto	

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	218	Mistocchine, Mistuchina, Mistuchen, Mistòk, Mistocchi ed fareina ed castagn, Al Mistuchini, Al Mistuchèn

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	219	Mosto cotto, Must cot
	220	Offelle di marmellata
	221	Orecchioni, J Urciòn
	222	Pagnotta di San Martino, Pagnota ad San Martén
	223	Pagnotta pasquale
	224	Pagnotta pasquale di Monte Colombo, Pagnota ad Pasqua ad Mount Clomb
	225	Pancotto, Pancöt, Pacöt
	226	Pan di Spagna
	227	Pane a lievitazione naturale
	228	Pane casareccio, Pan casalen
	229	Pane di Castrocaro
	230	Pane di zucca, Pan ad zùcca
	231	Pane dolce con i fichi, Pan dülz cun i figh
	232	Panzanella, Panzanëla
	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 frita, 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	Tirota con cipolla, Tiratta ala zivola	
282	Topino d'Ognissanti	
283	Torta d'erbe	
284	Torta dei preti, Turta ad prètt	
285	Torta di granoturco, Turta ad 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 zücc, Cappellacci di zucca, Turtlòn ad sùca	
	308	Tortelli coi rosolacci, Turtel cun al barösl; Turtel con al ròšli	
	309	Tortelli ripieni con bietole, Tortelli verdi alla reggiana, Turtee d'erba	
	310	Tortellini di Bologna	
	311	Tortellini	
	312	Zabajone, Zabaglione, Zambajoun	
	313	Zampanella, Zàmpanèla	
	314	Zuccherino montanaro bolognese, Zucarein montanaro bolognese	
	315	Zuppa inglese, Sopinglesa, Sòpa inglisa, Zòppa inglèisa, Sopinglesa	
	<i>Prodotti della Gastronomia</i>	316	Agnello alla piacentina, Agnel àla piasinteina
		317	Agnello con piselli alla romagnola, Agnè cun i bşarèl 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 intere 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, Lümaga al bobbiese	
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, Trèpa
	381	Trippa alla reggiana, Busecca, Buzèca
	382	Trippa di manzo alla piacentina, Trippa ad manz ala piasinteina
	383	Trote come si preparano a Succiso
	384	Valigini, Valisein, Verzot
	385	Verzolini, Varzulein
	386	Zigulledda, Ziguledda
	387	Zucchini ripieni, Zücchein ripein
	388	Zuppa di ceci, Süppa ad sisar
	389	Zuppa di pesci, Süppa ad pess
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	390	Miele del Montefeltro
	391	Miele del crinale dell'appennino Emiliano-Romagnolo
	392	Miele di erba medica della pianura Emiliano-Romagnolo
	393	Miele di tiglio, Mel tiglio
	394	Ricotta*
	395	Ricotta vaccina fresca tradizionale dell'Emilia-Romagna, Puina, Puvina*
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	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, Saraghèna, 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	Aglio di Resia
	75	Asparago bianco
	76	Asparago verde in agrodolce
	77	Blave di Mortean
	78	Cavolo broccolo
	79	Castagna canalutta
	80	Castagna di Mezzomonte
	81	Castagna marrone di Vito d'Asio
	82	Castagna 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 borlotto 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 mirtilli, fragole, lamponi, mele, prugne, frutti di bosco, menta e mele*
	135	Marmellata di olivello spinoso e mele*
	136	Pan di sorc
	137	Pinza triestina
	138	Presnitz
	139	Putizza
	140	Strucchi
	141	Strucchi lessi
	142	Tiramisù

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

* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE LAZIO		
Tipologia	N°	Prodotto
Beverande analcoliche, distillati e liquori	1	Cioccolata a sbeato
	2	Liquore di penziana
	3	Liquore frapchino
	4	Liquore nocino
	5	Mistra
	6	Farafra cicioria
	7	Sambuca romana
	8	Sambuca vecchia della Ciociaria
	9	Sambuca viterbese
	10	Braciolo sott'olio
	11	Brescino di bufala
	12	Budellucco o Vivaldi
	13	Capoccolo o Lonza*
	14	Carne di bovino massimiano
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni	15	Carne di bufala Pontina
	16	Carne di coniglio leprino viterbese
	17	Carne di pecora secca
	18	Carpaccolo di bufala
	19	Coppia (viterbese, restina)
	20	Coppiette affumicate di bufala
	21	Coppiette (di cavallo, suino, bovino)*
	22	Filetto di Leonesse*
	23	Guanciale
	24	Guanciale amatriciano*
	25	Guanciale dei Monti Lepini al masale nero*
	26	Guanciale di suino di razza Casertana
	27	Lardo (di Leonesse, di San Nicola)
	28	Lardo del centro di Civitavecchia Romana*
	29	Lardo stagionato al masale nero*
	30	Lombetto della Sabina e dei Monti della Lata*
	31	Lombetto o Lonza*
	32	Lonzino e lingua di suino di razza Casertana
	33	Mortadella (Tricana, di Amatrice ed Accumuli, viterbese)
	34	Mortadella di bufala
	35	Mortadella di cavallo*
	36	Mortadella di maestra massimiana*
	37	Ormento di maiale (Beverelli)*
	38	Pancotta di suino
	39	Pancotta lessa di suino di razza Casertana
	40	Pancotta lessa stagionata alle erbe al masale nero*
	41	Prosciutto crudo "Baulico"
	42	Prosciutto (di Viterbo, di Poggio Bustone)
	43	Prosciutto di Selci (Prosciutto Salsiciana)
	44	Prosciutto (di Quarcino, di Bastianoni)*
	45	Prosciutto cotto al vino di Coni*
	46	Prosciutto dei Monti Lepini al masale nero*
	47	Prosciutto di montagna della Tuscia*
	48	Salame "castellino"
	49	Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)*
	50	Salame casertano*
	51	Salame ciociotano*
	52	Salaminio tuscolano*
	53	Salaminio
	54	Salsiccia (Coronina romana*, Salsicciella*, al Corchando, Paesana)
	55	Salsiccia secca di suino (semplice ed aromatzata)*
	56	Salsiccia secca di suino di razza Casertana
	57	Salsiccia al corchando di Monte San Bianco (fresca, conservata e secca)*
	58	Salsiccia dei Monti Lepini al masale nero*
	59	Salsiccia di Castro dei Volsci*
	60	Salsiccia di fessato dei Monti Lepini al masale nero*
	61	Salsiccia di fessato dei Monti Lepini al masale nero*
	62	Salsiccia di fessato di suino (Mazzafessato di Viterbo*, Paesana da suino*, Semplici)
	63	Salsiccia mattia
	64	Salsiccia paesana al corchando dei Monti Aurunci*
	65	Salsiccia sott'olio (allo strutto)*
	66	Spalla di suino (Sballuccia)*
	67	Spicchi di bufala
	68	Tordo mallo di Zagarolo
69	Venturina sevanese*	
70	Vitellina di bufala di Arsenico	
71	Vitellone di Itri	
72	Zanetti	
73	Zanzucche e Sotam funvano*	
74	Zanzucchi* di Pineria*	
Condimenti	75	Aceto di uva affinato dell'agro pontino
	76	Pasta di olive
	77	Prezato di olive di Gaeta
	78	Saba balsamica di uva
	79	Burrata di bufala*
	80	Cacio di Genazzano*
	81	Cacio di nonno Nino di Montalto di Castro
	82	Cacio fuso*
	83	Chia miana (semplice e alle erbe)*
	84	Caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)*
	85	Caciocavallo di Sulpino*
	86	Caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)*
87	Caciocavallo 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 cicioria (semplice ed aromatzata)*	
93	Caciotta aenuna romana*	
94	Caciotta mista di burro*	
95	Caciotta mista della Tuscia*	
96	Caciotta mista ovv-vaccina del Lazio*	
97	Caciotta di bufala di Amaseno (semplice e aromatzata)*	
98	Caprino pressato (di latte vaccino di Sulpino)	
99	Camibella di Morico*	
100	Conciato di San Vittore*	
101	Fioridiate dell'Agro Pontino	
102	Formaggio e caciotta di pecora sott'olio*	
103	Formaggio di capra*	
104	Gran cacio di Mondra*	
105	Marzolino oio Merdolino*	
106	Mappato di bufala	
107	Pecorino (viterbese, ciociotano)*	
108	Pecorino ai burrosi*	
109	Pecorino dei Monti della Lata*	
110	Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)*	
111	Pecorino di Amatrice*	
112	Pecorino di Fervetino*	
113	Pecorino in grotta del viterbese*	
114	Prezato a mano*	
115	Primo sale di latte ovino	
116	Provoia di bufala (semplice e affumicata)*	
117	Provoia di vacca (semplice e affumicata)*	
118	Provolaone vaccino*	
119	Provolaone invecchiato di bufala di Formello	
120	Scamorza appassita - Caciotta di Sulpino	
121	Scamorza vaccina (semplice e ripiena)*	
122	Stagionazione dei Monti Lepini*	
123	Stagionato di bufala di Formello	
124	Stracchino di capra*	
125	Burrò (Scamorza con burro all'interno)	
126	Fioridiate	
Grassi (burro, margarina, oli)	127	Burro di San Filippo
	128	Olio monovarietale extra vergine di Carboncella
	129	Olio monovarietale extra vergine di Ciera*
	130	Olio monovarietale extra vergine di Itrano
	131	Olio monovarietale extra vergine di Marina
	132	Olio monovarietale extra vergine di Olustrazione
	133	Olio monovarietale extra vergine di Roccaforte
	134	Olio monovarietale extra vergine di Salviana
	135	Olio monovarietale extra vergine di Sirolo
	136	Articini
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	137	Aglio rosso di Castellini
	138	Aglio rosso di Prosceno
	139	Arenaria rossa di Suo
	140	Arancio bronzo di Fondi
	141	Asparago delle acque sulfuree di Trivoli e Giustonia Montesele
	142	Brocchetti seccati "ipi"
	143	Broccolo di Anagninara
	144	Broccolo romanesco
	145	Carciofine sott'olio
	146	Carciofo di Orta
	147	Carciofo di Scazzano
	148	Carciofo di Tarquinia o della Maremma viterbese
	149	Carota di Fiumicino
	150	Carota di Viterbo in bagno aromatico
	151	Castagna di Terelle
	152	Castagna rossa del Corchando
	153	Ceci del sotto dimo di Valentano
	154	Ceci
	155	Cicerchia
	156	Cicerchia di Campodimole
	157	Ciccina di castagna frastagliata di Gaeta (Puntarelle)
	158	Ciliegia di Colonna
	159	Ciliegia Ravenna della Sabina
	160	Cicilia di Nesi
	161	Cicilia Proscadenza
	162	Cicilia, peperoni e pere sott'aceto
	163	Loccometo Pontino
	164	Confeitura di castagne
	165	Confeitura di mele al mosto cotto
	166	Confeitura di uva ciliegione nera
	167	Confeitura di uva fragola
	168	Confeitura di viszoli
	169	Caponata aretina
	170	Fagiolo a carne
	171	Fagiolo a pisello
	172	Fagiolo a surcochio
	173	Fagiolo borghentino
	174	Fagiolo cispelletto di Vallapiera
	175	Fagiolo cavallone piccolo
	176	Fagiolo croncone
	177	Fagiolo del purgatorio di Gradoli
	178	Fagiolo di Sali
	179	Fagiolo gentile di Labro
	180	Fagiolo giallo
	181	Fagiolo regina di Marano Equo
	182	Fagiolo soffrino
183	Fagiolo verdolino	
184	Fagiolone di Vallapiera	
185	Fallicciano di Bellegra	
186	Farina di manna	
187	Farro	
188	Farro dei Monti Lucitelli	
189	Farro del convento di Accuspendente	
190	Favetta di Agnano	
191	Ferretto o Falletto di Tarquinia	
192	Fichi scioccati con nocciola	
193	Fichi secchi di Sonnino	

REGIONE LAZIO		
Tipologia	N°	Prodotto
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	194	Finochio della Maremma viterbese
	195	Fragola di Terracina
	196	Fragolina di Nemi
	197	Lattuga soprinocella di Frosina
	198	Lenticchia di Rascino
	199	Lenticchia di Viterbo
	200	Mais agostinella
	201	Marmellata di agrumi
	202	Marrone (dei Monti Cimini, di Cave)
	203	Marrone Antrodaciano
	204	Marrone di Ancharzo Romano
	205	Marrone di Laleria
	206	Marrone segrino
	207	Menzacina soffio
	208	Mentuccia essicata
	209	"Moscianella" di Capranica Prenestina
	210	Nocciuola dei Monti Cimini
	211	Olive da mensa bianche e nere (di Latina, Frosinone, parte della provincia di Roma), (olive calcce e genere, olive bianche di Itri, olive al fumo, olive soffio, olive spaccate e condite, olive in salamoia, olive essicate)
	212	Orzo perlato dell'alto Lazio
	213	Passata di domodotto da spalmolella di Gaeta
	214	Passata di Lepressa
215	Patata turchesea	
216	Pevonone alla vinaccia	
217	Pesceroni secchi	
218	Pera spadana di Castel Mardama	
219	Pera scroggiata di moio	
220	Pesche o perocche sciropate	
221	Pivolo del litorale laziale	
222	Pomodoro appeso dell'Etruria Meridionale	
223	Pomodoro corno di Ico	
224	Pomodoro fasciata di Fondi	
225	Pomodoro rosolare Reatino	
226	Pomodoro perino di Sperlonga	
227	Pomodoro scaldatore di Badena	
228	Pomodoro spaccioletta del Golfo di Gaeta e di Formia	
229	Pumano puzzaletta di Pignone	
230	Rava castiglione di Roccasecca	
231	Roncolotta Labicana	
232	Saracinesca di Zagario	
233	Scottonone o Tuffolo di pasta	
234	Tallo soffio dell'aglio rosso di Proconeo	
235	Tartufo di Campoli Appennino	
236	Tartufo dei Monti Lepini	
237	Tartufo di Cervara	
238	Tartufo di Colli sul Velino	
239	Tartufo di Saracinesco	
240	Uva da tavola puzzaletta di Tivoli	
241	Zafferano dei Monti Lepini	
242	Zafferano della Tuscia	
243	Zafferano della Valle dell'Aniene	
244	Zucchina con il forò	
245	Anse del Tevere	
246	Amaretti	
247	Amaretti casertani	
248	Amaretti di Guardino	
249	Biscotti	
250	Biscotti e mandorlati di Cori	
251	Biscotti	
252	Biscotti	
253	Biscotti e ciambelle all'uovo	
254	Biscotti sezzesi	
255	Biscotto di S. Antonio	
256	Biscotto di Sant'Anselmo	
257	Borza e Puccelle	
258	Buscioni	
259	Cacchianelle	
260	Caciotta di Sezze	
261	Caciotta di Maenza	
262	Cacione di Civitella S. Paolo	
263	Calzone con verdure	
264	Canasciuvetti	
265	Carofani	
266	Casta portocinese	
267	Castagnaccio	
268	Castagne stampate	
269	Cavallucci e piene	
270	Cascamaria	
271	Ciambella a canello	
272	Ciambella al mosto	
273	Ciambella all'acqua (Ciambella all'acqua) di Maenza	
274	Ciambella all'anice di Terracina	
275	Ciambella all'anice di Veroli	
276	Ciambella degli sposi di Rocca di Papa	
277	Ciambella di San Filippo	
278	Ciambella e cornetto di Ponzano Romano (o Ciambella di San Sebastiano)	
279	Ciambella o ciammella di San Michele	
280	Ciambella pastorena (Ciambella cresciuta di Pastena)	
281	Ciambella salata di Casperia	
282	Ciambella scottolata di Cori	
283	Ciambella Seimonea	
284	Ciambelle al vino	
285	Ciambelle di vino rosolato di Terracina	
286	Ciambelle con fave	
287	Ciambelle da sposa	
288	Ciambelle dal banone	
289	Ciambelle di magro di Seimonea	
290	Ciambelle ricotte	
291	Ciambelle salate	
292	Ciambelle scottolate di Priverno (Ciambelle col pato, Ciammelle d'acqua)	
293	Ciambelline	
294	Ciambelline al vino rosolate di Cori	
295	Ciambella all'olio di Sant'Angelo Romano	
296	Ciambellone di Sant'Antonio (Ciammelloni)	
297	Ciambellotto di San Fermo (ciambella dolce con uvetta di Gallente)	
298	Ciammella eternese	
299	Ciammella di via	
300	Ciammelluccio di Credone	
301	Ciammellone molisano	
302	Ciammellone	
303	Ciccia romana	
304	Cioffe	
305	Comette di Corchiano Ausonio	
306	Crostate visciole di Sezze	
307	Crostino ripieno	
308	Crostini da girare	
309	Cruzi di Roviano	
310	Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa	
311	Dolce di pasta	
312	Falà	
313	Fave dei monti	
314	Ferratelle	
315	Fettarelle	
316	Fettucce nere e bianche	
317	Fettucine	
318	Ficconi o Ficori	
319	Fiorone scappo da 1 lit.	
320	Frisarelli	
321	Frisarelloni di Satri	
322	Frittelli di riso	
323	Frittellina di mele di Maenza	
324	Frittellone di Grotte Castellane	
325	Gioiello (di Seimonea, di Priverno, di Palestrina)	
326	Gliu pagghione di Maenza	
327	Gnocchi di polenta	
328	Gnocchi da lu contadino	
329	Gnocchi di tritello di Montone	
330	Gnocchi di castagna	
331	Gnocchi rici	
332	Gliu sanacchino	
333	I renesciuti di Maenza	
334	Imbricchette	
335	La Capota	
336	Lacna stracciata di Norma	
337	La Viscotta di San Felice Circeo	
338	La Cioppella di Marino	
339	Leporicchio e Sposatella di Capena	
340	Lungarina di Corchiano	
341	Lu Civallocco e la Puccanella	
342	Mbricchette al mosto di Cori	
343	Mancinari Capranesi	
344	Mascheroni	
345	Mascheroni a matassa	
346	Mascheroni con le noci di Velino	
347	Mattiatelli o Fregnacce	
348	Marbozzo	
349	Mostaccioli	
350	Mostarde panzese	
351	Murzell	
352	Murani	
353	Ndennimappi di Jenne	
354	Pacchiarone	
355	Pacchiarone di salisuro di Sezze	
356	Palombella	
357	Pan di Via	
358	Pane cafone	
359	Pane casereccio di Campodimele	
360	Pane casereccio di Corchiano Laziale	
361	Pane casereccio di Lariano	
362	Pane casereccio di Lupoletti	
363	Pane casereccio di Montelabbate	
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 sennola di grano duro (Pane nero di Montecoriano, di Altimare)	
368	Pane di Viterbo	
369	Pane integrale al forno a legna	
370	Pane di Vicovano (Pannotta di Vicovano, Pannotta Vicovanesi)	
371	Pane Latino (PA Latino)	
372	Panettone di Todi di Falerone	
373	Panzello	
374	Panzotto di Scurbona	
375	Panzi all'olio	
376	Panzotto	
377	Panzotto	
378	Pascolata di Tratto (di Minturno)	
379	Pascolata castanese	
380	Pasta di Antrodico (spaghetti, bucatini, pecciatelli, mezze maniche, rigatoni, linguine di passero)	
381	Pasta di mandorle (Pasta de mandorle) di Maenza, Sezze, Latina	
382	Pastarelle col cremore	
383	Pasta di viscoli di Sezze	
384	Pezze (Seimonea)	

REGIONE LAZIO		
Tipologia	N°	Prodotto
	385	Picciatolelli
	386	Picciselle Mordicellesi
	387	Pizza Romana
	388	Pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli sfrizzoli)
	389	Pizza a farina
	390	Pizza a gli mattoni di Sezze (Pizza a gli asis di Sezze)
	391	Pizza "Bocconi"
	392	Pizza bianca Romana alla cotta del fornale
	393	Pizza con le noci
	394	Pizza di Piacca della Tuscia (torta o al formaggio)
	395	Pizza di ricotta
	396	Pizza d'ova
	397	Pizza fritta
	398	Pizza grassa
	399	Pizzarelle di Cierno Laziale
	400	Pizza ripiena fiammeggiante
	401	Pizza suda
	402	Pizza variegata di Sant'Anselmo Romano
	403	Pizzoccoli (Biscotti)
	404	Pizzocotto (Pasta alimentare)
	405	Pizzoni
	406	Pizzozza frascatana
	407	Quasimanti
	408	Ravoli con crema di castagne
	409	Ravoli di patate
	410	Ravolo di San Pancrazio
	411	Riccioli - Ricciola
	412	Sagne
	413	Salsame del re
	414	Salsicci di Roviano
	415	Schiocella
	416	Serpentina alla mandorle di Sant'Anastasia
	417	Serpentina di Capena

REGIONE LAZIO			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della pasticceria, della confetteria</i>	418	Serpente	
	419	Serpente di Serraneta	
	420	Serpente di Nole-Pozzo Catone	
	421	Slusellati	
	422	Soccarecci di Sezze	
	423	Sourette	
	424	Srozzapreti	
	425	Struffoli di Sezze e Lenola	
	426	Subacchi	
	427	Susamelli	
	428	Tacchelle di castagne	
	429	Taralli	
	430	Tarallo dolce di latte corenese	
	431	Taralli da Gageri	
	432	Tarzelli	
	433	Tella di Gaeta	
	434	Tacchelle vieteresi	
	435	Torronecchio di Alvaro	
	436	Torta di ricotta di Serraneta	
	437	Torta pasquale (Tortone di Pasqua, Torteno 1 e 2)	
	438	Torta pasqualina	
	439	Tortoni di Lenola	
	440	Tortorella di Terracina	
	441	Tortolo di Pisciotta	
	442	Tortone di Sezze	
	443	Torta di Pasqua	
	444	Tozzetti di Vieste	
	445	Tortone di pasta tonda	
	446	Treccia all'anice di Civitella S. Paolo	
	447	Turchetti	
	448	Tuscielle	
	449	Uova stragolate	
	450	Ugnardi di Anagni	
	451	Ugnone	
	452	Ubbiccchio	
	<i>Prodotti della gastronomia</i>	453	Acqua cotta della Trancia del Viterbese
		454	Bistecca sabeliana (peperone fritto)
		455	Carciofo alla mattarella di Velletri
		456	Caviale vitichianese con il finocchio selvatico
		457	Cacciarella di Viterbo
		458	Cinghiale alla cacciatora/Cinghiale a tuoner/cinghiale alla vieterese (o maremmara)
		459	Cinghiale in porro/porro (all'uso della Maremma laziale)
460		Fattucione all'etrusca con funghi ferferghi e salsiccia	
461		Frisco/fochi cocchi	
462		Gricia o Gricia	
463		Mirandoli o Mirandoli di Terracina	
464		Padellaccia	
465		Papa ammollo	
466		Pappardelle ai Ragu di cinghiale	
467		Parmigiana di cialotte di fichi d'india dell'Isola di Ponza	
468		Pecora alla cozza	
469		Prizzocci alla trapanese	
470		Reccatura di Lentivole di Rascino	
471		Sagne e fagioli di Anagni	
472		Sagnone di Rosfreddo	
473	Semenza ascesi		
474	Zuppa di cavioletti e bancalà di Velletri		
475	Zuppa di pesce di Civitavecchia		
476	Alici marinati		
477	Alici sotto sale del Golfo di Gaeta*		
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	478	Acquella del lago di Bracciano	
	479	Calamita del lago di Fondi	
	480	Coregone (del lago di Bolsena, del lago di Bracciano)	
	481	Latticino del lago di Bracciano	
	482	Telina del tirreno romano	
	483	Trota di mare dell'Isola di Ponza	
	484	Trota reatina	
<i>Prodotti di origine animale (mielle, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	485	Uova di pesce spicata dell'Isola di Ponza	
	486	Miele dei Monti Ruffini	
	487	Miele di Santoreggia	
	488	Miele monoflora di eucalipto della pianura Pontina	
	489	Ricotta di budia (allungata, inornata, salata)*	
	490	Ricotta di pecora e di capra dei Monti Lepini	
	491	Ricotta secca*	
492	Ricotta vieterese		

* 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, Slasticcia
	28	Salsiccia di Pignone
	29	Sanguinaccio
	30	Sopressata
	31	Stecchi
	32	Testa in cassetta (Sopressata)
	33	Tomaselle
34	Vacca cabannina	
35	Zeraria (Zraria)	
<i>Condimenti</i>	36	Agliata
	37	Marò
	38	Pasta di acciughe
	39	Pesto (alla genovese)
	40	Pesto d'aglio
	41	Salsa di noci
	42	Salsa di pinoli
	43	Sugo di carne (Sugo di carne alla genovese)
	44	Sugo di funghi (Sugo di funghi alla ligure)
	45	Sugo di gherigli
<i>Formaggi</i>	46	Bruzzo (Brus, Brussu, della Valle Arroscia)
	47	Caciotta (Caciotta di Brugnato)
	48	Caprino (della Valbrevenna)
	49	Caprino di malga (delle Alpi Marittime)
	50	Formaggetta (delle Valli Arroscia e Argentina)
	51	Formaggetta (savonese, di Stella, della Valle Stura)
	52	Formaggetta della Val Graveglia, di Bonassola, di Vaise, dell'alta Valle Scrivia, dell'alta Valle Stura, della Val di Vara
	53	Formaggio di malga (di Triora, delle Alpi Marittime)
	54	Giuncata (Zuncà, Giuncà)
	55	Mozzarella di Brugnato
	56	Pecorino di malga
	57	Prescinseua (Quagliata)
	58	Robiola (della Val Bormida)
	59	S. Stefano d'Aveto (San Ste')
	60	Sarasso (Sarazzu)
	61	Söla (Tumma, Sola delle Alpi Marittime)
	62	Toma di Mendatica (dell'alta Valle Arroscia)
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	63	Butiru (Bitiru, Burro)
	64	Olio extra vergine di oliva monovarietale di Colombaia, Colombara, Culombera
	65	Olio extravergine di oliva Arnasca
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	66	Aglio bianco (di Vessalico)
	67	Albicocca tigrato, Miscimin tigrato
	68	Albicocca valleggia
	69	Antico grano bianco delle Valli di Suvero
	70	Arancio pernambucco (Portugallo)

REGIONE LIGURIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	71	Asparago violetto (Violetto di Albenga)
	72	Carciofo di Provenza, Violet di Provenza
	73	Carciofo spinoso (Violetto di Albenga)
	74	Carciofo spinoso di Pompeiana
	75	Carota di Albenga
	76	Castagna bodrasca
	77	Castagna gabbiana
	78	Castagna secca
	79	Cavolo broccolo (Lavagnino)
	80	Cavolo gaggetta
	81	Chinotto di Savona
	82	Ciliegia di Castelbianco
	83	ciliegio durone sarzanese
	84	Cipolla di Pignone
	85	Cipolla rossa (genovese, di Zerli)
	86	Confettura di acacia, Confettura di robinia
	87	Confettura di frutti di bosco
	88	Confettura di petali di viola, Confettura di violetta
	89	Confettura extra di petali di rosa, zucchero rosato, conserva di rose
	90	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 bellfiore
	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 savreghetta
	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, Brignùn-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 Levanto
	160	Susino collo storto
	161	Susino massina
	162	Tartufo
	163	Violetta di Villanova di Albenga
	164	Vitigno barbarossa
	165	Vitigno crovin
166	Vitigno moscatello di Taggia	
167	Vitigno scimiscià	
168	Zucca di Rocchetta Cengio	
169	Zucchini alberello di Sarzana	
170	Zucchini genovese	
171	Zucchini trombetta	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	172	Amaretti di Sassello
	173	Amaretto di Gavenola
	174	Amaretto di Rocchetta, Rocchetta
	175	Baci della Riviera (Baci di Alassio)
	176	Barbagiuai
	177	Biscette
	178	Biscotti del Lagaccio
	179	Biscotti di semola di Gavenola
	180	Biscotto di Taggia
	181	Buccellato
	182	Canestrelletto di Torriglia, Canestrelletto, Canestrello
	183	Canestrelli (Canestrelletti, di Acquasanta, di S. Stefano d'Aveto)
	184	Canestrelli di Avosso
	185	Canestrelli di castagne
	186	Canestrello di Brugnato
	187	Canestrello di Taggia
	188	Castagnole
	189	Cavagnetto di Brugnato
	190	Chinotto candito (di Savona)
	191	Ciappe
	192	Corsetti avvantaggiati
	193	Corsetti del Levante Ligure
	194	Corsetti della Val Polcevera
	195	Cubàite
	196	Focaccia
197	Focaccia con pellette d'oliva di Albisola	
198	Focaccia dolce sarzanese	
199	Frittelle della Val Bormida	
200	Gattafin	
201	Gobelletti	
202	Le ripiene dell'antico forno, Le ripiene	
203	Michetta	
204	Millesimini	
205	Nègie	
206	Ossa dei morti	
207	Pan dei morti	
208	Pandolce (genovese)	
209	Pane a lievitazione naturale (Pane crescente)	
210	Pane casereccio (della Val Bormida)	
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	Ssciucette
	230	Spungata
	231	Strozzagatti
	232	Taggioen
	233	Tiroto
	234	Torcetti
	235	Torrone, U Turu'n
	236	Torta crescente
	237	Torta di Chiavari (Torta de Ciàvai)
	238	Torta di nocciole
	239	Torta di riso dolce
	240	Torta di Torriglia
	241	Torta d'riso doza di Vezzano, Torta d'riso d' V'zan
	242	Torta panarello (Panarella)
	243	Torta sacripantina
	244	Torta scema
245	Torta stroschia	
246	Trofie	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	247	Baciocca
	248	Bagnùn d'acciughe
	249	Brandacujun
	250	Cappon magro
	251	Capponata
	252	Carne sotto il testo
	253	Castagnaccio
	254	Cima alla genovese
	255	Ciuppin
	256	Condigion
	257	Coniglio
	258	Farinata di zucca
	259	Farinata (ligure, di ceci)
	260	Farinata (savonese, bianca)
	261	Fazzino
	262	Focaccia verde
	263	Focaccine di mais
	264	Fràndura
	265	Frittelle di baccalà
	266	Gran pistau
	267	Lattughe ripiene
	268	Lisoni
	269	Lumache
	270	Mes-cia
	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		
Tipologia	N°	Prodotto
<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		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	299	Latte Fresco della Valle Stura
	300	Latte fresco di Marinella
	301	Miele della Liguria
	302	Ricotta (Recottu, Ricotta della Val Stura, della Val d'Aveto, della Valle Scrivia, della Val Graveglia)

REGIONE LOMBARDIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Analcolico al gusto ginger
	2	Aranciata
	3	Aranciata amara
	4	Bibita analcolica con estratto di chinotto
	5	Bitter analcolico
	6	Grappa riserva personale
	7	Limonata
<i>Birre</i>	8	Birra della Valganna
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	9	Agnello di razza Brianzola
	10	Bastardei
	11	Borzat
	12	Bresaola affumicata
	13	Bresaola di cavallo
	14	Cacciatori d'oca
	15	Capretto da latte pesante
	16	Carne secca
	17	Ciccioli
	18	Ciccioli d'oca
	19	Ciccioli mantovani
	20	Cotechino bianco
	21	Cotechino cremonese vaniglia
	22	Cotechino della bergamasca
	23	Cotechino pavese
	24	Cuz
	25	Durelli d'oca
	26	Fegato d'oca grasso
	27	Grasso d'oca
	28	Greppone
	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
<i>Formaggi</i>	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	Furmag de Segia
	113	Garda Tremosine
	114	Granone lodigiano
	115	Italico
	116	Lattocrudo 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	Zincarlin	
143	Zincarlin de Vares	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	144	Burro
	145	Burro di montagna
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	146	Amarene d'Uschione
	147	Arancia amara del Garda
	148	Asparago di Cilavegna
	149	Asparago di Mezzago
	150	Cappero del Garda
	151	Castagne secche
	152	Cedro del Garda
	153	Cipolla di Brunate
	154	Cipolla di Sermide
	155	Cipolla dorata di Voghera
	156	Cipolla rossa
	157	Conserva senapata
	158	Cotognata
	159	Fagiolo borlotto di 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	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	167	Patata comasca bianca	
	168	Patate di Campodolcino	
	169	Pesche allo sciroppo del Lago di Monate	
	170	Pisello di Miradolo Terme	
	171	Pomella genovese della Valle Staffora	
	172	Radici di Soncino	
	173	Riso	
	174	Rosmarino di Montevicchia	
	175	Salvia di Montevicchia	
	176	Sugolo	
	177	Tartufo	
	178	Tartufo nero	
	179	Zucca mantovana	
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	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		Crocante	
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		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	248	Torta mantovana
	249	Torta sbrisolona
	250	Tortelli cremaschi
	251	Tortelli di zucca
	252	Tortello amaro di Castel Goffredo
	253	Tortionata
	254	Treccia d'oro di Crema
	255	Turtel sguasarot
	256	Ufela
	<i>Prodotti della gastronomia</i>	257
258		Luccio in bianco alla rivaltese
259		Luccio in salsa alla rivaltese
260		Migole di Malonno
261		Spiedo bresciano
262		Taroz
263		Toc
264		Zuppa alla pavese
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	265	Alborelle essiccate in salamoia
	266	Coregone
	267	Missoltino
	268	Pigo
	269	Tinca al forno di Clusane
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	270	Mascarpin de la calza
	271	Mascarpone artigianale
	272	Miele
	273	Ricotta artigianale

REGIONE MARCHE		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Liquore al cumino
	2	Moretta - Murèta - Moretta fanese - Moretta di Fano
	3	Prunus di Valle Rea - Lacrima di spino nero
	4	Sapa
	5	Vino cotto - Vi'cotto - Vi'cuot
	6	Vino di visciole
	7	Visner
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	8	Barbaglia - Goletta
	9	Budellino di agnello o capretto crudo
	10	Cappone rustico - Cappone nostrale
	11	Carne del cavallo del Catria
	12	Carne della razza Bovina Marchigiana
	13	Carne di pecora Sopravvissana
	14	Ciarimbolo - Ciaringolo - Buzzicco - Ciambudeo
	15	Cicoli - Ciccioli - Sgrisciuli
	16	Coppa della Vallesina con il pecorino
	17	Coppa di testa - Tortella
	18	Fegatelli
	19	Galantina
	20	Gallo ruspante
	21	Lardo del Montefeltro
	22	Lonza - Capocollo - Scamarita
	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
<i>Condimenti</i>	42	Conserva di pomodori
	43	Pasta di tartufo bianco
	44	Salamora di Belvedere
	45	Salsa di olive
<i>Formaggi</i>	46	Cacio in forma di limone
	47	Caciotta
	48	Caciotta vaccina al caglio vegetale
	49	Caprino
	50	Caprino al lattice di fico
	51	Cascio pecorino lievito - Pecorino fresco "a latte crudo"
	52	Casecc
	53	Formaggio in fossa - Formaggio stagionato in fossa*
	54	Pecorino
	55	Pecorino in botte
	56	Raviggiolo
	57	Slattato
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	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
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	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

REGIONE MARCHE		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	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 - Viscioli a lu sole
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	107
108		Biscotti di mosto
109		Biscottini sciropati - 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 i'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		
Tipologia	N°	Prodotto
<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		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati liquori</i>	1	Amaro molisano
	2	Liquore al latte
	3	Nocino
	4	Poncio al caffè
	5	Poncio
<i>Carni e frattaglie fresche e loro preparazione</i>	6	Capocollo
	7	Cicciole (Cigoli)
	8	Coppa (Capofreddo)
	9	Cotechino
	10	Filetto
	11	Gelatina
	12	Guanciale (Vruccolare, Vrucculeare)
	13	Involtini di agnello (Abbuot' di agnello)
	14	La Pezzata
	15	La Signora
	16	Lardo
	17	Magliatelle
	18	Mappatelle
	19	Misichia (Muscisca)
	20	Misichia di Guardialfiera
	21	Nodi di trippa
	22	Noglie
	23	Ntriglio
	24	Pallotte
	25	Pampanella
	26	Prosciutto
	27	Prosciutto di spalla
	28	Salsiccia di fegato di maiale
	29	Salsiccia di maiale
	30	Salsiccia di maiale di Pietracatella
	31	Soppressata
	32	Testine di agnello o capretto
	33	Tocco (Neccia secca)
34	Torcinelli	
35	Ventresca arrotolata	
36	Ventresca tesa	
37	Ventricina di Montenero di Bisaccia	
<i>Formaggi</i>	38	Burrino (Manteca)
	39	Caciocavallo
	40	Caciocavallo di Agnone
	41	Cacio-ricotta
	42	Caprino
	43	Formaggio di Pietracatella
	44	Mozzarella di vacca
	45	Pecorino del Matese
	46	Pecorino di Capracotta
	47	Scamorza molisana
	48	Stracciata
	49	Treccia di Santa Croce di Magliano
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	50	Castagne
	51	Centofoglie (Scarola venafrana)
	52	Cicerchia
	53	Cipolla di Isernia
	54	Cipollotto
	55	Composta (A Cumposta)
	56	Fagioli di Riccia
	57	Fagiolo bianco
	58	Fagiolo scuro
	59	Farro dicocco Molise
	60	Fichi secchi
	61	Fungo d'abete
	62	Gallinaccio
	63	Lenticchia
	64	Lessata
	65	Mais lesso
	66	Mela limoncella
	67	Mela zitella
	68	Live curate, Olive all'acqua e sale
	69	Origano
	70	Patata lunga di S. Biase
	71	Peperone rosso
	72	Peperoni sottaceto (Paparolesse)
	73	Pere sottaceto
	74	Pezzènde
	75	Pomodori gialli invernali
	76	Porcino

REGIONE MOLISE		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	77	Prataiolo
	78	Scorzone
	79	Tartufo bianco
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	80	Abbotta pezziende
	81	Agrodolce
	82	Amaretti
	83	Biscotti con le uova
	84	Biscotti con seme di anice
	85	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 (pzzen't)
	122	Pigna (Buccellato, Piccillato)
	123	Pizza al pomodoro
	124	Pizza coi cicoli (ciccioli) di maiale
	125	Pizza di granone (Pizza randign, Panitte)
	126	Pizza scimia
	127	Quaresimali
	128	Raffaioli
	129	Ravioli scapolesi
	130	Riso con il latte
	131	Rococò
	132	Rosachitarre (Rosacatarre)
	133	Sagnetelle
	134	Sanguinaccio
	135	Savoiarda
	136	Scarpelle (Scrpell, Scarpell, Pizzell)
	137	Scattone (Tassa, Ru Scattone)
	138	Scurpelle di Belmonte (is)
	139	Soffio
	140	Staielle
	141	Strufoli
	142	Tacconelle (Taccozze)
	143	Tagliolini
	144	Taralli con seme di finocchio
	145	Torrone del Papa
	146	Tozzetti
	147	Uccelli (Cielli, Ciell'arechini, Cillucc')
	148	Zeppole

REGIONE MOLISE		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<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 (Trejezole secche)
	158	Trota fario
	159	Vongola comune

REGIONE PIEMONTE		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Bicerin
	2	Garus susino
	3	Liquori di erbe alpine
	4	Nocciolino di Chivasso
	5	Olio essenziale di menta piperita Piemonte o Pancalieri Piemonte
	6	Ratafià
	7	Rosolio
	8	Vermut o Vermouth
Birre	9	Birra del Piemonte
<i>carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	10	Agnello biellese
	11	Agnello sambucano
	12	Bale d'aso
	13	Batsoà
	14	Bergna
	15	Bisecon (Bisecun)
	16	Bondiola
	17	Bovino piemontese
	18	Bresaola della Val d'Ossola
	19	Brut di Villareggia (Brut ed la Vila)
	20	Cappone di Monasterolo di Savigliano
	21	Cappone di Morozzo
	22	Cappone di Racconigi
	23	Cappone di San Damiano d'Asti
	24	Cappone di Vesime
	25	Capretto della Val Vigezzo
	26	Carn seca
	27	Castrato biellese
	28	Coniglio grigio di Carmagnola
	29	Coppa cotta bieleisa
	30	Cotechino
	31	Fidighin o Fideghina (Mortadella di fegato cruda)
	32	Filetto baciato di Ponzone o Salame filetto baciato
	33	Frisse (Fresse) o Grive
	34	Galantina
	35	Gallina bianca di Saluzzo
	36	Gallina bionda piemontese
	37	L'mlon
	38	Lardo
	39	Lingua di bovino cotta
	40	Lumache di Cherasco (Lumache di pianura)
	41	Lumache di montagna (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 Vigezzo
	54	Rane delle risaie piemontesi
	55	Salame cotto
	56	Salame d'asino
	57	Salame del cios
	58	Salame di capra o Susiccia 'd crava
	59	Salame di cavallo
	60	Salame di cinghiale
	61	Salame di giora
	62	Salame di patate
	63	Salame di testa o cupa
	64	Salame di trippa
	65	Salame di turgia
	66	Salame d'la doja
	67	Salame d'oca o con oca (Graton d'oca)
	68	Salame nobile del Giarolo
	69	Salamet o Salametto casalingo
	70	Salami aromatizzati del Piemonte
	71	Salamino di vacca o Sausiccia 'd vaca
	72	Salsiccia al formentino
	73	Salsiccia di Bra
	74	Salsiccia di cavolo o Sautissa 'd coi o Salam 'd coi
	75	Salsiccia di riso
	76	Sanguinacci
	77	Testa in cassetta
	78	Violino

REGIONE PIEMONTE		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Condimenti</i>	79	Bagna cauda
	80	Bagnet ros
	81	Bagnet verd
	82	Mostarda di mele
	83	Mostarda d'uva o Cognà
<i>Formaggi</i>	84	Beddo
	85	Bèggia
	86	Bettelmat
	87	Boves
	88	Caprino della Val Vigizzo
	89	Caprino lattico piemontese
	90	Caprino presamico piemontese
	91	Caprino valesiano 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	Montegrano
	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 Saroncella (Chivassotto)	
128	Tomino di Sordevolo	
129	Toumin dal mel	
130	Tuma 'd trausela	
131	Tuma di Bossolasco	
132	Tuma mola	
133	Vaciarin	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	134	Burro di montagna
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	135	Actinidia di Cuneo
	136	Aglio di Caraglio
	137	Aglio di Molino dei Torti
	138	Ajucche
	139	Albicocca tonda di 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 madermassa
	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
	229	Acsenti
	230	Agnolotti
	231	Amaretti
	232	Ansenta o Ansainta
	233	Antico dolce della cattedrale
	234	Asianot
	235	Baci di dama di Tortona
	236	Beatine di Ghemme
	237	Bicciolani
	238	Biova
	239	Biscotti della salute
	240	Biscottini di Novara
	241	Biscotto della duchessa
	242	Biscotto Giolitti
	243	Bonet
	244	Brut e bon
	245	Bugie o chiacchiere
	246	Campagnola buschese
	247	Canestrelli
	248	Canestrelli biellesi
	249	Canestrelli novesi
	250	Caramelle classiche dure
	251	Cariton
	252	Castagnaccio
	253	Ciciu 'd capdan
	254	Ciocolatini torinesi
	255	Còpeta 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	Fritùra 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 barbarià
	282	Pan della marchesa
	283	Pan dolce di Cannobio
	284	Pane di Chianocco
	285	Pane di mais di Novara
	286	Pane di riso di Novara
	287	Pane di San Gaudenzio
	288	Pane di segale
	289	Pane dolce di meliga e mele
	290	Pan d'Oropa
	291	Pan robi
	292	Pane nero di Coimo
	293	Panettone basso glassato piemontese
	294	Panna cotta
	295	Paste di meliga
	296	Pasticceria mignon della tradizione torinese
	297	Pastiglie di zucchero
	298	Pesche ripiene
	299	Plin
	300	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	Rubatà

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

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 Piosasco
	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	Salagnun 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		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Altreier kaffee (Caffè di Anterivo) surrogato
	2	Kranewitter (Ginepro)
	3	Latschenschnaps (Liquore di mugo)
	4	Nusseler (Nocino)
	5	Schwarzbeerschnaps (Grappa di mirtilli)
	6	Bauernschinken (Prosciutto contadino)
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	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*
<i>Formaggi</i>	22	Algunder bauernkäse halbfett (Formaggio contadino semigrasso di Lagundo)
	23	Algunder butterkäse (Formaggio di Lagundo)
	24	Algunder ziegenkäse (Formaggio di capra di Lagundo)
	25	Alpkäse (Formaggio di alpeggio)*
	26	Aschbacher magerkäse (Formaggio aschbach magro)
	27	Graukäse (Formaggio grigio)*
	28	Hartkäse Alta Badia (Formaggio duro Alta Badia)
	29	Hartkäse Gran Spicchio & Gran Dolomiti (Formaggio duro Gran Spicchio & Gran Dolomiti)
	30	Hochpustertaler (Formaggio Alta Pusteria)
	31	Hochpustertaler fettreduziert (Alta Pusteria semigrasso)
	32	Innichner (San Candido)
	33	Innichner bergkäse (Montagna San Candido)
	34	Innichner butterkäse (Caciottina Montanara)
	35	Ortler (Formaggio Ortler)
	36	Pustertaler bergkäse (Formaggio di montagna della Val Pusteria)
	37	Raucherkäse (Formaggio affumicato)*
	38	Schnittkäse Bela Badia (formaggio da taglio Bela Badia)
	39	Schnittkäse Dolomitenkönig (Formaggio da Taglio Dolomitenkönig)
	40	Schnittkäse Malga Gardena (Formaggio da taglio Malga Gardena)
	41	Schnittkäse Marienberger (Formaggio da taglio Monte Maria)
	42	Schnittkäse Pragser stange (formaggio da taglio Braies Stanga)
	43	Schnittkäse Pustertaler (Formaggio da taglio Pusteria)
	44	Schnittkäse Schlanderser leicht (Formaggio da taglio Silandro leggero)
	45	Schnittkäse Vinschger (Formaggio al taglio Venosta)
	46	Sextner almkäse (Formaggio di montagna di Sesto)*
	47	Toblacher stangenkäse (Formaggio originale Dobbiaco)
	48	Zieger (Formaggio fresco aromatizzato)*
	<i>Grassi (burro, Margarina, oli)</i>	49
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	50	Apfelsaft (Succo di mele)
	51	Brotklee (Trigonella)
	52	Buchweizenmehl (Farina di grano saraceno)
	53	Fichtenhonigsirup (Sciroppo di abete)
	54	Himbeersirup (Sciroppo di lamponi)
	55	Holersirup (Sciroppo di sambuco)
	56	Kastanien von Südtirol (Castagne dell'Alto Adige)
	57	Kloazn (Pere essiccate)*
	58	Kren (Rafano)
	59	Latschenkiefer-Sirup (Sciroppo di pino mugo)
	60	Löwenzahnhonigsirup (Sciroppo di tarasacco)
	61	Marille (Albicocca Val Venosta)
	62	Mohnsamen (Seme di papavero)
	63	Plentn (Polenta)
	64	Preiselbeermarmelade (Marmellata di mirtilli)
	65	Ribissirup (Sciroppo di ribes)
	66	Rübenkeime (Germogli di rape)
	67	Sauerkraut (Crauti)*
	68	Terlaner spargel (Asparago di Terzano)
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	69
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	Mohnmingilan (Frittella di papavero)	
86	Nocken (Gnocchi)	
87	Paarl (Coppia di pagnotte)*	

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

* Deroga alle norme igienico sanitarie

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

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

REGIONE PUGLIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Amaro del Gargano
	2	Amaro di San Domenico, Gran liquore di San Domenico
	3	Ambrosia di arance
	4	Ambrosia di limone
	5	Anisetta
	6	Arancino
	7	Latte di mandorla
	8	Limoncello
	9	Liquore Centerbe della Murgia
	10	Liquore di alloro
	11	Liquore di fico d'india
	12	Liquore di melograno
	13	Liquore di mirto
	14	Mirinello di Torremaggiore
	15	Padre peppe elixir di noce
	16	Bombetta
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	17	Capocollo di Martina Franca
	18	Carne al fornello di Locorotondo, Carn o furnid du Curdun
	19	Carne arrosto di Laterza
	20	Carne di capra, primaticcio, corvesco, mulattio
	21	Carne podolica, Bovino pugliese
	22	Cervellata
	23	Involentino bianco di trippa di Locorotondo, Gnumeredde suffuchète du Curdunne
	24	Fegatini di Laterza
	25	Lardo di Faeto, Rèj de Faite
	26	Matriata, ntrama fina
	27	Muschiska
	28	Pancetta di Martina Franca, A Ventrèsche arrutulète
	29	Prosciutto di Faeto
	30	Pzntell
	31	Salsiccia a punta di coltello dell'alta Murgia
	32	Salsiccia alla salentina, Sarsizza, Sarsizza, Satizza
	33	Salsiccia dell'Appennino Dauno
	34	Salsicciotti di Laterza
	35	Sanguinaccio leccese, Sangugnazzu
	36	Soppressata dell'Appennino Dauno
	37	Soppressata di Martina Franca, A sebbursète
	38	Tocchetto
39	Turcinelli	
40	Zampina di Sammichele di Bari	
<i>Condimenti</i>	41	Sugo alla zia Vittoria
<i>Formaggi</i>	42	Burrata
	43	Cacio
	44	Caciocavallo
	45	Caciocavallo podolico dauno
	46	Cacioricotta
	47	Cacioricotta caprino orsarese, Cas rcott
	48	Caprino
	49	Giuncata
	50	Manteca
	51	Mozzarella o Fior di latte
	52	Pallone di Gravina
	53	Pecorino
	54	Pecorino di Maglie
	55	Pecorino foggiano
	56	Scamorza
	57	Scamorza di pecora
	58	Vaccino
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	59	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
	87	Carota giallo - Viola di Tiggiano, Pastanaca ti santu pati
	88	Caruselle sott'aceto, Infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, Caruselle allu citu, Finucchiu riestu
	89	Cavolo riccio
	90	Cece di Nardò
	91	Cece nero
	92	Cetriolo mezzo lungo di Polignano
	93	Chepe de murte - cavolo rapa
	94	Cicerchia, Fasul a gheng, Cicercola, Cece nero, Ingrassamanzo, Dente di vecchia, Pisello quadrato
	95	Cicoria di Galatina
	96	Cicoria all'acqua, Cicoria otrantina
	97	Cicoria "puntarelle" molfettese
	98	Cicoria riccia, Cecora rizza
	99	Cicorie selvatiche o Cicorielle
	100	Ciliegie di Puglia, Cerase
	101	Cima di cola
	102	Cima di rapa
	103	Cima di rapa di Minervino Murge
	104	Cima di zucchina
	105	Cipolla di Acquaviva delle Fonti
	106	Cipolla di Zapponeta
	107	Concentrato secco di pomodoro
	108	Conserva piccante di peperoni
	109	Cotognata
	110	Cotto di fico
	111	Cucummaru di San Donato
	112	Fagiolino dall'occhio
	113	Fagiolo dei Monti Dauni meridionali, Fasùl
	114	Farinella
	115	Fava di Zollino, Cuccia
	116	Fava Melonia
	117	Fave arrostitite
	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	Mùgnuli, Spuriàtu, Spuntature, Càulu, Pòeru
	149	Nespolo invernale
	150	Oliva da mensa, Mele di Bitetto, Ualie dolc
	151	Olive cazzate o Schiacciate
	152	Olive celline di Nardò in concia tradizionale - Olive in concia, Ciline alla 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 cuciu"l
	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 Prunill
	177	Pomodoro regina
	178	Portulaca
	179	Ruchetta
	180	Salicornia
	181	Salicornia sott'olio
	182	Salsa di pomodoro
	183	Scopatizzo
	184	Sedano di Torrepaduli

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

REGIONE PUGLIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	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	
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	199	Africani
		200	Biscotto di Ceglie Messapico
		201	Bocca di dama
		202	Buccunottu gallipolino
		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		Mandorla riccia di Francavilla Fontana, Cunfietti rizzi, Mennuli rizze	
237		Mandoriaccio	
238		Mandorle atterrate	
239		Mostaccioli	
240		'Mpilla	
241		Mustazzuelli 'nnasparati, Mustazzòli 'nnasparati, Mustazzuelli 'nnasparati, Scagliòzzi, 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 mandorla	
256		Pettole	
257		Piscialletta, Piscialletta	
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	

REGIONE PUGLIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	286	Tenerelli (Confetti "tenerelli"), Chembitte
	287	Troccoli
	288	Zèppula salentina, Zèppula, Zeppola

REGIONE PUGLIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti della gastronomia</i>	289	Acquasale
	290	Agnello al forno con patate alla leccese, Auniceddhu 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 fogghe, Fae janche e cicore, Fae nette e foje, Favi e fogghe, '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	Millaffanti 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, Paaprime 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 cavaddhu - Pezzetti di Cavallo
	348	Piselli a cecamariti, Pisieddhi 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	Sgaglioze
	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
	365	Alici marinate
	366	Cozze piccine allu riènu, Cuzzeddhre allu riènu
	367	Cozza tarantina, Cozza gnure
368	Monacelle, Munaceddhe'mpannate, Munaceddhi'mpannati, Monaceddhi 'mpannati, Uddratieddhi, Cozze munaceddhe 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	Scapece gallipolina	
374	Scapece di Lesina	
375	Zuppa di pesce alla gallipotana, Suppa alla caddhripulina	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	376	Ricotta
	377	Ricotta forte
	378	Ricotta marzotica leccese
	379	Ricotta salata o marzotica

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Acquavite, Filu' e ferru, File e ferru
	2	Bevanda di genziana
	3	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
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	8	Capretto sardo da latte, Crabbittu
	9	Carne di razza Sardo-bruna, Carne bovina di razza Sardo bruna
	10	Carne Sardo-Modicana, Carne bovina di razza Sardo-Modicana
	11	Cocci de fracca
	12	Cordula, corda
	13	Guanciaie
	14	Musteba-Mustela
	15	Ortau - Ortau di Ardauli - Ortau de Ardaule
	16	Ortau di pecora di Neoneli - Ortau de Neoneli
	17	Porchetto da latte, Suinetto da latte, Porcheddu, Proheddu, Porcheddeddu
	18	Prosciutto di pecora, Presuttu 'e brebei
	19	Prosciutto di suino, Presuttu, Presutu
	20	Salame di Pozzomaggiore, Su Salamu de Putumajore
	21	Salsiccia sarda, Satizza, Sartizza
	22	Sanguinaccio, Sanguedd'e porcu, Sanguinedda, Sanguineddu, Sambene durche, Sambene salidu
	23	S'insaladura
	24	Sizigorry - Lumaca di Gesico - Rigatella
	25	Stomaco "Vrente"
	26	Testa in cassetta
	27	Trattalia, Trattaliu, Coratella allo spiedo
<i>Condimenti</i>	28	Zafferano, Tzanfarànu, Zanfarànu, Tanforànu, Tafferànu tanfarànu, Tonfarànu, Tafferànu, Thaffarànu,
	29	Axridda
<i>Formaggi</i>	30	Biancospino
	31	Bonassai
	32	Casizolu di pecora - Prittas
	33	Casizolu, Peretta, Tittighedda, Provoletta, Figù
	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 - Greviera 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
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	50	Olio di lentischio, Ollu de stincini
	51	Agrumi, Arancio di Muravera
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	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 Barracocca di Villacidro - Cerexia Barracocca di Villacidro
	59	Cilegia di Burcei - Cerexa de Burcei
	60	Cilegia furistera - Kariasa 'e ispiritu
	61	Cilegio - Carruffale - Cariàsgja, 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 - fasciu biancu de Terraseo - basolu biancu de Terraseo
	71	Fagiolo tianese - fagiolino tianese, fatta tianesa
	72	Fassobeddu corantinu - Fassou biancu
	73	Fico nero di Chia / Figù niedda de Chia
	74	Finocchietto selvatico - Mata faua
	75	Grano cotto, Trigu cotto
	76	Grano duro Quarantino - Trigu Quarantinu
	77	Grano duro varietà Senatore Cappelli, Trigu Cappelli, su Senatori, 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
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	103	Pianta del mirto, Mulista, 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
	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
	119	Amaretto, Amaretto de mendula
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	120
121		Aranzada
122		Bianchittos, Bianchini, Mariqosos, Suspiros, Bianchinus, Biancheddus
123		Biscotto di Fonni
124		Brugnolus de arrescottu, Brugnoli di ricotta, Orrobiolosu
125		Bucconettes
126		Candelas, Candelas prenu
127		Canestrello di Carloforte - Canestrèllu du Paize
128		Caombasa, Colombelle
129		Carapigna - Sorbetto al limone - Astròre
130		Caschettas - Tilliccas
131		Catalufas Tzacarramanu
132		Civraxiu, Civràxu, Civràzu
133		Cocconi a pitzus - Su scetti - Pasta dura - Cocconi de is sposus
134		Coccoietto con l'uovo, Anguglia, Cocconi de pasca, Cocconi de ou
135		Cocconi Prena
136		Copuletas - Copuletta- Sas Copuletta
137		Crogoristasa, Creste di gallo e di gallina
138		Cruxonneddu 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 portocusese
146		Fregola sarda, Fregula
147		Frisjoli longhi - Frittelle lunghe - Frisjolas
148		Fruttinas
149		Galletta di Carloforte - Galèta du Paize
150		Gallettinis - Pistoccheddus grussus - Gallettine
151		Gateau - Su gattò de mendula
152		Gnocchetti, Maccarones, Cravoas, Cigiones, Cigioni
153		Gueffus, Gueifos, Gueffus
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 - Mustatzedus de
175		Pane con Olive di Villamassargia - Pani cun oria de Biddamatrixia
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	Pirkitos - Piricchittos	
191	Pistiddu - Pistiddi	
192	Pistoccheddus de cappa, Pistoccus incappausu	
193	Pistoccu	
194	Pistoccus de caffi	
195	Pistoccu de Nuxi	
196	Pitzudas cun gherdas	

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA			
	197	Pizzetta Cagliari	
	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	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	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	
	214	Torrone di mandorle - Torrone al miele e mandorle - Su Turrioni	
	215	Tunda	
	216	Uciatini - Utzatini - Coccu 'e jelda - Cozzula 'e belda	
	217	Zichi	
	218	Zipua a bentu / Zippole al vento	
	<i>Prodotti della gastronomia</i>	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		Mazzamurru - Zuppa di pane al pomodoro	
230		Minestra di erbe spontanee - Erbuзу	
231		Minestra di semolino - S'Arre Modde	
232		Pane frattau	
233		Pane imbrattau	
234		Pane indorau - Pane fritto	
235		Patata fratta	
236		Patata spaccata con ossa di prosciutto / Patata a perras ladas cun ossos de presuttu	
237	Simbua fritta cun sattu / Polenta di grano fritta con salsiccia fresca		
238	Su Ministru		
239	Cassola de pisci / Pesci a cassola - Zuppa di pesce Cagliari		
<i>Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	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	Burrada alla casteddaia, Burrada alla Cagliari	
	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 - mosciami - Filetto di tonno	
	250	Riccio	
	251	Spinella	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)</i>	252	Tonno affumicato	
	253	Tonno sott'olio	
	254	Tunninia	
	255	Abbamele - Saba 'e mele, acqua 'e meli/mebi - abbattu	
	256	Caglio di capretto, Caggu 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 toscanello, Ricottone		

REGIONE SICILIANA			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Amarena	
	2	Acquavite di miele iblea, Spiritu re' fascitrari, Spiritu i meli, Spiritu a cira	
	3	Acquavite di vino	
	4	Liquore al mandarino	
	5	Liquore fuoco dell'Etna	
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	6	Rum di Avola	
	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 sausizza	
	11	Salsiccia pasqualora	
	12	Salsiccia pasqualora partiniese, sausizza pasqualora partiniese	
	13	Salsicione	
<i>Grassi</i>	14	Olio extravergine di oliva	
	15	Elioconcentrato	
<i>Condimenti</i>	16	Sale marino naturale	
	17	Ainuzzi	
<i>Formaggi</i>	18	Belicino	
	19	Caci figurati	
	20	Caciocavallo palermitano	
	21	Caciotta degli Elimi	
	22	Canestrato	
	23	Canestrato vacchino	
	24	Cofanetto	
	25	Cosacavaddu ibleo	
	26	Ericino	
	27	Formaggio di capra "padduni"	
	28	Formaggio di capra siciliana	
	29	Formaggio di S. Stefano di Quisquina	
	30	Maorchino	
	31	Maorchino di Novara di Sicilia	
	32	Mozzarella	
	33	Pecorino rosso	
	34	Picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato	
	35	Piddiato	
	36	Provola	
	37	Provola dei Monti Sicani, Caciotta	
	38	Provola delle Madonie	
	39	Provola siciliana	
	40	Tumazzu di vacca	
	41	Vastedda palermitana	
	<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	42	Aglio rosso di Nubia, Aglio di Paceco, Aglio di Trapani
		43	Albicocco di Scillato
		44	Alloro
		45	Anguria di Siracusa
		46	Arancia biondo di Scillato
		47	Bastarduna di Calatafimi
		48	Capperi
		49	Capperi e cucunci
50		Carciofo spinoso di Palermo o Menfi	
51		Carciofo violetto catanese	
52		Carduni Vrucicatu di Pioppo	
53		Cavolfiore violetto "natalino"	
54		Cavolo broccolo o "sparacello" palermitano	
55		Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci"	
56		Cavolo rapa selvatico, Cavulicceddi, Scuiriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi.	
57		Cece	
58		Cece rosso di Cianciana - Ciciru russu di Cianciana	
59		Cilegia mastrantoni	
60		Cipolla di Bisacchino, Cipudda Busacchinara	
61		Cipolla di Giarratana	
62		Clementine di Monforte San Giorgio	
63		Cotogneta	
64		Fagiolo di Bisacchino	
65		Fagiolo di Polizzi	
66		Fava Cottola di Modica o Fava cucivili di Modica	
67		Fava di Leonforte	
68		Favi liezzi di Buccheri	
69		Fichi secchi	
70		Fichidindia	
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 Villalba	
80		Limone della Conca d'oro	
81		Limone in seccagno di Pettineo	
82		Limone verdello	
83		Mandarino tardivo di Ciaculi	
84		Mandorla di Avola	
85		Mandorle	
86		Manna	
87		Marmellata di arance	
88		Marmellata di mele cotogne	
89		Marmellata di pere spinelli, Pira spinieddi	
90		Mele cola	
91		Mele gelate cola	
92		Melone invernale giallo "cartucciaru" verde "purceddu"	
93		Melone giallo (cucumis melo var. inodorus), Melone giallo di Paceco, Melone d'inverno	
94		Mostarda	
95		Mostarda essiccata	
96		Nespola di Trabia	
97		Nocciole 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		Origano	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>		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 "butichieddu"
		115	Pomodoro seccagno pizzutello di Paceco
		116	Pomodoro secco (ciappa)
		117	Rosmarino
		118	Susina arida di core, ariddi ri core, ariddicore
119		Susina caleca, caleca, pruno caleca	
120		Susina della rosa, pruna a rosa, pruno rosa, Santa Rosa	
121		Susina lazzarino, lazzarino, rapparinu di Monreale	
122		Susina pruno di Vrano, pruno ri Vrano, pruno vrano.	
123		Susina sanacore tardiva, sanacore tardiva, sanacore ca facciuzza rossa.	
124		Susino sanacore (u prunu ri murriali)	
125		Tartufo bianchetto di Buccheri - Trufolo	
126		Tartufo scorzone di Buccheri - Trufolo	
127		Zucca virmiciddara, Cucuzza virmiciddara	
128		Zucchini di Misilmeri detta: "friscaredda"	

REGIONE SICILIANA		
Tipologia	N°	Prodotto
	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 liffia o mazziati
	138	Bocconetto
	139	Bracciale
	140	Buccellato
	141	Cannolieri
	142	Cannoli
	143	Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano
	144	Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, cannoli i Horés se
	145	Cassata siciliana
	146	Cassateddi
	147	Cassateddi di Calatafimi
	148	Cassatella di Agira
	149	Cassatella di ceci, cassatedda di ciciri
	150	Giambella
	151	Ciacuna, Mucatuli
	152	Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti
	153	Cosi di ficu, Cosi duci
	154	Crespelle di riso
	155	Crispelle, i Crispeddi
	156	Cubaia di Racalmuto, Cubaia racalmutese, Cubaia tradizionale di Racalmuto
	157	Cucchietta di Sciacca in dialetto siciliano "cucchitedda
	158	Cuccia
	159	Cucciddata
	160	Cucciddati di Calatafimi
	161	Cucuzzata
	162	Cuddnreddra
	163	Cuddnruni
	164	Cuddnruni duci
	165	Cuddureddi
	166	Cudduruni di Buccheri
	167	Cuffitelle
	168	Duci di tibbi
	169	Facciuni 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	Guuggiolena o Cubbiata
	182	Mandorliato (Biscotto riccio)
	183	Nastazzola
	184	Minna di Virgini
	185	Mmuqulati
	186	Ncannellate
	187	Nfasciateddi
	188	Nfasciateddi di Agira
	189	Nfasciateddi di Troina
	190	Nfiqquhilata
	191	Nucatuli
	192	Ossa di morto
	193	Pagnotta alla disgraziata
	194	Pane a lievitazione naturale (Pani cu cruscenti)
	195	Pane della Contea a pasta dura
	196	Pane di casa, u Pani i casa
	197	Pane di Monreale (u Pani ri Murriali)
	198	Pane di S. Giuseppe
	199	Pane votivo, a Cuddura di s. paulu
	200	Panzerotti
	201	Papareddi
	202	Pasta alla crema di latte
	203	Pasta di mandorle
	204	Pasta di nocciola
	205	Pasta reale di Erice
	206	Pasta reale di Tortorici
	207	Petralennula
	208	Pignocciata
	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	Sfincione
	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 nfiqquhilata
	227	Vastedda fritta
	228	Vucciddati di mandorle
	229	Arancini di riso
	230	Badduzzi di risu
	231	Buslati col pesto trapanese
	232	Caciu all'argentera
	233	Caponata di melanzane
	234	Cardi in pastella
	235	Cavate
	236	Coddra chi sardi
	237	Crespelle
	238	Crocchè di patate
	239	Cuscus di pesce
	240	Focaccia al sambuco
	241	Focaccia messinese
	242	Frascatula
	243	Gidata
	244	Iris
	245	Maccaruna
	246	Maccu di favi
	247	Maccu di grano
	248	Maiateddi
	249	Mbrulata di Milena
	250	Mpignulati
	251	Nfiqquhilata
	252	Padducculi di carne
	253	Pane cotto
	254	Panelle
	255	Pani co pipi
	256	Pani frittu cu luvu
	257	Parmigiana di melanzane
	258	Pasta cà muddica
	259	Pasta che sardi
	260	Pasta che vruoccoli arriminati
	261	Pitone o Pidone messinese fritto
	262	Purpetta di Crita, Polpetta di Creta
	263	Sarde a beccaficu
	264	Sigghiola
	265	Tagano Aragonese - Taganu
	266	Vino cotto e mustazzoli
	267	U pitaggu, pitaggu
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>		
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>		
<i>Prodotti della gastronomia</i>		
<i>Prodotti della gastronomia</i>		

REGIONE SICILIANA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	268	Zuzzu

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

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Alkermes, Alkermes di Firenze
	2	Amaro clementi elixir di Fivizzano, Amaro di Fivizzano, China Clementi di Fivizzano
	3	Aspretto di more
	4	Biadina
	5	China Massagi
	6	Elixir 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 Zibit, Agnello zarasco
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	13	Ammazzafeqato
	14	Barbina, Guanciaie
	15	Bardiccio
	16	Biroldo della Garfagnana
	17	Biroldo delle Apuane
	18	Biroldo di Lucca, Biroldo della Versilia
	19	Biscotto di salsiccia di Sorano
	20	Bistecca alla fiorentina
	21	Boccone al fungo porcino di Coreglia, Salamino al fungo, Bocconcino
	22	Bonzola
	23	Budellozzo di Grosseto, Busicchio
	24	Buristo, Mallegato pisano, Mallegato livornese, Sanquinaccio, Burischio
	25	Capocollo tipico senese, Finocchiatra
	26	Capretto delle Apuane
	27	Carne di cavallo di Comano, Carne di puledro di Comano
	28	Carne di mucca pisana del Parco di Migliarino-San Rossore, mucco pisano
	29	Carne di razza Calvana
	30	Carne di razza maremmana
	31	Carne salata, Carne nel bigoncio
	32	Costolaccio
	33	Fasciata, Pancetta arrotolata
	34	Fegatelli sott'olio (o sotto strutto) toscani
	35	Fegatello di maiale macinato pisano
	36	Filetto della Lunigiana
	37	Gallina livornese, Pollo italiano, Leghorn
	38	Gallina Mugellese, Gallina mugghinese
	39	Guanciaie, Gota
	40	Lardo vergine di maiale
	41	Lombo senese, Lombo, Lonzino, Arista stagionata
	42	Lonzino, Lombo di maiale salato
	43	Manzo di Pozza della Garfagnana, Carne garfagnina, Carpaccio garfagnino
	44	Mezzone, Bastardo
	45	Mocetta carrarina
	46	Mortadella della Lunigiana, Mondiola della Garfagnana
	47	Mortadella delle Apuane
	48	Mortadella di maiale di Camaione, Sbriciolona
	49	Mortadella nostrale di Cardoso
	50	Nodino di Montopoli
	51	Pancetta apuana
	52	Pancetta e rigatino toscani, Ventresca, Legatino
	53	Pollo del Valdarno, Valdarnese bianca o Valdarno bianca
	54	Prochetta di Monte San Savino
	55	Prosciutto bazzone della Garfagnana e della Valle del Serchio, Bazzone, Prosciutto nostrato,
	56	Prosciutto contadino
57	Prosciutto di Sorano	
58	Rigatino arrotolato finocchiatra	
59	Rorentino, Migliaccio	
60	Salame al vino	
61	Salame chianino	
62	Salame chiantiano	
63	Salame di cinghiale	
64	Salame di maiale e pecora	
65	Salame prosciutto 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	Sanbudello, Ammazzafeqato aretino	
74	Soppressata di cinghiale	
75	Soppressata di sangue	
76	Soppressata toscana, Capofreddo, Capaccia, Soppressata	
77	Spalla chiantiana	
78	Spalla cotta di Filattiera, Spalla cotta della Lunigiana	
79	Spalla di maiale pisana	
80	Spalla di Sorano	
81	Spuma di gota di maiale di San Miniato	
82	Tarese Valdarno	
83	Testa in cassetta, Sopressata	
84	Tizzone di Giustagnana	
85	Tonno del Chianti, Finto tonno toscano	
86	Trippa e Lampredotto	
87	Vergazzata, Pancetta stesa	
88	Zampone chiantiano	
89	Zia di Maremma	
90	Aceto di San Miniato, Aceto d'agresto sanminiatese	
91	Sugo di Scottiglia alla pescinaia, Scottiglia di Pescina	
92	Caciotta della Lunigiana, Formaggio bovino della Lunigiana	
93	Caciotta di pecora	
94	Caciotta dolce, Vacchino dolce	
95	Caciotta stagionata, Mucchino, Vacchino	
96	Formaggi caprini della Maremma, Caprini freschi o aromatizzati	
97	Formaggi di latte di capra dell'Isola di Capraia	
98	Formaggio caprino dell'Alto Mugello	
99	Formaggio caprino delle Apuane	
100	Il Fossa del Greppo, Pecorino di Fossa del Greppo, Formaggio pecorino di Fossa del Greppo	
101	Il grande vecchio di Montefaltonico	
102	Marzolino di Lucardo, Pecorino di Lucardo	
103	Pastorella del carreto 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	Raviogolo di latte vaccino del Mugello, Raviogolo del Mugello, Raviogolo	
120	Raviogolo di pecora pistoiese, Ravaogolo, Ravegolo	
121	Raviogolo di pecora senese, Ravaogolo, Ravegolo	
122	Ricotta di pecora grosssettana	
123	Ricotta di pecora massese	
124	Ricotta di pecora pistoiese	
125	Stracchino, Crescenza	
<i>Condimenti</i>		
<i>Formaggi</i>		

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	N°	Prodotto
Grassi (burro, margarina, oli)	126	Olio di madremignola
	127	Olio di divastra scarlinese
	128	Olio di olio quercetano, Olio di quercetana
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	129	Aglio massese
	130	Aglio rosso maremmano
	131	Aglione della Valdichiana
	132	Aranco massese
	133	Asparago d'argenteuili toscano, Asparago nostrale
	134	Barba massese, Barba di prete, Scorza nera
	135	Basilico gigante, Basilico a foglia di lattuga
	136	Bietola a coste sottili
	137	Carciofini sott'olio
	138	Carciofo del litorale livornese
	139	Carciofo di Chiusure
	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 mondiganiana del Pratomagno, Mondistollo
	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 col cartoccio precoce
	152	Cavolo nero riccio di Toscana
	153	Cavolo riccio nero di Lucca, Braschetta
	154	Cece di Grosseto
	155	Cece piccolo del Valdarno, Cece piccolo del Chianti, Cece nostrale piccolo, Cece piccolo, Cece nostrale
	156	Cipolla di Bassone
	157	Cipolla di Certaldo
	158	Cipolla di Ripola
	159	Cipolla di Terzeretoli
	160	Cipolla di Treschietto, Cipola
	161	Cipolla lucchese
	162	Cipolla massese
	163	Cipolla rossa della Valteriberina
	164	Cipolla rossa toscana
	165	Cipolla savonese, Cipolla "sagonese"
	166	Cipolla verina, Cipolla bastarda
	167	Cocomero della Val di Cornia
	168	Cocomero gigante, Gigante di Fontaricono, Cocomero della Val di Chiana
	169	Confettura di purnelle fiaschette
	170	Dormiente della montagna pistoiese, dormiglione, marzuolo
	171	Fagiolo garfagnino, Fagiolo casciante
	172	Fagiolo schiaccione
	173	Fagiolo aquila, Fagiolo lupinaro, Fagiolo lupinano
	174	Fagiolo borlotto di Maremma
	175	Fagiolo borlotto nano di Sorano
176	Fagiolo borlotto nostrale toscano	
177	Fagiolo burro toscano	
178	Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginesse-Compitese e Sant'Alessio	
179	Fagiolo cannellino di Sorano	
180	Fagiolo Capponne	
181	Fagiolo ciavellone di Sorano, Fagiolo burro di Sorano, Piattella di Grosseto	
182	Fagiolo coco nano, Fagiolo cocco	
183	Fagiolo dall'occhio del Valdarno, Fagiolo gentile, Fagiolo cornetto, Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dall'occhio nano, Dolico, Fagiolini, Cornetti, Tegoline, Fagiolo all'olio (Maremma)	
184	Fagiolo della montagna, Fagiolo bastardo, della nodola, dell'Amiata	
185	Fagiolo di Biulio	
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	186	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasquiain 'dau scuside", Fagioline dette "fasquiuna"
	187	Fagiolo diecimino, Fagiolo scritto rampicante
	188	Fagiolo fico di Galliciano
	189	Fagiolo giallino della Garfagnana, Fagiolo giallino, Fagiolo nano da scuciare
	190	Fagiolo malato, Malatino, Fagiolo verdone, Fagiolo giallino, Fagiolo di S. Giuseppe
	191	Fagiolo Marconi a seme nero, Fagiolo seme nero
	192	Fagiolo mascherino
	193	Fagiolo massese
	194	Fagiolo pieverino
	195	Fagiolo romano, Fagiolo romanello
	196	Fagiolo rosso di Lucca, Fagiolo rosso lucchese
	197	Fagiolo schiaccione
	198	Fagiolo scritto della Garfagnana
	199	Fagiolo scritto di Lucca
	200	Fagiolo serpente toscano, Sringa
	201	Fagiolo storfino di Lucca, Anellino giallo di Lucca
	202	Fagiolo stringa di Lucca, Fagiolo serpente
	203	Fagiolo turco di Castello
	204	Fagiolo zoffino
	205	Farina di castagne cambrinese
	206	Farina di castagne dell'Amiata
	207	Farina di castagne d'Antona, Farina dolce
	208	Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce
	209	Farina di castagne di Prato
	210	Farina di castagne pistoiese
	211	Farina di neccio di Villa Basilica, Farina dolce, Farina di castagne
	212	Fava lunga delle cascine, Fava delle cascine
	213	Fichi di Carmignano
	214	Fichi sott'olio livornesi
	215	Fico dottato, Otalato
	216	Fico San Piero, Corbo
	217	Fico verdino
	218	Frutti del sottobosco delle montagne pistoiesi
	219	Funghi porcini toscani, Giugno, Settembre, Biancarello, Montagnolo, Porcino del freddo, Moreccio o porcino nero, Estatino
	220	Funghi sotto sale della costa Apuana
	221	Grano marzolo del Melo
	222	Grano saraceno, Fagopiro, Grano nero
	223	Granturco bianco massese, Mais bianco
	224	Granturco formenton ottofile della Garfagnana, Formentone maggese, Granturco da polenta garfagnino
	225	Granturco nano di Luco, Granturco nano di Grezzano
	226	Lattuga quattro stagioni, Lattuga vinata
	227	Limone massese
	228	Lupino dolce di Grosseto
	229	Mais quarantino
	230	Mais rustico per polenta aretino
	231	Marmellate e confetture della Toscana
	232	Marroni della Toscana
233	Mascina di Montepulciano, Mascina di Montepulciano Susina di Montepulciano o Scoscia monaca di Montepulciano	
234	Mela binotto	
235	Mela Carla aretina, Finsilva, Mela di Finale	
236	Mela cascina, Rosetta, Rosina	
237	Mela casolana	
238	Mela Francesca aretina, Aretina	
239	Mela "muso di bue", Mela "muso de be"	
240	Mela nesta, Decio	
241	Mela panaja, Fagellata	
242	Mela roqiota	
243	Mela rosa del Casentino, Mela di montagna-mela del Casentino	
244	Mela rotella della Lunigiana, Pomo rodello	
245	Mela ruqinosa della Valdichiana, Mela golden, Mela deliziosa gialla	
246	Mela stamman aretina, Mela stamman red o riepilino	
247	Melanzana violetta fiorentina, Fiorentina	
248	Melagrano di Firenze	
249	Melone della Val di Cornia	
250	Miraflo negro della montagna pistoiese, Piuro	
251	Nocce aretina	
252	Olive in salamoia	
253	Paonazzi sott'olio, Lardaioli rossi	
254	Pastinacello, Pastinello, Pastinaccio, Gallinaccio	
255	Patata bianca del Melo	

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	256	Patata di Regnano
	257	Patata di Santa Maria a Monte, La toska
	258	Patata di Zeri, Patate "rosse, bianche, zale" di Zeri
	259	Patata rossa di Cetica, Patata rossa del Pratomagno, Patata rossa del Casentino
	260	Pera coscia aretina
	261	Pera coscia di Firenze
	262	Pera del curato toscana
	263	Pera gentile, Gentile d'estate, Gentile bianca, Pera zuccherina
	264	Pera picciola
	265	Pera rusè
	266	Pesca cologna del Poggio
	267	Pesca cologna di Rosano, Cotoana
	268	Pesca cologna toscana
	269	Pesca diga
	270	Pesca Elberta, Pesca Alberta, Pesca Lamberta
	271	Pesca limone, Cologna tardiva
	272	Pesca maglia rosa
	273	Pesca Michellini
	274	Pesca mora di Moriano Dolfi, Pesca mora di Dolfo
	275	Pesca passerina, Pesca ubriaca
	276	Pesca regina di Londa, Regina d'autunno, Tardiva di Londa
	277	Pesca trionfo rossa, Trionfo, Trionfo peleso
	278	Peschetti di Candia, Peschetti di vigna, peschetti settembrini
	279	Piattella pisana, Fagiolo di San Michele
	280	Pinolo del Parco di Migliarino-San Rossore
	281	Pisello a mezzafasca aretino, Pisello quarantino
	282	Pisello a tutta frasca aretino
	283	Pisello mucellano, Baccellone, Nostrale del Mugello
	284	Pomodoro da inverno da appendere, Pomodoro pendolino
	285	Pomodoro Borsa di Montone
	286	Pomodoro canestrino di Lucca
	287	Pomodoro cilestino toscano
288	Pomodoro costoluto fiorentino, Pomodoro rosso da conserva	
289	Pomodoro cuore di bue, Bovaiolo	
290	Pomodoro fragola di Albiano Minucciano, Pomodoro fragola	
291	Pomodoro grinzoso sanminiatese, Pomodoro di San Miniato	
292	Pomodoro marmaride	
293	Pomodoro oallino, Pomodoro da serbo	
294	Pomodoro pendolino	
295	Pomodoro pisanello, Pomodoro pizza	
296	Pomodoro quarantino, Pomodoro antico nostrale	
297	Pomodoro stella, Pomodoro pesciatino o del Marianese	
298	Radicchia di Lucca	
299	Rapino di Bergiola Foscalino	
300	Rapo del Valdarno	
301	Riso della Maremma	
302	Scalogno 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 Moscia o Moscina	
306	Tabacco Kentucky della Val Tiberina Toscana, Tabacco scuro toscano	
307	Tartufo bianchetto della Toscana, Tartufo marzuolo	
308	Tartufo bianco della Toscana	
309	Tartufo nero pregiato della Toscana	
310	Tartufo nero ucinato della Toscana	
311	Tartufo scorzoso della Toscana, Tartufo d'estate della Toscana	
312	Uva colombiana 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 tardiva	
318	Zucchini lunga fiorentina, Zucchini fiorentino rigato bianco, Zucchini bianca del Valdarno	
319	Zucchini mora pisana	
320	Zucchini sarzanese, Zucchini alberello di Sarzana	
321	Zucchini tonda fiorentina, Zucca tonda da ogni modo, Zucchini da far ripiene, Zucchini tondo, Zucchini tonda fiorentina, Zucchini tonda chiara toscana, Zucchini tondo di Firenze, Zucchetta nana quarantina, Zucchini nana cespitosa	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	322	Amaretti di Carmignano, Amaretti di Fochi
	323	Amaretto Santacrocesese
	324	Anacino, Stinco di morto, Biscotti agli anaci, Biscotti lessi
	325	Belfano di Barga
	326	Befanini, Befanotti
	327	Berlingozzo
	328	Bignè di Orentano
	329	Biscotti di Prato, Cantuccini di Prato
	330	Biscotto col riccio
	331	Biscotto con l'unto, Civitellino, Bucunto
	332	Biscotto di mezz'agosto
	333	Biscotto salato di Roccalbegna, Biscotto lessato, Biscotto della sposa, Cornetto
	334	Bozza pratese, Pane di Prato
	335	Brecciolino di Roccalbegna
	336	Briquadino di Lamporecchio
	337	Brutti boni di Prato
	338	Brutto buono ai pinoli, Kinzica
	339	Bucellotto di Lucca
	340	Cantucci di San Miniato, Cantuccini di San Miniato, Biscotti di San Miniato
	341	Carsenta della Lunigiana, Crescenta
	342	Castagnaccio toscano, Migliaccio, Migliaccio dolce, Baldino (aretino), Toppone o pattona (nel livornese), Ghrighio (alcune zone della campagna fiorentina, Ghrighio (nel pratese)
	343	Cavallucco di Siena, Morsetti
	344	Cecina, Cecina calda, Farnata, Cinque e cinque
	345	Cenci, Stracci, Frappole
	346	Ciaccia di Pasqua
	347	Ciaccino
	348	Cialde di Montecatini
	349	Ciadino dei tuffi
	350	Ciaramito di Castell'Azzara
	351	Ciocccolato artigianale toscano
	352	Ciorchiello di Caserte, Ciambella, Ciorchiello
	353	Confetti di Pistoia, Confetti a riccio
	354	Coroli incesi
	355	Corona di San Bartolomeo
	356	Criscolette di Cascio
	357	Croccolato di Siena
	358	Cucchiari, 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 Pilade
	363	Focaccia di Pasqua salata di Pitigliano
	364	Focaccia leva di Galliciano
	365	Focaccia seravozzina
366	Frate lucchese, Bombolone lucchese, Ciambella lucchese	
367	Gnudi, Ravoli nudi, Stranquapreti, Strozzapreti, Gnocchi del casentino	
368	Lasagne bastarde della Lunigiana, Lasagne matte	
369	Mascheroni della Garfagnana	
370	Mandorlata di Montalcino	
371	Mangia e bei	
372	Marocca di Casola	
373	Marzapane	
374	Migliaccio di Pitigliano, Ciaffagone di Manciano	
375	Migliaccio senese	
376	Mignecci di formentone di Galliciano	
377	Miniatensi	
378	Necchio toscano, Bollento, Gaccio, Cian	
379	Pan de Santi, Pan dei morti, Pan co' Santi	
380	Pan di ramerino, "Pandisdramerino" in Maremma, "Ramerino all'olio" nell'aretino	
381	Pane di Altopascio	
382	Pane di Montegemoli	
383	Pane di patate della Garfagnana	
384	Pane di Po, Signano e Agnino	
385	Pane di Pomarance	
386	Pane di Pontremoli, Focaccia pontremolese	
387	Pane di Reanano	
388	Pane di Vinca	
389	Pane marocco di Montignoso, Pane marocco, Pane marocco	
390	Panificato dell'Isola del Giglio	
391	Panforte, Panforte di Massa Marittima	
392	Panforte olacè al cioccolato, Torta dei Corsini, Panforte di Pistoia	
393	Paniaccio di Podenzana	
394	Panina, Pan giallo, Panina aretina	
395	Panini di granturco	
396	Pasimata, Passimata	
397	Pattona di Comano, Pattona Comanina	
398	Pesche di Prato	
399	Pici, Pinci	
400	Pizza arentanese	
401	Pupporina	
402	Quaresimali	
403	Ricciarelli, Ricciarelli di Pomarace, Ricciarelli di Massa Marittima,	
404	Riccioni	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	399	Pici, Pinci
	400	Pizza arentanese
	401	Pupporina
	402	Quaresimali
	403	Ricciarelli, Ricciarelli di Pomarace, Ricciarelli di Massa Marittima,
	404	Riccioni

REGIONE TOSCANA			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	405	Rustici di Montalcino	
	406	Salvato di Villa Basilica	
	407	Sassi della Calvana	
	408	Scarsella orbetelliana	
	409	Schiacce grossetane, Schiacciate, Ciacce, Focacce	
	410	Schiaccia alla campigliese	
	411	Schiaccia briaca dell'Elba	
	412	Schiaccia casuale con uccellini di San Piero	
	413	Schiaccia pizzicata di Montiano	
	414	Schiacciata alla fiorentina	
	415	Schiacciata con fuva	
	416	Schiacciata di Norma Rina	
	417	Scota	
	418	Sfratto	
	419	Spaghetti di Lari <i>Spaghetti di campagna</i>	
	420	Spongata della Lunigiana	
	421	Sportelle	
	422	Taccoli di Castell'Azzara, Melatelli	
	423	Tartufi dolci della Calvana	
	424	Testarolo della Lunigiana	
	425	Topi di Castell'Azzara	
	426	Torsello con la bolla di Pitigliano	
	427	Torta coi 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 marroni di Marradi, "La Torta"	
	433	Torta di riso di Massa e Carrara	
	434	Torta di riso lunigianese	
	435	Torta di verdure, Torta coi becchi lucchese	
	436	Torta mantovana	
	437	Torta salata di Villa Basilica	
	438	Tortelli alla lastra di Corezzo	
	439	Tortello del melo, Raviole	
	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 Vierno	
	447	Zuccotto massese	
	<i>Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi</i>	448	Anquilla scavecciata, Anquilla marinata
		449	Anquilla stumata
		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	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	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 UMBRIA		
<i>Tipologia</i>	N°	Prodotto
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	1	Capocollo
	2	Coglioni di mulo
	3	Coppa di testa
	4	Corallina o Salame umbro
	5	Guanciale o Barbozzo
	6	Lombetto
	7	Mazzafegati
	8	Porchetta
	9	Prosciutto nostrano
	10	Salami di Norcia
	11	Salsicce
	12	Sanguinaccio
	13	Ventresca
<i>Condimenti</i>	14	Pasta di olive
	15	Patè di interiora di pollo
<i>Formaggi</i>	16	Caciotta (Caciotta e Caciotta al tartufo)
	17	Formaggio (farcito e misto)
	18	Pecorino (di Norcia, di Norcia del pastore, Stagionato in fossa/grotta, Stagionato in botte, Umbro)
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	19	Ravaggiolo
	20	Broccoletti del lago
	21	Cicerchia
	22	Cipolla di Cannara
	23	Fagiolina del lago
	24	Fagiolo di Cave - Varietà di verdino di Cave e giallo di Cave
	25	Lenticchie
	26	Marrone
	27	Sedano nero di Trevi
	28	Tartufo bianco pregiato
	29	Tartufo nero pregiato
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	30	Zafferano di Cascia
	31	Zafferano di Città della Pieve
	32	Attorta
	33	Bringoli
	34	Brustengolo
	35	Castagnole
	36	Ciaramicola
	37	Ciriolo
	38	Cresciole di ciccioli
	39	Crescionda
	40	Fave dei morti
	41	Mostaccioli
	42	Nociata
	43	Pammelati
	44	Pampepato
	45	Pan mostato
	46	Pan nociato
	47	Pane di Strettura
	48	Passatelli
	49	Pici
	50	Pinoccate
	51	Pinolate
	52	Rocciata
	53	Schiacciata al formaggio
	54	Stinchetti
	55	Strangozzi
	56	Strufoli
	57	Torciglione
	58	Torcolo di San Costanzo
	59	Torta al formaggio o di Pasqua
	60	Torta al testo
	61	Tozzetti
	62	Umbricelli
	<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	63
64		Carpa del Trasimeno
65		Latterino del Trasimeno
66		Luccio del Trasimeno
67		Persico reale del Trasimeno
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	68	Tinca del Trasimeno
	69	Ricotta salata

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

Allegato I		
REGIONE VENETO		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Acqua di melissa
	2	Acqua tonica
	3	Aperitivo analcolico al gusto di ginger
	4	Caffè - Caffè espresso secondo Tradizione Veneta
	5	Liquore all'uovo
	6	Liquore barancino
	7	Liquore del ciancillo
	8	Liquore fragonino
	9	Maraschino
	10	Pruina
	11	Sanguè morlacco
	12	Sariz
	13	Anatra di corte padovana
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	14	Anatra germanata veneta
	15	Anatra mignon
	16	Bogoni di Badia Calavena
	17	Bondiola al saugo di Este
	18	Bondiola col lenqual del padovano
	19	Bondiola di Castelframbert
	20	Bondiola della Val Leogra
	21	Bresolada di cavallo
	22	Cacciatore di asino*
	23	Cacciatore di cavallo*
	24	Carne de fea afumejada*
	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 le sarugno*	
33	Coniglio veneto	
34	Coppa di testa di Este*	
35	Cornici de Crespadoro	
36	Coscia affumicata di cavallo*	
37	Cotechino di palestro*	
38	Cotechino di Trecenta*	
39	Falso porsuto*	
40	Faraona camosciata	
41	Faraona di corte padovana	
42	Fregiat	
43	Galletto nano di corte padovana - nepoi	
44	Gallina collo nudo di corte padovana	
45	Gallina dorata di Lonigo	
46	Gallina ermelliniata di Rovigo	
47	Gallina padovana	
48	Gallina polverata	
49	Gallina robusta lionata	
50	Gallina robusta maculata	
51	Lardo del basso vicentino*	
52	Lardo in salamina*	
53	Lardo steccato con le erbe*	
54	Lenqual*	
55	Lingua salmistrata	
56	Luganega da riso*	
57	Luganega nostrana padovana*	
58	Luganega trevigiana*	
59	Luganeghe de tripan*	
60	Luganeghe della Val Leogra*	
61	Morette o barbusti della Val Leogra*	
62	Morsandole*	
63	Muset trevigiano*	
64	Nervetti di bovino	
65	Oca del mondragon	
66	Oca di corte padovana	
67	Oca in onto padovana	
68	Oca in onto dei Berici	
69	Osocol di Treviso*	
70	Panzèta col tòco del basso vicentino*	
71	Panzèta co l'ossocol del basso vicentino*	
72	Porsuto de oca*	
73	Pastin	
74	Pastissada de caval	
75	Pecora Alpaorta	
76	Pendole*	
77	Pollo combattente di corte padovana	
78	Pollo rustichello 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	Salmelle di cavallo*	
92	Salsiccia con le rape	
93	Salsiccia equina*	
94	Salsiccia tipica polesana*	
95	Schenali*	
96	Senkham - Speck di Sappada*	
97	Sfilacci di equino	
98	Sfilacci di manzo	
99	Sopressa di Verona*	
100	Sopressa trevigiana*	
101	Sopressa co l'ossocol del basso vicentino*	
102	Sopressa co la braccia del basso vicentino*	
103	Sopressa col tòco del basso vicentino*	
104	Sopressa di cavallo*	
105	Sopressa investida*	
106	Sopressa nostrana padovana*	
107	Speck di Castore*	
108	Speck di cavallo*	
109	Spiedo - Spìo - Spiedo d'alta marca	
110	Straeca di cavallo	
111	Tacchino comune bronzato	
112	Tacchino ermelliniato di Rovigo	
113	Torresani di Torreglia	
114	Torresano di Breganze	
115	Vitellone padano	
116	Olio extravergine di oliva della Valbantena di Verona	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	117	Burro al latte crudo di malga*
	118	Caccoppa*
<i>Formaggi</i>	119	Caciotta misto pecora*
	120	Fior delle Dolomiti*
	121	Formaggio acidino*
	122	Formaggio apordino di malga*
	123	Formaggio al latte crudo di Posina*
	124	Formaggio bastardo del Grappa*
	125	Formaggio busche*
	126	Formaggio casato del Garda*
	127	Formaggio casei bellunese*
	128	Formaggio Ceste*
	129	Formaggio Cornelico*
	130	Formaggio Contrin*
	131	Formaggio Dolomiti*
	132	Formaggio Fodòm*
	133	Formaggio Inbriaco*
	134	Formaggio latteria di Sappada*
	135	Formaggio malga bellunese*
	136	Formaggio misto pecora fresco dei Berici*
	137	Formaggio Moesin di Fregona*
	138	Formaggio Montemaro*
	139	Formaggio morlacco*
	140	Formaggio Nevegai*
	141	Formaggio nostrano veronese*
	142	Formaggio peccorino dei Berici*
	143	Formaggio peccorino fresco di malga*
	144	Formaggio renáz*
	145	Formaggio schiz*
	146	Formaggio stracon*
	147	Formaggio Tozella*
	148	Formaggio Vismorei*
	149	Formaggio zigher*
	150	Formaggio zumelle*
	151	Furmai nustran*

Allegato I		REGIONE VENETO	
Tipologia	N°	Prodotto	
	152	Agiolo del medio Adige	
	153	Antiche pesche di Modigliano Veneto	
	154	Asparago bianco del Sile	
	155	Asparago bianco di Bibione	
	156	Asparago di Arcole	
	157	Asparago di Giare	
	158	Asparago di Mambrotta	
	159	Asparago di Padova	
	160	Asparago di Palazzetto	
	161	Asparago di Rivoli	
	162	Asparago verde amaro Montine	
	163	Barbabietola rossa di Chioggia	
	164	Bietola di Bassano	
	165	Bisi de Lumignon	
	166	Bisi de Pesegegga	
	167	Broccoletto di Custozza	
	168	Broccolo di Bassano	
	169	Broccolo di Novadelle	
	170	Broccolo fiolaro di Creazzo	
	171	Carciolo violetto di S. Erasmo	
	172	Cardata di Chioggia	
	173	Castagne del Baldo	
	174	Castagne e marroni dei Colli Euganei	
	175	Cavolo cappuccio di Vinigo di Cadore	
	176	Cavolo dell'Adige	
	177	Cicoria catalagna gigante di Chioggia	
	178	Cilegia della Val d'Alpone	
	179	Cilegia dei Colli Asolani	
	180	Cilegia delle Colline veronesi	
	181	Cilegie dei Colli Euganei	
	182	Cilegie diurone di Cazzano	
	183	Cipolla bianca di Chioggia	
	184	Cipolla rosa di Bassano	
	185	Composte delle Valli dell'Agno e del Chiampo	
	186	Craut - Verde agre	
	187	Crauti delle Breonze	
	188	Cren	
	189	Culat di Valdaano	
	190	Durona del Chiampo	
	191	Fagiolino meraviglia di Venezia	
	192	Fagiolo bala rossa feltrina o Fasol balin feltrino	
	193	Fagiolo tonai di Fontanafredda	
	194	Fagiolo borlotto nano di Levada	
	195	Fagiolo di Posina "scalda"	
	196	Fagiolo giàlet	
	197	Fagiolo anico Borlotto	
	198	Farina di mais Biancoperta	
	199	Farina di mais Marano	
	200	Farina per polenta di mais "Sponcio"	
	201	Fasol del lago	
	202	Fasola posenata	
	203	Fave bellunesi	
	204	Fragola Altopolesana, Fraquila	
	205	Fragola delle Dolomiti Bellunesi	
	206	Fragola di Verona	
	207	Funghi coltivati del Montello	
	208	Funghi di Costozza	
	209	Germoglio di radicchio bianco nostrano di Bassano	
	210	Giuggiolo dei Colli Euganei	
	211	Giuggiolo del cavallino	
	212	Grano saraceno	
	213	Kiwi di Treviso	
	214	Kiwi di Verona	
	215	Kodinzze	
	216	Kodinzon	
	217	Mais cinquantino bianco	
	218	Mame d'Aababo	
	219	Mame feltrine	
	220	Mamma bianca di Bassano	
	221	Marinelle sotto spirito	
	222	Marrone di San Mauro	
	223	Marrone feltrino	
	224	Marroni di Valrovina	
	225	Mela del Medio Adige	
	226	Mela di Montebelluna	
	227	Mela di Verona	
	228	Melone del Delta Polesano	
	229	Melone montagnanese	
	230	Melone precocce veronese	
	231	Mostarda vicentina	
	232	Nettarina di Verona	
	233	Noce dei grandi fiumi	
	234	Noce di Feltre	
	235	Orzo Agordino	
	236	Patata americana di Anquillara e Stroppare	
	237	Patata americana di Zero Branco	
	238	Patata cornetta	
	239	Patata del Montello	
	240	Patata del Quartier del Piave	
	241	Patata di Bolca	
	242	Patata di Castelmaggiore	
	243	Patata di Chioggia	
	244	Patata di Montebelluna	
	245	Patata di Posina	
	246	Patata dorata dei terreni rossi del Guà	
	247	Patate di Rotzo	
	248	Peperone di Zero Branco	
	249	Pera del medio Adige	
	250	Pera del veneziano	
	251	Pera del veronese	
	252	Pera Missa	
	253	Pesca bianca di Venezia	
	254	Pesca di Povegliano	
	255	Pisello di Borsò del Grappa	
	256	Pisello verdone nano di Colanola ai Colli	
	257	Pium prussian	
	258	Pomodoro del Cavallino	
	259	Radicchio bianco fior di Maserà	
	260	Radicchio bianco o variegato di Lusia	
	261	Radicchio variegato bianco di Bassano	
	262	Radicchio verdone da cortel	
	263	Riso di Grumolo delle Abbadesse	
	264	Scarola di Bassano	
	265	Sedano di Rubbio	
	266	Sedano verde di Chioggia	
	267	Sedano rapa di Ronco all'Adige	
	268	Susina gialla di Lio Piccolo	
	269	Tartufo della montagna veronese	
	270	Tartufo nero dei Berici	
	271	Uva Clinton	
	272	Uva fragola bianca	
	273	Uva fragola nera	
	274	Verza moretta di Veronella	
	275	Zucca Marina di Chioggia	
	276	Zucca santa bellunese	

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

Allegato I		REGIONE VENETO	
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	277	Amarettini	
	278	Bianca comune	
	279	Bibanesi	
	280	Bigoli	
	281	Biscotti baicoli	
	282	Biscotti pazientini	
	283	Bissola di Chioggia	
	284	Bussola burani	
	285	Capezzoli di Venere	
	286	Carfogn	
	287	Casunzei	
	288	Ciapa vicentina	
	289	Colomba pasquale di Verona	
	290	Cornetti	
	291	Crema frita chioggiotta	
	292	Dolce bissoleto	
	293	Dolce del santo - Santantonio	
	294	Dolce natalin	
	295	Dolce potentina	
	296	Esse adriese	
	297	Essi buraneti	
	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	Gargali	
	307	Gelato artigianale del Cadore	
308	Gnocchi della Lessinia		
309	Gnocco smalzao		
310	Gnocco di Verona		
311	Il Riccio		
312	Lasagne da formè		
313	Mandorlato di Cologna Veneta		
314	Mandorlato veneziano		
315	Mantovana		
316	Merletti Santantonio		
317	Montesu		
318	Nette		
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 Bonolin		
329	Pevarin		
330	Pinza alla munara		
331	Puòè di Santa Lucia		
332	Rofori di Sanguinetto		
333	Rufolo di Costeggiola		
334	Sagagiardi		
335	San Martino		
336	Savoardi di Verona		
337	Schizzolo		
338	Stogiatine di Villafranca		
339	Smegiassa		
340	Subioi all'ortica		
341	Tadèle al tardivo		
342	Tiramisu di Treviso		
343	Torrone di S. Martino di Lupari		
344	Torta ciosota		
345	Torta figassa		
346	Torta fregolotta		
347	Torta nicolotta		
348	Torta origana		
349	Torta pazientina		
350	Torta pinza - Putana		
351	Torta sariesolona		
352	Torta zonzola		
353	Tortellini di Valogio sul Mincio		
354	Trececia d'oro di Thiene		
355	Zabajon		
356	Zaletto di quogiole		
357	Zaletti		
358	Bigoli in salsa		
359	Brodo de gaina		
360	Bollito alla padovana		
361	Club sandwich "del Doce"		
362	Fegato alla veneziana		
363	Frittata di bruscandoli		
364	Panin onto		
365	Pearà		
366	Radici e fasoi		
367	Risi e bisi		
368	Risotto con i bruscandoli		
369	Sopa coada		
370	Tartufi degli Euganei trifolati		
371	Anguilla del Delta del Po		
372	Anguilla del Livenza		
373	Anguilla marinata del Delta del Po		
374	Anguilla delle valli da pesca venete		
375	Baccalà alla cappuccina		
376	Baccalà alla vicentina		
377	Baccalà all'ebraica		
378	Baccalà mantecato alla veneziana		
379	Branzino delle valli da pesca venete		
380	Caparoso de ciosa o vongola verace di Chioggia		
381	Cassoppa		
382	Cefali delle valli da pesca venete		
383	Cefalo del Polesine		
384	Cozza di Pallesstrina		
385	Folpo di Noventa Padovana		
386	Gambero di fiume della Venezia Orientale		
387	Latterini marinati del Delta del Po		
388	Mocche e Misanele		
389	Moscardino di Caxile		
390	Pesce azzurro del Delta del Po		
391	Sarde in saor		
392	Sardine e alici marinate del Delta del Po		
393	Seppie bianche di Chioggia, Sepe de ciosa, Seppioline di Chioggia		
394	Schia della laguna di Venezia		
395	Trotta Fario valli vicentine		
396	Trotta irdea del Sile		
397	Trotta irdea 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	Miele dell'Altopiano di Asiago		
407	Ricotta affumicata*		
408	Ricotta affumicata della Val Leogra*		
409	Ricotta da sachetto della Val Leogra*		
410	Ricotta fiorata delle vallate vicentine*		
411	Ricotta pecorina dei Berici*		
412	Ricotta pecorina stufata dei Berici*		
413	Ricotta Schotte*		
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>			

* Deroga alle norme igienico sanitarie