

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

REGIONE ABRUZZO		
Tipologia	N°	Prodotto
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	74	Pomodoro a pera
	75	Solina
	76	Tartufi d'Abruzzo
	77	Tondino del Tavo, Fagiolo di Loreto Aprutino
	78	Uva di Tollo e Ortona
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	79	Bocconotti di Castel Frentano
	80	Cagionetti, Calgionetti, Caggiunitt', Caggionetti
	81	Cicerchiata
	82	Confetto di Sulmona
	83	Croccante di mandorle, Croccante di natale
	84	Cumbrizium', Le Sbattute
	85	Fiadone dolce
	86	Fiadone salato
	87	La Svivitella
	88	Lingue di suocera
	89	Maccheroni alla chitarra
	90	Maccheroni alla molinara, alla mugnaia
	91	Maccheroni con le ceppe
	92	Nevola di Ortona - Nevèle di Urtòne
	93	Ndurciullune
	94	Pagnotte da forno di Sant'agata
	95	Pane Cappelli
	96	Pane casareccio aquilano
	97	Pane con le patate
	98	Pane di Solina, Pagnotte di Solina
	99	Pane nobile di Guardiagrele
	100	Parrozzo
	101	Pasticci di Rapino
	102	Pepatelli
	103	Pizza con le sfrigole, Zuffricul
	104	Pizza di crema e ricotta
	105	Pizza di Pasqua
	106	Pizza di ricotta
	107	Pizza dolce tradizionale
	108	Pizza rustica dolce
	109	Pizza rustica salata
	110	Pizza scime, Pizza scive, Pizza ascima, Pizza azzima
	111	Pizzelle
	112	Ravioli dolci di ricotta
	113	Rimpizza
	114	Sagne a pezze, Tacconelle
	115	Sassi d'Abruzzo, Mandorle atterrate
	116	Scrippelle, Scrippelle teramane
	117	Serpentone, lu Serpentone
	118	Sfogliatella di Lama, Sfuiatell
	119	Sgaiozzi
	120	Sise delle monache di Guardiagrele, Tre monti
	121	Spumini
	122	Supposte, i Pensieri del poeta, Banane, Celli di prevete
	123	Torcinelli, Turcinil
	124	Torrone di Guardiagrele
	125	Torrone tenero al cioccolato aquilano Nurzia
	126	Torrone tenero al cioccolato di Sulmona
	127	Uccelletti, Li Cellit, Celli pieni
	128	Zeppole di S. Giuseppe
Prodotti della gastronomia	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
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	146	Scapece
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	147	Lattaccioio, 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'Ssònze di Anzi
	6	Capocollo
	7	Capretto in fricassea di Rivello
	8	Carne Podolica lucana
	9	Gelatina di malale
	10	Involtoni di cotenna
	11	Lardo
	12	Marruca dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Monacedd', Cazzamarruca, Vavalicch'
	13	'Ncandarata
	14	Nunglia di Castelsaraceno
	15	O Conugli Chien di Rivello
	16	Pancetta
	17	Pastorale di Castelsaraceno
	18	Pezzente
	19	Prosciutto crudo
	20	Prosciutto di Marsicovetere
	21	Salsiccia
	22	Salsiccia a catena
	23	Salsiccia al coriandolo di Carbone
	24	Salsiccia Castelluccese
	25	Salsiccia di fegato di Castelluccio Superiore
	26	Salsiccia fresca a catena
	27	Soperzata di Rivello
	28	Soppressata
	29	Ungratnoat
	30	U Vuccuere di Colobrano 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 Colobrano 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 Colobrano e Valsinni
	60	Cipolla bianca di Francavilla in Sinni
	61	Coriandolo di carbone "anes"
	62	C'rassel del Melandro
	63	Crapata di Matera
	64	Cuumbri di Pasqua di Valsinni
	65	Fagiolo Castelluccisa di Rotonda
	66	Fagiolo di Muro Lucano
	67	Fagiolo di San Gaudioso
	68	Fagiolo giallo di Terranova di Pollino
	69	Fagiolo Occhio di bue di Rotonda
	70	Fagiolo Panzareda di Rotonda
	71	Fagiolo Quarantano di Terranova di Pollino
	72	Fagiolo Za' Vicenza di Rotonda
	73	Fagiolo zeminelle
	74	Farina di Cece di Latronico
	75	Farina di germana "ierrmana"
	76	Farina di granone "quarantino"
	77	Farina di mischiglio
	78	Farina di carosella
	79	Fasul mascarar 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

REGIONE BASILICATA		
Tipologia	N°	Prodotto
	93	Lenticchia di Potenza
	94	Lupino del Pollino
	95	Maiorica dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Farina di Majonica di Brindisi di Montagna
	96	Melanzana bianca di Colobrano 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 Colobrano e Valsinni
	105	Olive nere secche
	106	Olive secche sott'olio, Olive seccate di Cornacchiola
	107	O' pizzetto Chien di Rivello
	108	Passata di pomodoro di Rotonda
	109	Pastcciott di Natale di Valsinni
	110	Pastinaca dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Pastinache, Pastinacchio, Rariche di pastinacchio, Rariche, Raricannezzere
	111	Patata Marca San Severino Lucano
	112	Patata paesana bianca di San Severino Lucano
	113	Patata rossa di Terranova del Pollino
	114	Patate sfinite 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 Colobrano
	121	Pomodorino giallo costoluto di Castronuovo di Sant'Andrea
	122	Pomodorino giallo lungo di Castronuovo di Sant'Andrea
	123	Pomodorino rosso lungo di Castronuovo di Sant'Andrea
	124	Pomodoro di Maratea
	125	Pomodoro di Rotonda
	126	Pomodori sott'olio
	127	Rafanata di Castelsaraceno
	128	Rafano
	129	Rappascione di Viggianello
	130	Risciola
	131	Saragolla fina dei Certosini della Grancia di San Demetrio
	132	Sauza Cà coscia di Roccanova
	133	Semola Marzudda dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Semola di Terminia, Marziolo
	134	Soppressata di fichi di Carbone
	135	Tartufo bianco del Serrapotamo
	136	Tortano di Castelsaraceno

REGIONE BASILICATA		
Tipologia	N°	Prodotto
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	137	Anginetto di Lauria
	138	A' Pipua di Oliveto Lucano
	139	Biscotto a otto di Latronico
	140	Biscotto al coriandolo di Carbone
	141	Biscotti glassati
	142	Calzoncelli di Melfi
	143	Calzoni di ceci
	144	Cannariccoli 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	Panicceddi o Panetteddri di S. Antonio di Rotonda
	167	Petulla Shen Paljit di San Paolo Albanese
	168	Pèzzet 'a cannell' di Rivello
	169	Piccidet' castelluccese
	170	Pizza con i cingoli di maiale
	171	Pizza a "scannatur" di Carbone
	172	Pizza rustica (Cazzola, Scarcedda, Cuzzola)
	173	Pizzetto di Lauria
	174	Polenta di Nemoli
	175	Quaresimali di Lavello
	176	Rsskatiedde cca muddiche di Episcopia
	177	Raskatiell di legumi di Fardella
	178	Raskatiello di Miskiglio di Teana, Miskiglio di Teana
	179	Ravioli
	180	Rosacatarra
	181	Sanguinaccio
	182	Shtridhla di San Paolo e San Costantino Albanese
	183	Spumino di Cersosimo
	184	Tagliatelle, al 'Tratt di Oliveto Lucano
	185	Tapanedda di Episcopia
	186	Taralli di San Costantino Albanese
	187	Tarallo della sposa di San Paolo Albanese, Taralj i ethur
	188	Timpallo rustico del Pollino
	189	Tortaneddri di S'Antonio di Rotonda
	190	U Cazoun U Cazone di Forenza
	191	U' frcidd, maccherone
	192	U panaridd di Oliveto Lucano, Panierino
	193	U' pastizz rtunnar
	194	U' pastzzott di Nova Siri
	195	ù Zuzumagliu
	196	Viscuttino di Lauria
	197	Viscuttu a' gotto di Lauria
Prodotti della gastronomia	198	Brodo alla Santé di Bella
	199	Cavatelli con la mollica
	200	Ciammarucchi' di Lavello
	201	Craplata Pitagorica
	202	Cuccia
	203	Cuccia di Nojese
	204	Cuccia di Rivello
	205	Cullurè poupacchè e (g)òuè" di Roccanova
	206	Cutturidde/Cutturidd'
	207	Fasul e pistiddi
	208	Fusilli lucani con la mollica di pane, ferricelli cu la muddica, Fusill' cu' muddia
	209	Insalata di arance a staccia di Tursi
	210	Insalata gialla e rossa di Castronuovo di Sant'Andrea
	211	Involtni di agnello in umido, Gnommariell, gnumeridde
	212	Involtni di interiora d'agnello/capretto arrostiti, Gnommariell arrusit, Gnumeridde, Migliatiedd
	213	Laghñ e fasul, Lagane e fasul, Lagane e fagioli,
	214	Le cicorie
	215	Maccarun cu fierr di mischiglio di Calvera
	216	Nuglia di Laurenzana, Nuglia laurenzanese
	217	Peperoni ripieni alla lucana, Zafaran chin
	218	Pitta di Grandiniàdi Calvera
	219	Pop corn di Castrunuovo 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, Tagghjulinì ku u latt, Tagliulini dell'Ascension
	225	Tumact me tulez
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	226	Alici salate di Maratea
	227	Aliciocculi salate di Maratea
	228	Garum di Maratea (Salsa di pesce)
	229	Miele lucano (r'miel)

REGIONE BASILICATA		
Tipologia	N°	Prodotto
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	230	Ricotta
	231	Ricotta forte
	232	Ricotta salata
	233	Uovo fresco dei Certosini della Grancia di San Demetrio,Ovo, Uvu, Cocche

REGIONE CALABRIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Amaro alle erbe
	2	Anice
	3	Fragolino
	4	Gassosa al caffè
	5	Gassosa al limone
	6	Liquore alla liquirizia
	7	Liquore di agrumi (limoni o limetta)
	8	Liquore di bergamotto
	9	Liquore di cedro
	10	Liquore di finocchietto selvatico
	11	Moscatello
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	12	Buccularu
	13	Carne caprina calabrese
	14	Carne di maiale nero calabrese
	15	Carne di maiale salata
	16	Carne ovina calabrese
	17	Carne Podolica calabrese
	18	Ciccioli
	19	Cotenne di maiale
	20	Cularina
	21	Culatta
	22	Frittule
	23	Gelatina di maiale
	24	Guanciale
	25	Lardo, U Lardu
	26	'Nduia
	27	'Ndura
	28	'Nnuglia
	29	Pancetta arrotolata
	30	Prosciutto crudo di San Lorenzo Bellizzi
	31	Prosciutto di maiale nero calabrese
	32	Salame crudo di Albidona
	33	Salato di Crotone
	34	Salsiccia con finocchietto selvatico, Satizza
	35	Salsiccia di coretto
	36	Salsiccia pezzente
	37	Sazizzunu
	38	Soppressata affumicata, Supprizzata 'ffumicata
	39	Soppressata di Decollatura
<i>Formaggi</i>	40	Animaletti di provola
	41	Butirro
	42	Caciocavallo di Ciminà
	43	Caciocavallo podolico
	44	Cacioricotta
	45	Caciotto di Cirella di Plati
	46	Canestrato
	47	Caprino dell'Aspromonte
	48	Caprino Nicastrese
	49	Farci-provola
	50	Felciata
	51	Formaggio caprino della Limina
	52	Giuncata
	53	Mozzarella silana
	54	Musulupu dell'Aspromonte
	55	Pecorino del Pollino
	56	Pecorino della Locride
	57	Pecorino della Vallata "Stilaro Allaro"
	58	Pecorino misto
	59	Pecorino primo sale
	60	Provola
	61	Rasco
	62	Strazzatella silana
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	63	Olio extra vergine di oliva "Colli di Tropea"
	64	Olio extra vergine di oliva del Savuto
	65	Olio extra vergine di oliva della Locride
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	66	'A maritata
	67	Amarene 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		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	76	Ceci abbrustoliti, Calia
	77	Cedro
	78	Cedro candito
	79	Cicoria selvatica calabrese
	80	Cicorie selvatiche sott'olio
	81	Cipolline sott'olio
	82	Clementine della Piana di Sibari
	83	Collane di peperoni secchi
	84	Confettura di pomodori rossi
	85	Coroncine di fichi secchi al mirto
	86	Crocette
	87	Fagiolo di Caria
	88	Fagiolo poverello bianco
	89	Farina di castagne
	90	Fichi d'india di Calabria
	91	Fichi essiccati
	92	Fichi freschi cotti al forno
	93	Fichi ripieni, Fichi chini
	94	Finocchietto selvatico di Calabria
	95	Funghi di Giffone
	96	Funghi "rosito"
	97	Funghi misti di bosco sott'olio
	98	Funghi porcini silani "sillo"
	99	Funghi porcini sott'olio
	100	Funghi rositi sott'olio
	101	Germogli di pungitopo sott'olio, Vruscula sott'olio
	102	Insalatata di arance, 'Nzalata i purtualli
	103	Involtoni 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
Condimenti	139	Salmoriglio, sarmurighiu
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	140	'Nzullini
	141	Anicini
	142	Biscotti alle mandorle e al miele
	143	Bocconotto di Mormanno
	144	Bucconotto
	145	Buffeddi
	146	Cannoli, I Cannola
	147	Chinuliile
	148	Ciotaredda di Castrovillari
	149	Cotognata
	150	Crema reggina
	151	Crispelle salate, Crispeddhe
	152	Crispelle dolci, Crispeddhe
	153	Crostini di grano

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

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

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Aceto di Fico Bianco
	2	Cioccolato al limoncello
	3	Fragolino
	4	Liquore al tartufo nero
	5	Liquore concerto
	6	Liquore crema di limone
	7	Liquore di ananase
	8	Liquore di gelise rose
	9	Liquore di madarino dei Campi Flegrei
	10	Liquore di mirtillo
	11	Liquore linocchetto
	12	Liquore Laurino del Casertano
	13	Liquore nanassino
	14	Malaca
	15	Nesodino
	16	Nocillo
	17	Sciroppo di arancia bionda
	18	Sidro di Mela Annurca
	19	Sidro di Mela Limoncetta
	20	Sidro di Pera del Matese
	21	Vino colto
	22	Annunziatelli
	23	Agnello di Carmasciano
	24	Braciola di capra di Siano
	25	Busecchia-Mammella di vacca, Busecchia
	26	Capiccolo
	27	Capiccolo di Ricigliano
	28	Capiccolo di Zungoli
	29	Capra bottia
	30	Carne bufalina
	31	Carne di bovino podolico
	32	Carne di suino di razza Casertana
	33	Carne ovina di Laticauda
	34	Cervelatine
	35	Cicola del Cilento
	36	Cicci
	37	Coniglio di fossò dell'Isola d'Ischia
	38	Fegato con la zeppa
	39	Filetto di Vairano Patenora*
	40	Fillette di Vairano Patenora*
	41	Ficco di prosciutto
	42	Fiappa*
	43	Gelatina di maiale*
	44	Guanciale del Formoso
	45	Lardello di Andretta
	46	Marzafacatu di Castel San Lorenzo*
	47	Mozzarella*
	48	Nocilla di maiale*
	49	Nzogna - Sugna nella vescica, Nzogna nella vescica
	50	O per e 'o muss
	51	Ovella*
	52	Pancetta arrotolata
	53	Pancetta tesa
	54	Porchetta del Sannio
	55	Progetto*
	56	Prosciuttella della bassa Valle del Calore
	57	Prosciutto del Fortore*
	58	Prosciutto di Casaleto*
	59	Prosciutto di Pietraroja*
	60	Prosciutto di Rocchetta*
	61	Prosciutto di Treviso*
	62	Prosciutto di Ventricano*
	63	Prosciutto irpino*
	64	Salame Napoli*
	65	Salame di Mugnano del Cardinale*
	66	Saliscia
	67	Saliscia affumicata
	68	Saliscia del Cilento*
	69	Saliscia del Vallo di Diano*
	70	Saliscia di Colica*
	71	Saliscia di polmone*
	72	Saliscia fresca a punta di cotechino
	73	Saliscia r' poc*
	74	Saliscia rossa di Castelpoto*
	75	Saliscia sotto sugna
	76	Saliscia sotto sugna di Vairano Patenora
	77	Samurchio*
	78	Sauzichia casaletana*
	79	Schisciatà
	80	Soppressata caggianese*
	81	Soppressata del Cilento*
	82	Soppressata del Sannio*
	83	Soppressata del Vallo di Diano*
	84	Soppressata di Gioi Cilento*
	85	Soppressata di Ricigliano*
	86	Soppressata irpina*
	87	Tuocco re Fusuluto
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	88	Beibà di Sorrento
	89	Bocconcini alla panna di bufala
	90	Burriti e burrata di bufala
	91	Caciobarile
	92	Caciocavallo affumicato
	93	Caciocavallo del Formoso*
	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*
	101	Caciocavallo Stagionato di Grotta del Tanagno*
	102	Caciocchiato
	103	Cacioricotta caprino del Cilento
	104	Caciotta di capra dei Monti Lattari
	105	Caciottina canestrata di Sorrento
	106	Caprino conciato del Montemaggiore*
	107	Caso conzato*
	108	Caso maturo*
	109	Caso Valticelli*
	110	Casopenuto e marzolino*
	111	Casoforte di Statigliano, Casoforte, Casoforte*
	112	Casu Mascu*
	113	Casu ré pecora del Matese*
	114	Fioridlatte
	115	Fox di ricotta di Ponte Persica
	116	Formaggio caprino del Cilento
	117	Formaggio coi vermi*
	118	Formaggio duro di latte di pecora, capra e vacca*
	119	Formaggio morbido del Matese*
	120	Juncata
	121	Manteca*
	122	Manteca del Cilento*
	123	Mascarpone di Bufala
	124	Mozzarella nella mortella*
	125	O' Peluso*
	126	Pecorino del Monte Marzano*
	127	Pecorino di Bagnolese*
	128	Pecorino di Carmasciano*
	129	Pecorino di Laticauda*
	130	Pecorino di Vitulano*
	131	Pecorino di Pietraroja*
	132	Pecorino fresco e stagionato
	133	Pecorino salaprese*
	134	Quillanella*
	135	Provola affumicata*
	136	Provola affumicata di bufala*
	137	Provolone*
	138	Ravutillo*
	139	Ricotta di fucella di Sant'Anastasia*
Formaggi	140	Scamorza
	141	Scamorza di bufala
	142	Scamorza di Montella
	143	Scamorzini del Matese*
	144	Scamocciata
	145	Stoglia di mozzarella
	146	Stracchino di Bufala

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
	147	Straciatella*
	148	Straciatella del Matese*
	149	Treccia
	150	Treccie di Montella

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
Grassi (burro, margarina, oli)	151	Burro artigianale*
	152	Burro di bufala
	153	Olio extravergine di oliva Pisciottana
	154	Olio extravergine di oliva Orlica di Pontelandolfo
	155	Olio extravergine di oliva Sannio Caudino Talesino
	156	Olio extravergine di oliva Sannio Colline Beneventane
	157	Acqua di pomodoro
	158	Aglio dell'Uliva
	159	Albicocca vesuviana
	160	Antica Pera da Sidro del Matese
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	161	Amarina appassite dei Colli di S. Pietro
	162	Arancia di Pagani
	163	Arancia di Sorrento
	164	Asparago Napolitano
	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	Caldarrosta in sciroppo e rum
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	171	Capella
	172	Carciofo bianco
	173	Carciofo capuanella
	174	Carciofo di Castellammare
	175	Carciofo di Montoro
	176	Carciofo di Pietrelcina
	177	Carciofo di Procidia
	178	Carciofo pignatella, Carciofo rosso, Carcioffola pascaiola
	179	Cardillo
	180	Cardone
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	181	Carlentina
	182	Carosella
	183	Castagna del Monte Faito
	184	Castagna del prete
	185	Castagna di Acerno
	186	Castagna di Treviso
	187	Castagna jonna di Civitella Licinio
	188	Castagna paccuta
	189	Castagna vofarata
	190	Castagne informate, Castagne n'fonate
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	191	Castagne mosche, Fico
	192	Cavolfiore gigante di Napoli
	193	Cavolo da minestra
	194	Ceci dell'Olento
	195	Ceca di Cicerale
	196	Cece di Valle Agricola
	197	Cece nero del Fortore
	198	Cece piccolo del Sannio
	199	Cicoria selvatica
	200	Cicoria verde di Napoli
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	201	Ciliegia del Monte
	202	Ciliegia della Rocca
	203	Ciliegia di Pimonte
	204	Ciliegia di Siano
	205	Ciliegia maistica
	206	Ciliegia meilella
	207	Ciliegia S. Pasquale
	208	Cipolla siriana
	209	Cipolla bianca di Pompei
	210	Cipolla di Airola
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	211	Cipolla di Ercolani
	212	Cipolla di Vatolla
	213	Cipolla ramata di Montoro
	214	Corfa
	215	Corresce re cocozza lanca di Aquilonia
	216	Cuccia
	217	Curn' cieli a callatelli*
	218	Fagioli di Volturara Irpina
	219	Fagioli larderi
	220	Fagioli quarantini
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	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 Contone
	230	Fagiolo di Gallo Matese
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	231	Fagiolo di Gorga
	232	Fagiolo di Mandria
	233	Fagiolo di Villanova
	234	Fagiolo mustacciello
	235	Fagiolo risillo
	236	Fagiolo San Pasquale di Casalbuono
	237	Fagiolo v'enter di Casalbuono
	238	Fagiolo atriato del Vallo di Diano
	239	Fagiolo tondino bianco del Sannio
	240	Fagiolo tondino bianco del Vallo di Diano
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	241	Fagiolo Zampognaro
	242	Fagiolo zoffariello
	243	Farro dicocco del Sannio, pane e pasta di ferro
	244	Fava di Miliccola
	245	Fichi secchi con miele
	246	Fico di S. Mango
	247	Fico lardaro
	248	Fico troiano
	249	Fico vendemmia, Natilese
	250	Finocchio bianco pallettone
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	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
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	261	Kaki verigilla napoletano
	262	Lenicchia del Sannio
	263	Lenicchia di Valle Agricola
	264	Limone dei Campi Flegrei
	265	Limone di Procidia
	266	Lupino gigante di Vairano
	267	Maia Rosso di Basilica
	268	Maia spiga bianca, Spogna bianca
	269	Mandarino comune vesuviano
	270	Mandarino dei Campi Flegrei
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	271	Marracuoccio di Lentiscosa
	272	Marrone di S. Cristina
	273	Marrone di Scala
	274	Marzellina
	275	Marzoca

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	276	Mela bianca di Grottolella, Mela Renetta champagne
	277	Mela capodiciuccio
	278	Mela chianella
	279	Mela chiodella
	280	Mela limoncella
	281	Mela limoncellona
	282	Mela San Giovanni
	283	Mela sergente
	284	Mela tubbiona
	285	Mela zitella
	286	Melanzana cima di vitola
	287	Melanzana lunga di Napoli
	288	Melanzana paccia
	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 malizia
	299	Noce San Martino
	300	Oliva calazzara
	301	Oliva Marinese
	302	Oliva saletta ammaccata del Cilento
	303	Oliva Tifatina o del Tifata
	304	Oliva vernaciale di Melizzano
	305	Oliva masciacca
	306	Oliva picciottane schiacciate sott'olio
	307	Origano del Matese
	308	Panzerotti di Casalbuono
	309	Papaccelle
	310	Pappola
	311	Patata di Acerno
	312	Patata di Monte San Giacomo
	313	Patata di Trevico
	314	Patata fresca campana
	315	Patata nera del Matese
	316	Patata novella
	317	Patate R. Filetta
	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 sassanello
	329	Peperoni quagliettari
	330	Pera carmosina
	331	Pera del rosario
	332	Pera tardara
	333	Pera mastantuono
	334	Pera pennata
	335	Pera Sant'Anna
	336	Pera sobba
	337	Pera spadana di Salerno
	338	Pera spina
	339	Perocca col pizzo
	340	Perocca pulitana
	341	Perocca terziola
	342	Pesca bellilla di Melito
	343	Pesca bianca napoletana
	344	Pesca rossa di venere
	345	Peschiole
	346	Pezzezza 'e vino cuotto
	347	Piselli cornetti
	348	Pisello centogiri
	349	Pomodori secchi sott'olio
	350	Pomodorino campano
	351	Pomodorino Cannelino di Pimonte
	352	Pomodorino corbarino
	353	Pomodorino dell'Ulita
	354	Pomodorino di Rofene
	355	Pomodorino giallo
	356	Pomodorino seccagno di Gesualdo
	357	Pomodoro canellino flegreo
	358	Pomodoro di Sorrento
	359	Pomodoro fiaschello di Battipaglia
	360	Pomodoro guardito
	361	Pomodoro pelito di Napoli
	362	Pomodoro Re Umberto
	363	Pomodoro sarvatico
	364	Prugna cogliepicuri
	365	Rapa calotza
	366	Risciola
	367	Risi di Casalbuono
	368	Rosmarino del Cilento
	369	Sarapolla
	370	Scatola bianca riccia schiana
	371	Sciucillone
	372	Secena
	373	Sedano di Gesualdo
	374	Speuta
	375	Susina botta a muro
	376	Susina marmutegna
	377	Susina pappacona
	378	Susina pazza
	379	Susina scarafona
	380	Susina turcona
	381	Tartufo bianchetto delle pinete costiere
	382	Tartufo di Ceppaloni
	383	Tartufo di Collano
	384	Tartufo nero del Matese
	385	Tartufo nero di Bagnoli Irpino
	386	Timo delle coste del Marone
	387	Torretta, Cavolo graco, Torza riccia
	388	Uva armonera del Cilento
	389	Uva bianca a cuore del Cilento
	390	Uva catalanese
	391	Uva Coda di Volpe Rossa
	392	Uva cornicella
	393	Uva Lengua de Femmena
	394	Uva salamanna
	395	Uva sanginella
	396	Tabaccanti di Casalbuono
	397	Vini
	398	Zafferano
	399	Zucca lunga di Napoli, Cocuzza zuccarina
	400	Zucca napoletana
	401	Zucchini san pasquale
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati		

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

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
Prodotti della gastronomia	535	Baccalà alla perlicatora
	536	Braciola
	537	Carne ai latte
	538	Ciambottella
	539	Cicciatelli col Pulice
	540	Ciaurillo
	541	Cico di Santa Lucia
	542	Cinghiale alla cacciatora*
	543	Crocchè
	544	Fasule co Corte e cavatelli senza cavà
	545	Giubbò di patate
	546	Genovese
	547	Frittata di scammaro
	548	Frittura napoletana
	549	Insalata di Tarluto
	550	Lardiatà
	551	Mantoppole di Montaperto
	552	Metassa e taggiti
	553	Melanzana a scarpone
	554	Minestra caggianese
	555	Parmigiana di Cipolla ramata di Montoro
	556	Parmigiana di melanzane
	557	Paperone imbottito
	558	Pancotto dei foresi
	559	Pancotta
	560	Pancotta
	561	Patane e cico'
	562	Potenta stampata, Alla Cucchiareda, Frattaccio
	563	Pirera
	564	Puparulo Mbutito
	565	Ragù napoletano
	566	Salsa piccante
	567	Serbi di riso
	568	Sauza Quagliettana
	569	Scarpariello
	570	Scarpella di Castelvenere
	571	Sironzola
	572	Stufati di Teggiano
	573	Tagliatelle all'acciaicata
	574	Tella padulise
	575	Trippa fritta
	576	Zucchini alla scapece
	577	Zuppa di soffritto
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	578	Acciughe sotto sale*
	579	Alicette piccanti*
	580	Alici di menaica*
	581	Alici marinate*
	582	Cozza del golfo di Napoli e del litorale flegreo, Cozzeca
	583	Filetti di alici sott'olio*
	584	Stocco*
	585	Tarantello
	586	Triglia rossa di Licosa*
	587	Marzellina*
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	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 Carmesciano
	600	Ricotta di fuscella*
	601	Ricotta di Laticauda
	602	Ricotta di Pecora Bagnolese
	603	Ricotta essiccata di bufala*
	604	Ricotta essiccata ovicaprina*
	605	Ricotta fresca di bufala*
	606	Ricotta fresca ed essiccata di capra*
	607	Ricotta fresca ed essiccata di pecora*
	608	Ricotta manteca di Montella
	609	Ricotta salaprese
	610	Yogurt di Bufala

* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Acqua d'orcio o d'orzo, L'Acqua d'orz o d'orss
	2	Anicione, Andsòn
	3	Anisetta, Anisèta
	4	Macerato di pere in grappa
	5	Liquore di prugnoli, Bargnolino, Bargnulein
	6	Liquore zabaglione all'uovo
	7	Maraschino, Maraschèin
	8	Marenata
	9	Nocino, Nosen, Nozèn
	10	Sorbolo, Liquore nobile di sorbole, Liquor ed sorbi, Sorbolino, Sorbolen
	11	Sassolino
	12	Vin brûlè, Vïno brûlè, Brulè
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	13	Agnello da latte, Agnel, delle razze: Sarda e Massese
	14	Bel e cot, Belecot
	15	Bondiola*
	16	Cappello del prete, Cappel da pret*
	17	Carne bovina di razza Romagnola, Vidlò, Tor, Burela, Vaca Rumagnola
	18	Carne della razza bovina Marchigiana
	19	Castrato di Romagna, Castrè, Castròn
	20	Ciccioli (o cicciolata), Grassei (o suprasè), Ciccioli sbricioloni, Grassei sbrislón, Cicoli, Sgrisciuli*
	21	Coppa arrosto, Cupa arost
	22	Coppa di testa, Tortella*
	23	Coppa di montagna della Val Nure, Cuppa ad muntagna
	24	Coshet, Violino coscia di pecora
	25	Cotechino piccolo, Cudghein piccinein
	26	Culatello, Culatel*
	27	Fegatelli
	28	Fiocchetto
	29	Fiocco*
	30	Gallo ruspante
	31	Goletta stagionata
	32	Lardo di Montefeltro
	33	Lardo, Gras
	34	Lonzino, Capolongo
	35	Mariola*
	36	Mazza fegato
	37	Miaccio, Miaggio, Migliaccio
	38	Pancetta arrotolata
	39	Pancetta canusina*
	40	Pesto di cavallo, Caval pist
	41	Piccola di cavallo, Picula 'd caval
	42	Pollo di razza Fidentina
	43	Pollo di Romagna
	44	Porchetta, Purcheta
	45	Prosciutto aromatizzato del Montefeltro
	46	Salame all'aglio, Salam da l'ai*
	47	Salame di Canossa o Salame di Castelnuovo Monti*
	48	Salame fioretino*
	49	Salame gentile, Salam gentil, Salâm zintil*
	50	Salsiccia
	51	Salsiccia gialla fina, Sulzezza zala bouna e fina
	52	Salsiccia matta, ciàvar, zuzèzza mata
	53	Salcicciotto 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*
Condimenti	61	Pasta di tartufo bianco
	62	Sale alimentare di Salsomaggiore
	63	Sale, Sàl
	64	Caciotta*
Formaggi	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	Ravgiolo*
	75	Ribiola della bettola, ill Ribiol*
	76	Robiola, Ribiola, Furmai nis
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	77	Aglio bianco piacentino
	78	Albicocca Val Santerno di Imola
	79	Antica varietà di fichi piacentini della cultivar: Verdolino della Goccia
	80	Antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: Mandorla piacentina
	81	Antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: Tonda piacentina, Nisola dmestiga
	82	Antica varietà di olivo piacentino della cultivar: Lugagnano, Mazzoni
	83	Antica varietà di patata piacentina della cultivar Quarantina, Quaanti-na
	84	Antiche varietà di castagne piacentine: Domestica di Gusano, Vezzolacca
	85	Antiche varietà di ciliegia piacentina: Flamengo, Pavesi, Mora o Mora piacentina, Mori, Marasca di Villanova, Prima, Primiissima, Smirne, Mora di Diolo, Albanotti
	86	Antiche varietà di Mela ferrarese: mela Abbondanza, mela Imperatore, Durello
	87	Antiche varietà di mela piacentina: Verdone, Calera o Carraia o della Carrara, Fior d'acacia, Pum salam o Mela salame, Rugginosa, Brusca o Pum brusc, Carla o Pum cherla, Rosa o Pum rosa
	88	Antiche varietà di pera piacentina: della Coda torta, Lauro, Limone, Ammazza-cavallo
	89	Antiche varietà di uva da tavola piacentina: Verdea, Besgano bianco, Besgano rosso, Bianchetta di Diolo, Bianchetta di Bacedasco
	90	Antiche varietà di vitigni reggiani: Redga, Sgavetta, Termarina, Scarsafoglia, Spergola
	91	Antiche varietà di zucca ferrarese: zucca Violina, zucca Marina, zuca Viulina, zuca marina
	92	Asparago, Aspargina, Sparz, Sparazena
	93	Cardo gigante di Romagna
	94	Castagna fresca e secca di Granaglione
	95	Castagna reggiana, Masangaia
	96	Castagne arrosto al vino rosso, Balush o Ballotte
	97	Cicerchia
	98	Ciliegia di Cesena, delle varietà: Moretta di Cesena, Durona di Cesena, Durella, Duroncina di Cesena, Ciliegia del fiore, Primaticcia, Corniola
	99	Cocomero tipico di San Matteo Decima
	100	Corniola, cornina, cornetta, cornuzza, barzizza, curnèna, cumózza
	101	Cucciaroli, Cuciarole, Cuciarùl
	102	Doppio concentrato di pomodoro
	103	Farina dolce di castagne di Granaglione, Farina d'castaggne
	104	Farro triticum dicoccum
	105	Fragola di Romagna
	106	Gemoglio di pungitopo sott'olio
	107	Kiwi
	108	Lischi, Roscano, Agretto, Bacicco, Liscaro
	109	Loto di Romagna
	110	Marmellata di bacche di rosa canina
	111	Marmellata di more
	112	Marrone del Montefeltro
	113	Marrone di Campora, Maron ed Campra
	114	Mela campanina, Pòm campanein
	115	Mela rosa Romana, Mela Rousména
	116	Melone tipico di San Matteo Decima
	117	Patata di Montescudo
	118	Patata di Montese
	119	Pera Scipiona
	120	Pera Volpina
	121	Pesca Bella di Cesena
	122	Pesca buco incavato, Bus incavè
	123	Raperonzolo, Raponzal, Raponzolo, Raponzo
	124	Saba dell'Emilia-Romagna, Sapa
	125	Sapore, Savor
	126	Saporetto dell'Appennino reggiano, Savurett, Savorèt
	127	Stridoli, Strigoli, Carletti, Bubbolini, Tagliatelle della Madonna, Silene rigonfia, Streidoul, Strigli, Strigul, Stridual, Stridul, Strivul, Strigval
	128	Sugali, Sugai
	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 biscoetteria, della pasticceria e della confetteria	137	Africanetti, Biscotti margherita, Africanèt
	138	Amaretti, Amarett
	139	Amaretto di Spilamberto
	140	Anolini, Anvein, Amvei, Anvei, Anven

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>confezione</i>	141	Anolino, Anolen

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<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	Croccante, Cruccant
	180	Crostoli del Montefeltro
	181	Curzoli, Strigotti, Curzùl
	182	Dolce di San Michele, Dolz ad San Michele
	183	Erbazzone di Reggio Emilia
	184	Fave dei morti, Fave dolci, Favette
	185	Focaccia con ciccioli, Chisola
	186	Fritloc frittelle di castagne
	187	Frittelle di farina di castagne, Frittell ad fareina ad castagne
	188	Frittelle di riso, Fritell ad ris
	189	Frittelle di tagliatelle, Pattona
	190	Frittelle o sgonfietti, Fritell o sgiunfaitt
	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 fourèn 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 Miazzi
	215	Minestra di castagne
	216	Minestra imbottita, Spoja lorda

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	217	Miseria di Busseto
	218	Mistocchine, Mistuchina, Mistuchen, Mistòk, Mistocchi ed fareina ed castagn, Al Mistuchìni, Al Mistuchén

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	219	Mosto cotto, Must cot
	220	Offelle di marmellata
	221	Orecchioni, J Urciòn
	222	Pagnotta di San Martino, Pagnota ad San Martén
	223	Pagnotta pasquale
	224	Pagnotta pasquale di Monte Colombo, Pagnota ad Pasqua ad Mount Clomb
	225	Pancotto, Pancòt, Pacòt
	226	Pan di Spagna
	227	Pane a lievitazione naturale
	228	Pane casareccio, Pan casalen
	229	Pane di Castrocaro
	230	Pane di zucca, Pan ad zùcca
	231	Pane dolce con i fichi, Pan dülz cun i figh
	232	Panzanella, Panzanèla
	233	Pane schiacciato, batàro
	234	Pappardelle, Al Papardel; Al Papardeli
	235	Passatelli, Passatini, Pasadein, Pasadòin in bròd
	236	Pastafrolla alla maniera reggiana
	237	Pasta Margherita
	238	Pasta rasa, Pastarèsa, Pasta resa, Pasta ragia
	239	Pasticcio di cappelletti
	240	Pasticcio di maccheroni alla ferrarese, Al Pastiz
	241	Patacucci, Patacóc, Patacùc
	242	Pattona, Castagnaccio, Torta di castagne
	243	Pesche finte ripiene
	244	Piada coi ciccioli
	245	Piadina della Madonna del Fuoco
	246	Piadina 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	Savoardi
	252	Savoardi 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-ciazêda, 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, Tajadël, Lasagni
	273	Tagliatella bolognese
	274	Tagliatelle con gli stridoli, Tajadël cun i stridul, Tajadël cun i strigul, Tajadèli cun i stridle
	275	Tagliatelle con ricotta e noci, Taiadei cun ricotta e nus
	276	Tagliatelle dolci
	277	Tagliatelle verdi, Tajadël verdi, Tajadèli verdi
	278	Tagliatelle verdi all'emiliana, Tajadeli verdi
	279	Tardura
	280	Tigella modenese, Tigèla modenese, Crescentina modenese, Cherscènta modenese
	281	Tirotta con cipolla, Tiratta ala zivola
	282	Topino d'Ognissanti
	283	Torta d'erbe
	284	Torta dei preti, Turta ad prètt
	285	Torta di granoturco, Turta ad mèlga
	286	Torta di mele, Turta ad pum
	287	Torta di pere, Turta ad per
	288	Torta di prugne, Turta ad brùgna
	289	Torta di ricotta
	290	Torta di riso di reggiana

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	291	Torta di uva Termarina
	292	Torta ricciolina o torta di tagliatelle, Taiadela
	293	Tortellacci, Tortelloni, Turtlacc
	294	Tortellacci di carnevale
	295	Tortelli alla lastra
	296	Tortelli con le ortiche
	297	Tortelli d'erbetta, Torde d'erbeta
	298	Tortelli di carnevale, Frittelle ripiene, Turtlitt
	299	Tortelli di farina di castagne, Tortei ad fareina ad castagne
	300	Tortelli di mele
	301	Tortelli di patate
	302	Tortelli di ricotta
	303	Tortelli di ricotta alla piacentina, Tortelli, Turtei cu la cua, Turtei
	304	Tortelli di San Giuseppe, Turtei ad San Giusèpp
	305	Tortelli di verza
	306	Tortelli di zucca alla reggiana, Turtei ed zoca
	307	Tortelli di zucca, Tortei ad zùcc, Cappellacci di zucca, Turtlòn ad sùca
	308	Tortelli coi rosolacci, Turtel cun al baròsli; Turtel con al ròşli
	309	Tortelli ripieni con bietole, Tortelli verdi alla reggiana, Turtee d'erba
	310	Tortellini di Bologna
	311	Tortellini
	312	Zabajone, Zabaglione, Zambajoun
	313	Zampanella, Zàmpanèla
	314	Zuccherino montanaro bolognese, Zucarein montanaro bolognese
	315	Zuppa inglese, Sopinglese, Sòpa inglisa, Zòppa inglèisa, Sopinglese
<i>Prodotti della Gastronomia</i>	316	Agnello alla piacentina, Agnel àla piasinteina
	317	Agnello con piselli alla romagnola, Agnè cun i bşarèl a la rumagnòla
	318	Anguilla in umido, Anguilla in ùmid
	319	Arbada, Polenta con cotenne e cavolo nero
	320	Arrosto di maiale alla reggiana
	321	Arrosto ripieno
	322	Baccalà alla romagnola, Bacalà a la rumagnòla
	323	Baccalà con i porri, E' Bacalà con i por
	324	Baccalà gratella, Bacalà a rost
	325	Baccala in umido, Bacalà in òmid
	326	Barzigole, Barzègli, Bistregli
	327	Calzagatti, Chelzagàt, Papacc, Paparòcc, Pulenta Imbrucada, Cazzagai, Calzagàtt, Paparucci, Cassambragli
	328	Cardi in umido
	329	Cavolfiore all'uso di Romagna
	330	Cavoli ripieni, Cavul ripein
	331	Cipolle comodate
	332	Cipolle intiere con salsa
	333	Cipolle ripiene di magro
	334	Coniglio arrosto alla reggiana, Cunin a ròst
	335	Coniglio in umido, Coniglio alla cacciatora
	336	Cotenna e ceci, Cudga e sisar
	337	Dolce e brusco, Dulz e brühsc
	338	Fagioli in giubalunga
	339	Faraona alla creta, Faraona al creda
	340	Fegatelli di maiale, Figadèt
	341	Frittata di funghi prugnoli, Fritta ad spinarò
	342	Funghi fritti, Fonz fritt
	343	Imbalsadura, Minestrina di piselli pancetta e pomodoro
	344	Insalata rustica, Rustisana
	345	Lasche del Po in carpione, Sticc' in carpiòn
	346	Lepre alla piacentina, Levra ala piasinteina
	347	Lesso di carni, Less
	348	Lumache alla bobbiese, Lùмага al bubbiese
	349	Lumache fritte
	350	Lumache in umido
	351	Merluzzo in umido, Marlüss in ùmid
	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 cazadòra
	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, Sàlsa ad savur
	372	Salsa verde per bolliti
	373	Scàpa, Mnufocc, Menni
	374	Seppie con piselli
	375	Spaghetti con le poveracce
	376	Spinaci alla romagnola, Spinaci con l'uvetta, Spinéz a la rumagnòla
	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	Ziguleda, Ziguleda
	387	Zucchini ripieni, Zúcchein ripein
	388	Zuppa di ceci, Sùppa ad sisar
	389	Zuppa di pesci, Sùppa ad pess
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	390	Miele del Montefeltro
	391	Miele del crinale dell'appennino Emiliano-Romagnolo
	392	Miele di erba medica della pianura Emiliano-Romagnolo
	393	Miele di tiglio, Mel tiglio
	394	Ricotta*
	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, Saraghéna, Papalina, Saraghina sora al test
	403	Saraghina maturata nel sale
	404	Zuppa di poveracce, Zuppa di vongole, Sôpa 'd pavaraz

* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Distillato di pere
	2	Most
	3	Sciroppo di olivello spinoso
	4	Sciroppo di piccoli frutti
	5	Sciroppo di sambuco
	6	Sciroppo di tarassaco
	7	Succo di mela
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	8	Agnello istriano
	9	Argjel
	10	Bondiola
	11	Brusaula
	12	Cappone friulano
	13	Cicines
	14	Coppa di testa
	15	Cotto d'oca
	16	Crafus
	17	Filon
	18	Insaccati affumicati
	19	Lardo
	20	Lingua cotta di Carnia
	21	Linguâl
	22	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		
Tipologia	N°	Prodotto
Grassi (burro, margarina, oli)	71	Olio dei Colli Orientali
	72	Olio del Carso
	73	Önt (burro fuso di malga)*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	74	Aglione di Resia
	75	Asparago bianco
	76	Asparago verde in agrodolce
	77	Blave di Morteau
	78	Cavolo broccolo
	79	Castagna canalutta
	80	Castagna di Mezzomonte
	81	Castagna marrone di Vito d'Asio
	82	Castagna obiaccio
	83	Cavolo cappuccio di Collina di Forni Avoltri
	84	Ciliegia duracina di Tarcento
	85	Cipolla rosa della Val Cosa
	86	Cipolla rossa di Cavasso Nuovo
	87	Craut garp
	88	Fagiolo antico di San Quirino
	89	Fagioli borlotti di Carnia
	90	Fagiolo borlotti di Pesariis
	91	Fagiolo cesarins
	92	Fagiolo dal santisim
	93	Fagiolo dal voglut
	94	Fagiolo laurons
	95	Fagiolo militons
	96	Fagiolo rampicante fiorina
	97	Fave di Sauris
	98	Fico figo moro
	99	Lidric cul pòc
	100	Mais da polenta
	101	Mais bianco Perla friulano
	102	Mela zeuka
	103	Marrone striato del Landre
	104	Patata di Godia
	105	Patate di Ribis
	106	Patatis cojonariis
	107	Pera Për Martin
	108	Pesca iris rosso
	109	Pesca isontina
	110	Pesca triestina
	111	Pierçolade
	112	Radic di mont
	113	Radicchio canarino
	114	Radicchio rosa di Sacile
	115	Rapa di Verzegnis
	116	Ràti
	117	Rosa di Gorizia
	118	Savors
	119	Susine di Castelnuovo, Cespes
	120	Tartufo bianco pregiato di Muzzana del Turgnano
	121	Vellutata di asparago verde
	122	Zucchini giallo di Sacile
Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	123	Biscotto esse
	124	Biscotto Pordenone
	125	Biscotto pevarins
	126	Buiadnik
	127	Cjalcune
	128	Cjalzòns
	129	Colaz
	130	Favette triestine
	131	Gnoci de susini
	132	Grissino di Resiutta
	133	Gubana
	134	Marmellata di mirtillo, fragole, lamponi, mele, prugne, frutti di bosco, menta e mele*
	135	Marmellata di olivello spinoso e mele*
	136	Pan di sorc
	137	Pinza triestina
	138	Presnitz
	139	Putizza
	140	Strucchi
	141	Strucchi lessi
	142	Tiramisù

REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA		
<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	Miele di acacia del Carso
	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 squale
	2	Liquore di genovese
	3	Liquore fagiolo
	4	Liquore nocino
	5	Miele
	6	Raffaella cioccolata
	7	Sambuca romana
	8	Sambuca vecchia della Ciociaria
	9	Sambuca viterbese
	10	Stracchino soffritto
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni	11	Brasato di bufala
	12	Buddelluca o Vianelli
	13	Capocollo o Loria
	14	Carne di bueva maremmana
	15	Carne di bufala Pontina
	16	Carne di coniglio lapino viterbese
	17	Carne di pecora etica
	18	Carapaccio di bufala
	19	Costa viterbese, matina
	20	Coppette affumicate di bufala
	21	Coppette di cavetto, suino, bovino
	22	Filetto di Leonessa
	23	Guanciale
	24	Guanciale americano
	25	Guanciale dei Monti Lepini al maiale nero
	26	Guanciale di suino di razza Ciociarina
	27	Lardo (di Leonessa, di San Nicola)
	28	Lardo del campo di Chiausi Romani
	29	Lardo stagionato al maiale nero
	30	Lombetto della Sabina e dei Monti della Laga
	31	Lombetto o Lupa
	32	Lupone e lingua di suino di razza Ciociarina
	33	Mortadella (romana, di Anagnina ed Ardea, viterbese)
	34	Mortadella di bufala
	35	Mortadella di cavallo
	36	Mortadella di mortadella maremmana
	37	Ormetto di maiale (Beverelli)
	38	Paronetta di suino
	39	Paronetta lessa di suino di razza Ciociarina
	40	Paronetta lessa stagionata alle erbe al maiale nero
	41	Prosciutto crudo "Baulotto"
	42	Porchetta (di Viterbo, di Fregene, di Fregene)
	43	Porchetta di Sisto (Porchetta Sistrone)
	44	Prosciutto (di Guarcino, di Bastiano)
	45	Prosciutto cotto al vino di Cori
	46	Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero
	47	Prosciutto di montagna delle Tuscani
	48	Salame "cavalino"
	49	Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)
	50	Salame pinasco
	51	Salame della Ciociaria
	52	Salame laciano
	53	Salsiccia
	54	Salsiccia (Ciociaria romana, "Salsiccia", di Corridonia, "Pescara")
	55	Salsiccia secca di suino (semplice ed aromatizzata)
	56	Salsiccia secca di suino di razza Ciociarina
	57	Salsiccia al corradello di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)
	58	Salsiccia dei Monti Lepini al maiale nero
	59	Salsiccia di bufala
Condimenti	60	Salsiccia di Castro dei Volsci
	61	Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero
	62	Salsiccia di fegato di suino (Marzocchino di Viterbo, "Pescara da suino", Semplice)
	63	Salsiccia matta
	64	Salsiccia pinasco al corradello dei Monti Lepini
	65	Salsiccia soff'olio (allo stufato)
	66	Sale di suino ("Spallucchi")
	67	Speck di bufala
	68	Torco mato di Zagardo
	69	Venticina (viterbese)
Formaggi	70	Vellina di bufala di Anagnino
	71	Vellina di Bi.
	72	Zampetti
	73	Zanziche e Salami farnesi
	74	Zanziche di "Pasta"
	75	Aceto di vini affinati dell'agro pontino
	76	Pasta di olive
	77	Pestato di olive di Gaeta
	78	Pasta di Salsiccia
	79	Burrata di bufala
	80	Cacio di Genazzano
	81	Cacio di Monto Nero di Montello di Castro
	82	Cacio Romano
	83	Cacio romano (semplice o alle erbe)
	84	Caciocavallo di bufala (semplice e affumicato)
	85	Caciocavallo di Sarno
	86	Caciocavallo (semplice e affumicato)
	87	Caciocavallo di bufala
	88	Caciocavallo dei Monti della Laga
	89	Caciocavallo della Sabina (semplice e alle erbe)
	90	Caciocavallo di bufala (semplice)
	91	Caciocavallo di mucca
	92	Caciocavallo di vacca (semplice ed aromatizzata)
	93	Caciocavallo di vacca romana
	94	Caciocavallo misto al brie
	95	Caciocavallo misto della Tuscia
	96	Caciocavallo misto (vacca, vacca del Lazio)
	97	Caciocavallo di bufala di Anagnino (semplice e aromatizzata)
	98	Caciocavallo pinasco (di latte vaccino) di Sarno
	99	Canestrone di Murolo
	100	Canestrone di San Vito
	101	Fior di latte dell'Agro Pontino
	102	Formaggio e caciocavallo di pecora soffritto
	103	Formaggio di capra
	104	Gran cacio di Murolo
	105	Marzocchino di Marzocchino
	106	Mugosa di bufala
	107	Pecorino viterbese, ciociaro
	108	Pecorino di brie
	109	Pecorino dei Monti della Laga
	110	Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)
	111	Pecorino di Anagnino
	112	Pecorino di Bastiano
	113	Pecorino in grotta dei viterbesi
	114	Pecorino a mare
	115	Primo sale di latte ovino
	116	Provolone di bufala (semplice e affumicato)
	117	Provolone di vacca (semplice e affumicato)
	118	Provolone vaccino
	119	Provolone macedonio di bufala di Formello
	120	Scamorza appassita - Caciocavallo di Sarno
	121	Scamorza (vacca, vacca di Sarno)
	122	Spazzavagone dei Monti Lepini
	123	Stagionato di bufala di Formello
	124	Stracchino di capra
	125	Stracchino (Ricciarda con burro affumicato)
	126	Stracchino
	127	Stracchino di San Filippo
Grassi (burro, margarina, oli)	128	Olio monovarietale extra vergine di Carbonele
	129	Olio monovarietale extra vergine di Cima
	130	Olio monovarietale extra vergine di Frana
	131	Olio monovarietale extra vergine di Marina
	132	Olio monovarietale extra vergine di Olustrone
	133	Olio monovarietale extra vergine di Rocca
	134	Olio monovarietale extra vergine di Salsiccia
	135	Olio monovarietale extra vergine di Sarno
	136	Olio monovarietale extra vergine di Sarno
	137	Olio monovarietale extra vergine di Sarno
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	138	Aglio rosso di Castell
	139	Aglio rosso di Procon
	140	Arancia rossa di Sarno
	141	Asparago delle acque calde di Tivoli e Guadagno Montecelio
	142	Broccolo di Sarno
	143	Broccolo di Sarno
	144	Broccolo di Sarno
	145	Carciofo di Sarno
	146	Carciofo di Sarno
	147	Carciofo di Sarno
	148	Carciofo di Sarno
	149	Carciofo di Sarno
	150	Carciofo di Sarno
	151	Castagna di Tivoli
	152	Castagna di Tivoli
	153	Castagna di Tivoli
	154	Castagna di Tivoli
	155	Castagna di Tivoli
	156	Castagna di Tivoli
	157	Castagna di Tivoli
	158	Castagna di Tivoli
	159	Castagna di Tivoli
	160	Castagna di Tivoli
	161	Castagna di Tivoli
	162	Castagna di Tivoli
	163	Castagna di Tivoli
	164	Castagna di Tivoli
	165	Castagna di Tivoli
	166	Castagna di Tivoli
	167	Castagna di Tivoli
	168	Castagna di Tivoli
	169	Castagna di Tivoli
	170	Castagna di Tivoli
	171	Castagna di Tivoli
	172	Castagna di Tivoli
	173	Castagna di Tivoli
	174	Castagna di Tivoli
	175	Castagna di Tivoli
	176	Castagna di Tivoli
	177	Castagna di Tivoli
	178	Castagna di Tivoli
	179	Castagna di Tivoli
	180	Castagna di Tivoli
	181	Castagna di Tivoli
	182	Castagna di Tivoli

REGIONE LAZIO		
Tipologia	N°	Prodotto
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	183	Fagiolo verdolino
	184	Fagiolone di Valerotta
	185	Falisciano di Bologna
	186	Farro di maronti
	187	Farro
	188	Farro dei Monti Lucretili
	189	Farro del popolo di Acquafredda
	190	Favetta di Agnano
	191	Fenuglio o Fenileto di Tivoli
	192	Fieno siccopast con nocciolo
	193	Fichi secchi di Sonnino
	194	Finochietto della Marmitta vicentina
	195	Fragola di Terracina
	196	Frangolino di Nemi
	197	Leffusa saponifera di Formello
	198	Levistico di Nastro
	199	Levistico di Veridolere
	200	Mais agostinella
	201	Marmellata di agrumi
	202	Marrone (dei Monti Cimini, di Cave)
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	203	Marrone latraviccano
	204	Marrone di Anagnino Romano
	205	Marrone di Latina
	206	Marrone sepiro
	207	Melastemane soff. olio
	208	Melastemane essiccate
	209	"Moscarella" di Capranica Prenestina
	210	Moscato dei Monti Cimini
	211	Olive da mensa bianche e nere (di Latina, Frosinone, parte della provincia di Roma), (olive calce e senene, olive bianca di Itri, olive al fumo, olive soffiate, olive spaccate e condite, olive in salamoia, olive essiccate)
	212	Ossa perlati dell'alto Lazio
	213	Panella di pomodoro da spazzafetta di Gaeta
	214	Pastata di Leonessa
	215	Pastata lucifera
	216	Paspone alla vinicia
	217	Pasquetti secchi
	218	Pera spadina di Castel Madama
	219	Pera siccopasta al mosto
	220	Peschera siccopasta siccopasta
	221	Pisello dell'isola laziale
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	222	Pomodoro asperso dell'Eruzione Meridionale
	223	Pomodoro corse di Anagni
	224	Pomodoro fiaschetta di Fondi
	225	Pomodoro ovale Scutello
	226	Pomodoro perino di Sperlonga
	227	Pomodoro scudillone di Nettuno
	228	Pomodoro spazzafetta del Golfo di Gaeta e di Formia
	229	Prugna pazzella di Pignone
	230	Quasi catalpa di Roccamare
	231	Rosciatella Laticarpa
	232	Sarrafine di Paganico
	233	Scorzone o Farfuto d'estate
	234	Tallo soffito allungato rosso di Prosecco
	235	Tarallo di Campid Appennino
	236	Tarallo dei Monti Lepini
	237	Tarallo di Cervara
	238	Tarallo di Coll sul Velino
	239	Tarallo di Sanseverino
	240	Uva da tavola pazzello di Tivoli
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	241	Viscello dei Monti Lepini
	242	Zafferano della Tuscia
	243	Zafferano della Valle dell'Aviene
	244	Zucchina con litore
	245	Arise del Tevere
	246	Arenelli
	247	Arenelli casertani
	248	Arenelli di Gaetano
	249	Bianchi
	250	Bastoncini mandorlati di Curi
	251	Biscotti
	252	Biscotti
	253	Biscotti e ciambelle sfuorati
	254	Biscotti secchi
	255	Biscotto di S. Antonio
	256	Biscotto di Sant'Anselmo
	257	Borza e Puccella
	258	Branche
	259	Cacchiare
	260	Caciotta di Sezze
Pasta fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	261	Caciottella di Maenza
	262	Caccione di Caciottella S. Paolo
	263	Caciotta con verdura
	264	Cancicciotti
	265	Canari
	266	Canella porticiavese
	267	Castagnaccio
	268	Castagne stampate
	269	Catellacci e pigne
	270	Catellacci
	271	Ciambella a cancello
	272	Ciambella al mosto
	273	Ciambella affogata (Ciambella affogata di Maenza)
	274	Ciambella affogata cinese
	275	Ciambella affogata di Vercelli
	276	Ciambella degli sposi di Rocca di Papa
	277	Ciambella di San Felice
	278	Ciambella e cornetto di Pozzano Romano (o Ciambella di San Sebastiano)
	279	Ciambella o ciambella di San Michele
	280	Ciambella casertana (Ciambella cacciata di Pignone)
Pasta fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	281	Ciambella salata di Casperia
	282	Ciambella scudillata di Curi
	283	Ciambella Sarnese
	284	Ciambella al vino
	285	Ciambella a vino moscato di Terracina
	286	Ciambella con riccio
	287	Ciambella da sposa
	288	Ciambella del lavoro
	289	Ciambella di magro di Sarnone
	290	Ciambella ricotta
	291	Ciambella salata
	292	Ciambella scudillata di Prosecco (Ciambella col sale, Ciambella d'acqua)
	293	Ciambelline
	294	Ciambelline al vino rosato di Curi
	295	Ciambella affogata di Sant'Angelo Romano
	296	Ciambella affogata di San Felice
	297	Ciambellotto di San Felice (Ciambella dolce con uvetta di Calce)
	298	Ciambella ellensese
	299	Ciambella d'oro
	300	Ciambellotto di Crotone
Pasta fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	301	Ciambellotto ricciolo
	302	Ciambellotto
	303	Ciolla romana
	304	Ciolla
	305	Cornaglia di Coroneo Avanto
	306	Cornella viscio di Latina
	307	Cornellina ripieno
	308	Cornelli di agnelli
	309	Cornelli di ricotta
	310	Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa
	311	Dolce di patate
	312	Falla
	313	Fare dei monti
	314	Ferratello
	315	Fiammelle
	316	Fettucce nere e bianche
	317	Fettucce
	318	Fettuccia di Fiume
	319	Filone sciapo da 1 kg.
	320	Frisavanti
Pasta fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	321	Frisavanti di Segni
	322	Fritelli di riso
	323	Frittelle di mele di Maenza
	324	Frittellone di Civita Castellana
	325	Frittelle di Sarnone, di Prosecco, di Palestrina
	326	Gli parafrittoni di Maenza
	327	Gnocchi di pasta
	328	Gnocchi di tu conchello
	329	Gnocchi di tuolo di Valmontone
	330	Gnocchi di castagna
	331	Gnocchi ricci
	332	Gli sarnone
	333	I riccioli di Maenza
	334	La cipolla
	335	La cipolla
	336	Lacina stracciata di Norma
	337	La Viscotta di San Felice Circeo
	338	La Crespiella di Maenza
	339	Leporellina e Siconelle di Gaeta
Pasta fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	340	Lungani di Crotone
	341	Lu Cavallotto e la Picciarella
	342	Mancarella al mosto di Curi
	343	Mancarella Garganese
	344	Mancarella
	345	Mancarella a matassa
	346	Mancarella con il sale di Vigini
	347	Mancarella e frittelle
	348	Mancarella
	349	Mancarella
	350	Mancarella porcesi
	351	Murati
	352	Murati
	353	Nastimaggi di Jenne
	354	Nastimaggi
	355	Paggette di saluzzo di Sezze
	356	Palestrina
	357	Pani di Via
	358	Pani caldi
	359	Pani caserecci di Campodimele
	360	Pani caserecci di Cervito Lazio
	361	Pani caserecci di Lariano
	362	Pani caserecci di Lignola

REGIONE LAZIO		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	363	Pane capareccio di Montebretti
	364	Pane con le olive bianche e nere
	365	Pane con le patate (con purea di patate)
	366	Pane di Canale Monterano
	367	Pane di semola di grano duro (Pane nero di Montecoriano, di Alimonte)
	368	Pane di Veroli
	369	Pane intagliato al forno a legna
	370	Pane di Vicovaro (Pagnotta di Vicovaro, Pagnotta Vicovaresi)
	371	Pane Latino (PA Latino)
	372	Panettone di Todi di Ferentino
	373	Panasetto
	374	Panasetto di Spargano
	375	Panini affetto
	376	Panepasto
	377	Panepastio
	378	Pasculle di Tivetto (di Minturno)
	379	Pasculle corenesi
	380	Pasta di Antiodisco (cappelli, bucatini, perzetti, mezza maniche, rigatori, lingue di passero)
	381	Pasta di mandorle (Pasta de mandorle) di Maccia, Sessa, Latina
	382	Pastarelle col cremore
	383	Pasta di ricconi di Sarno
	384	Pezzett (Semmolotto)
	385	Picciorini
	386	Picciorilli Monticelli
	387	Pizza Romana
	388	Pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli sfizzoli)
	389	Pizza a fiamma
	390	Pizza a gli mattoni di Sessa (Pizza a gli assi di Sessa)
	391	Pizza "Bicciola"
	392	Pizza bianca Romana alla pala del fornaio
	393	Pizza con le rose
	394	Pizza di Patrica della Frasca (detti o al formaggio)
	395	Pizza di ricotta
	396	Pizza d'ova
	397	Pizza fitta
	398	Pizza grappa
	399	Pizzarelle di Correto Laziale
	400	Pizza reborata fiammegnase
	401	Pizza rossa
	402	Pizza varata di Sant'Angelo Romano
	403	Pizzotte (biscotti)
	404	Pizzotto (Pasta alimentare)
	405	Polestri
	406	Pupazza Fosciana
	407	Quarantini
	408	Ricotta con crema di castagne
	409	Ravioi di patate
	410	Ravioi di San Pancrazio
	411	Riccioli - Riccioli
	412	Riccioli
	413	Riccioli nel re
	414	Riccioli di Roviano
	415	Riccioli
	416	Serpentine alle mandorle di Sant'Anastasia
	417	Serpentine di Capena

REGIONE LAZIO		
Tipologia	N°	Prodotto
PASTE fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	418	Serpelle
	419	Serpelle di Sarnoneta
	420	Serpelle di Monte Porzio Catone
	421	Susciati
	422	Spaccanoci di Sezze
	423	Spumelle
	424	Strascinati
	425	Stuffed di Sezze e Lerida
	426	Subbotino
	427	Susannelli
	428	Tagliatelle di castagne
	429	Taralli
	430	Tarallo dolce di latte corenese
	431	Tortello di Grotti
	432	Torzetti
	433	Torte di Galle
	434	Trosciole viterbesi
	435	Torrone di Aversa
	436	Torta di ricotta e Sarnoneta
	437	Torta pasquale (Tortone di Pasqua, Tortone 1 e 2)
	438	Torta pasquale
	439	Tortori di Lerida
	440	Tortiglione di Cisterna
	441	Tortiglione di Fregene
	442	Tortiglione di Sezze
	443	Torta di Pasqua
	444	Torzetti (di Viterbo)
	445	Torzetti di Anzio Fregene
	446	Troscia all'olio di Civitella S. Paolo
	447	Turchetti
	448	Turchine
	449	Uova stragiate
	450	Zanardi di Anagni
	451	Zippole
Prodotti della gastronomia	452	Abbruscito
	453	Acqua calda della Tuscolana di Viterbo
	454	Battocca sarlatana (peperone fritto)
	455	Carciofo alla malinconia di Velletri
	456	Cavatello viterbanese con il finocchio selvatico
	457	Cinghiale di Viterbo
	458	Cinghiale alla cacciatora/Cinghiale a buconelcinghiale alla viterbese (o maremmana)
	459	Cinghiale in agrodolce (del oro delle Montagna Isole)
	460	Colfalcone affrettata con funghi, funghi e patate
	461	Frascabbi coccini
	462	Ginca e Ginca
	463	Mirandò o Mirandoli di Tarquinia
	464	Prosciutto
	465	Pane annullo
	466	Pappardelle al Ragù di cinghiale
	467	Parmigiana di patate di Fregene, dell'isola di Ponza
	468	Piccola alla coltura
	469	Pizzocilli alla trapanese
	470	Recolatura di Larianche di Rascino
	471	Sagne e fagioli di Anagni
	472	Sagnone di Fregene
	473	Sbragazzi aspersi
	474	Suppa di cavolfiori e baccalà di Velletri
	475	Suppa di pesce di Civitavecchia
	476	Uovo marante
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	477	Alci sotto sale del Golfo di Gaeta*
	478	Acquale del lago di Bolsena
	479	Calabrese del lago di Fondi
	480	Coregone (del lago di Bolsena, del lago di Bracciano)
	481	Lattino del lago di Bracciano
	482	Tellina del litorale romano
	483	Tripa di mare dell'isola di Ponza
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	484	Troia natina
	485	Uova di pesce spada dell'isola di Ponza
	486	Miele del Monte Rufino
	487	Miele di Santrappia
	488	Miele monofloro di mucchio della pianura Pontina
	489	Ricotta di bufala (affumicata, infornata, salata)*
	490	Ricotta di pecora a di Capra dei Monti Lepini
	491	Ricotta secca*
	492	Ricotta viterbese

* Deroga alle norme igienico sanitarie

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

REGIONE LIGURIA		
Tipologia	N°	Prodotto
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	71	Asparago violetto (Violetto di Albenga)
	72	Carciofo di Provenza, Violet di Provenza
	73	Carciofo spinoso (Violetto di Albenga)
	74	Carciofo spinoso di Pompeiana
	75	Carota di Albenga
	76	Castagna bodrasca
	77	Castagna gabbiana
	78	Castagna secca
	79	Cavolo broccolo (Lavagnino)
	80	Cavolo gaggetta
	81	Chinotto di Savona
	82	Ciliegia di Castelbianco
	83	ciliegio durone sarzanese
	84	Cipolla di Pignone
	85	Cipolla rossa (genovese, di Zerli)
	86	Confettura di acacia, Confettura di robinia
	87	Confettura di frutti di bosco
	88	Confettura di petali di viola, Confettura di violetta
	89	Confettura extra di petali di rosa, zucchero rosato, conserva di rose
	90	Fagiolana di Torza
	91	Fagioli bianchi
	92	Fagiolo borlotto di Mangia
	93	Fagiolo cannellino dall'occhio rosso
	94	Fagiolo cannellino della Val di Vara
	95	Fagiolo cenerino della Val di Vara (Senerin)
	96	Fagiolo dell'aquila di Pignone (Fagiolo dall'occhio)
	97	Fagiolo gianetto
	98	Fagiolo lupinaro
	99	Fagiolo rampicante basso di Pignone
	100	Farina di castagne
	101	Fichi figalini neri
	102	Fichi rondette
	103	Funghi sott'olio (porcino bianco, pinicola, cicalotti, galletti)
	104	Fungo porcino secco
	105	Fungo porcino spontaneo
	106	Grano marzuolo
	107	Granturco dall'asciutto, Granun
	108	Limoni di Monterosso
	109	Melanzana tonda (genovese)
	110	Melo belfiore
	111	Melo beverino
	112	Melo bianchetta
	113	Melo carla
	114	Melo musona
	115	Melo pipin
	116	Melo rugginin
	117	Melo stolla
	118	Moco delle Valli della Bormida
	119	Nocciolo bianchetta
	120	Nocciolo codina
	121	Nocciolo dall'orto
	122	Nocciolo del rosso
	123	Nocciolo longhera
	124	Nocciolo menoia
	125	Nocciolo noscella
	126	Nocciolo ronchetta
	127	Nocciolo savregghetta
	128	Nocciolo tapparona
	129	Nocciolo trietta
	130	Olive taggiasche liguri
	131	Olivo Colombaia
	132	Olivo Lavagnina
	133	Olivo Mortina
	134	Olivo Pignola
	135	Olivo Razzola
	136	Olivo Rossese
	137	Olivo Taggiasca
	138	Patata cabannese, Sarvèga, Purchin-a, Matta
	139	Patata cannellina nera, Cannellina
	140	Patata di Pignone
	141	Patata morella, Muella, Muellin-a
	142	Patata quarantina bianca, Quarantina genovese, Quarantina, Bianca di Montoggio, di Reppia, di Rovegno, di Torriglia
	143	Patata quarantina gialla, Giana riunda, Giana de masùn, Franseize, Franseize de servàesa
	144	Patata quarantina prugnona, Prugnona, Quarantina vera, Quarantina rossa, 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	Scorzoner
	158	Susine "balle d'ase"
	159	Susine, fiaschette "da u cu amau" di Levante
	160	Susino collo storto
	161	Susino massina
	162	Tartufo
	163	Violetta di Villanova di Albenga
	164	Vitigno barbarossa
	165	Vitigno crovin
	166	Vitigno moscatello di Taggia
	167	Vitigno scimiscia
	168	Zucca di Rocchetta Cengio
	169	Zucchini alberello di Sarzana
	170	Zucchini genovese
	171	Zucchini trombetta
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	172	Amaretti di Sassello
	173	Amaretto di Gavenola
	174	Amaretto di Rocchetta, Rocchetta
	175	Baci della Riviera (Baci di Alassio)
	176	Barbagiuai
	177	Biscette
	178	Biscotti del Lagaccio
	179	Biscotti di semola di Gavenola
	180	Biscotto di Taggia
	181	Buccellato
	182	Canestrelletto di Torriglia, Canestrelletto, Canestrello
	183	Canestrelli (Canestrelletti, di Acquasanta, di S. Stefano d'Aveto)
	184	Canestrelli di Avosso
	185	Canestrelli di castagne
	186	Canestrello di Brugnato
	187	Canestrello di Taggia
	188	Castagnole
	189	Cavagnetto di Brugnato
	190	Chinotto candito (di Savona)
	191	Ciappe
	192	Corsetti avvantaggiati
	193	Corsetti del Levante Ligure
	194	Corsetti della Val Polcevera
	195	Cubàite
	196	Focaccia
	197	Focaccia con pellette d'oliva di Albisola
	198	Focaccia dolce sarzanese
	199	Frittelle della Val Bormida
	200	Gattafin
	201	Gobelletti
	202	Le ripiene dell'antico forno, Le ripiene
	203	Michetta
	204	Millesimini
	205	Nêgie
	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)
<i>Prodotti della gastronomia</i>	243	Torta sacripantina
	244	Torta scema
	245	Torta stroschia
	246	Trofie
	247	Baciocca
	248	Bagnùn d'acciughe
	249	Brandacujun
	250	Cappon magro
	251	Capponata
	252	Carne sotto il testo
	253	Castagnaccio
	254	Cima alla genovese
	255	Ciuppin
	256	Condigion
	257	Coniglio
	258	Farinata di zucca
	259	Farinata (ligure, di ceci)
	260	Farinata (savonese, bianca)
	261	Fazzino
	262	Focaccia verde
	263	Focaccine di mais
	264	Fràndura
	265	Frittelle di baccalà
	266	Gran pistau
	267	Lattughe ripiene
	268	Lisoni
	269	Lumache
	270	Mes-ciua
	271	Micotti
	272	Pan martin
	273	Panella
	274	Panissa
	275	Pissalandrea
	276	Polenta bianca
	277	Preboggion
	278	Sbira
	279	Scarpazza
	280	Scherpada
	281	Sgabei
	282	Stirpada
	283	Stoccafisso
	284	Testaroli
	285	Torta di riso
	286	Torta di riso e porri
	287	Torta di zucca
	288	Torta pasqualina
	289	Tortello di Terzorio
	290	Ventre
	291	Zuppa di muscoli

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

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

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

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

REGIONE LOMBARDIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	166	Patata bianca di Oreno

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

REGIONE LOMBARDIA		
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
	257	Fasulin de l'òc cun le cudeghe
<i>Prodotti della gastronomia</i>	258	Luccio in bianco alla rivaltese
	259	Luccio in salsa alla rivaltese
	260	Migole di Malonno
	261	Spiedo bresciano
	262	Taroz
	263	Toc
	264	Zuppa alla pavese
	265	Alborelle essiccate in salamoia
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	266	Coregone
	267	Missoltino
	268	Pigo
	269	Tinca al forno di Clusane
	270	Mascarpin de la calza
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	271	Mascarpone artigianale
	272	Miele
	273	Ricotta artigianale

REGIONE MARCHE		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Liquore al cumino
	2	Moretta - Murèta - Moretta fanese - Moretta di Fano
	3	Prunus di Valle Rea - Lacrima di spino nero
	4	Sapa
	5	Vino cotto - Vi'cotto - Vi'cuot
	6	Vino di visciole
	7	Visner
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	8	Barbaglia - Goletta
	9	Budellino di agnello o capretto crudo
	10	Cappone rustico - Cappone nostrale
	11	Carne del cavallo del Catria
	12	Carne della razza Bovina Marchigiana
	13	Carne di pecora Sopravvissana
	14	Ciarimbolo - Ciaringolo - Buzzicco - Ciambudeo
	15	Cicoli - Ciccioli - 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
	65	Bacche di biancospino in sciroppo
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	66	Carciofo monteluponese o scarciofeno
	67	Carciofo violetto precoce di Jesi
	68	Cavolfiore "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

REGIONE MARCHE		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	80	Granita con pesche di Montelabbate - Grattamarianna
	81	Lamponi sciropati

REGIONE MARCHE		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	82	Marmellata di bacche di rosa canina
	83	Marmellata di cotogne e radici di cicoria
	84	Marmellata di fichi della signora
	85	Marmellata di more
	86	Marmellata di mosto e mele - mostarda
	87	Marmellata di pomodori verdi
	88	Marrone del Montefeltro
	89	Marrone di Acquasanta Terme
	90	Marrone di Roccafluvione
	91	Mela rosa - Pianella - Rosetta - Durella - Appietta
	92	Mela rozza
	93	Misto di fine stagione
	94	Olive nere marinate - Olive nere strinate
	95	Orzo mondo tostato macinato
	96	Paccucce di Colmurano
	97	Pera Angelica
	98	Roveja - Rubiglio - Corbello
	99	Taccole
	100	Tartufo bianco (<i>Tuber magnatum pico</i>)
	101	Tartufo nero estivo (<i>Tuber aestivum vitt.</i>) o Scorzone
	102	Tartufo nero pregiato (<i>Tuber melanosporum vitt.</i>)
	103	Visciolata
	104	Visciole e amarene di Cantiano
	105	Visciole essiccate
	106	Visciole sciolte al sole - Visciuli a lu sole
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	107	Anicetti
	108	Biscotti di mosto
	109	Biscottini sciroppati - Biscutin'
	110	Bostrengo
	111	Calcione di Treia
	112	Calcioni di fave fritti
	113	Castagnole, Castagnoli
	114	Castagnolo al farro
	115	Cavallucci
	116	Chichiripieno o Chichi
	117	Ciambella frastagliata – Ciammella strozzosa
	118	Ciambelle all'anice o Anicini
	119	Ciambellone
	120	Cicerchiata
	121	Crescia – Crescia brusca – Spianata – Cacciannanzi
	122	Crescia d'la stacciola o Crescia sa 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	Fringingo – 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	Sfappe - Fiocchetti
	148	Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti
	149	Tacconi - Tacon
	150	Tajulin sa la fava alla mondolfese
	151	Torrone di fichi – Panetto di fichi
	152	Torta di granoturco in graticola
	153	Ungaracci - Ungarucci

REGIONE MARCHE		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti della gastronomia</i>	154	Sugo col tonno e alici - Sugo con tonno alla mondolfese - Sug sal tonn e alic
<i>Preparazione 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	Ciccioli (Cigoli)
	8	Coppa (Capofreddo)
	9	Cotechino
	10	Filetto
	11	Gelatina
	12	Guanciale (Vruccolare, Vrucculeare)
	13	Involtni di agnello (Abbuot' di agnello)
	14	La Pezzata
	15	La Signora
	16	Lardo
	17	Magliatelle
	18	Mappatelle
	19	Misischia (Muscisca)
	20	Misischia di Guardialfiera
	21	Nodi di trippa
	22	Noglie
	23	Ntriglio
	24	Pallotte
	25	Pampanella
	26	Prosciutto
	27	Prosciutto di spalla
	28	Salsiccia di fegato di maiale
	29	Salsiccia di maiale
	30	Salsiccia di maiale di Pietracatella
	31	Soppressata
	32	Testine di agnello o capretto
	33	Tocco (Neccia secca)
	34	Torcinelli
	35	Ventresca arrotolata
	36	Ventresca tesa
	37	Ventricina di Montenero di Bisaccia
<i>Formaggi</i>	38	Burrino (Manteca)
	39	Caciocavallo
	40	Caciocavallo di Agnone
	41	Cacio-ricotta
	42	Caprino
	43	Formaggio di Pietracatella
	44	Mozzarella di vacca
	45	Pecorino del Matese
	46	Pecorino di Capracotta
	47	Scamorza molisana
	48	Stracciata
	49	Treccia di Santa Croce di Magliano
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	50	Castagne
	51	Centofoglie (Scarola venafrana)
	52	Cicerchia
	53	Cipolla di Isernia
	54	Cipollotto
	55	Composta (A Cumposta)
	56	Fagioli di Riccia
	57	Fagiolo bianco
	58	Fagiolo scuro
	59	Farro dicocco Molise
	60	Fichi secchi
	61	Fungo d'abete
	62	Gallinaccio
	63	Lenticchia
	64	Lessata
	65	Mais lessato
	66	Mela limoncella
	67	Mela zitella
	68	Live curate, Olive all'acqua e sale
	69	Origano
	70	Patata lunga di S. Biase
	71	Peperone rosso
	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 (Casciatielli)
	86	Calzoni
	87	Campana
	88	Caragnoli
	89	Cavatelli o Cecatelli (Cavatielli)
	90	Cazatelli (Cazzarieglie)
	91	Cepellate di Trivento
	92	Ciambella
	93	Cicelieviti
	94	Cicerchiata
	95	Cioffe
	96	Cocorozzo
	97	Confetti ricci
	98	Cuori froli
	99	Ferratelle
	100	Fiadone (R Sciatun)
	101	Frascatielle
	102	Friselle
	103	Fusilli
	104	La Pia
	105	Le Nocche
	106	Loffe (Castagna)
	107	Mollica di San Giuseppe
	108	Mostaccioli
	109	Orecchiette (Recchietelle)
	110	Ostie
	111	Pagnottini (Pagnuttoine)
	112	Pan di spagna
	113	Pan dolce
	114	Pandolce del Molise
	115	Pane casareccio
	116	Pannocchio
	117	Parrozzo molisano (Pane rozzo)
	118	Pasta imperiale
	119	Pasta reale
	120	Pepatelli
	121	Pezzènde (pzen't)
	122	Pigna (Buccellato, Piccillato)
	123	Pizza al pomodoro
	124	Pizza coi cicoli (ciccioli) di maiale
	125	Pizza di granone (Pizza randign, Panitte)
	126	Pizza scimia
	127	Quaresimali
	128	Raffaioli
	129	Ravioli scapolesi
	130	Riso con il latte
	131	Rococò
	132	Rosachitarre (Rosacatarre)
	133	Sagnetelle
	134	Sanguinaccio
	135	Savoiardi
	136	Scarpelle (Scrppell, Scarpell, Pizzell)
	137	Scattone (Tassa, Ru Scattone)
	138	Scurpelle di Belmonte (is)
	139	Soffio
	140	Staielle
	141	Strufoli
	142	Tacconelle (Taccozze)
	143	Tagliolini
	144	Taralli con seme di finocchio
	145	Torrone del Papa
	146	Tozzetti
	147	Uccelli (Cielli, Ciell'arechini, Cillucc')
	148	Zeppole

REGIONE MOLISE		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	149	Miele
<i>Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	150	Baccalà e cavolfiore arracanato
	151	Cannolicchio
	152	Gattuccio (A Cagnole)
	153	Polpo essiccato (Pulepe sicche)
	154	Razza quattr'occhi (U Chialine)
	155	Scapece
	156	Torpedine marezzata (A Martiscene)
	157	Trigiette essiccate (Trejezzole secche)
	158	Trota fario
	159	Vongola comune

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

REGIONE PIEMONTE		
<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	Montegranero
	102	Motta
	103	Murianengo o Moncenisio
	104	Murtarat
	105	Nostrale d'alpe
	106	Paglierina
	107	Robiola d'Alba
	108	Robiola di Cocconato
	109	Seirass (Sairass) di latte o Ricotta piemontese
	110	Sola (Sora, Soera)
	111	Spres
	112	Toma ajgra
	113	Toma d'alpeggio
	114	Toma biellese
	115	Toma del lait brusc o bianca alpina
	116	Toma della Valsesia
	117	Toma di Celle
	118	Toma di Lanzo
	119	Tometto o Tumet
	120	Tomino canavesano asciutto
	121	Tomino canavesano fresco
	122	Tomino del bot
	123	Tomino delle Valli Saluzzesi
	124	Tomino del Talucco
	125	Tomino di Rivalta
	126	Tomino di S. Giacomo di Boves
	127	Tomino di 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
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	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 piattina 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 piattina della Valle Grana
	188	Patata quarantina bianca genovese
	189	Patate di Entracque
	190	Patate di montagna
	191	Patate di pianura
	192	Peperone Cuneo
	193	Peperone di Capriglio
	194	Peperone quadrato d'Asti
	195	Peperoni di Carmagnola
	196	Pera madernassa
	197	Pere delle Valli di Lanzo
	198	Pere martin sec
	199	Pesche autoctone del Piemonte
	200	Pesche del Piemonte
	201	Piante officinali del Piemonte
	202	Piattella canavesana di Cortereggio
	203	Piccoli frutti
	204	Pisello di Casalborgone
	205	Pomodoro costoluto di Cambiano
	206	Pomodoro costoluto di Chivasso
	207	Pomodoro delizia di Tortona
	208	Pomodoro piatta di Bernezzo
	209	Porro di Cervere
	210	Porro dolce lungo di Carmagnola
	211	Ramassin o Dalmassin
	212	Rapa di Caprauna
	213	Ravanello lungo o Tabasso
	214	Risi tradizionali
	215	Scorzobianca o Barbabuc
	216	Scorzonera di Castellazzo Bormida
	217	Sedani di alluvioni cambio'
	218	Sedano dorato d'Asti
	219	Sedano rosso di Orbassano
	220	Susina Santa Clara del Saluzzese
	221	Susine della collina torinese
	222	Tartufo bianco
	223	Tartufo nero pregiato
	224	Topinambur
	225	Trifulot del bür
	226	Uva fragola
	227	Zucca di Castellazzo Bormida
	228	Zucchini di Borgo d'Ale

REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	N°	Prodotto
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	229	Acsemi
	230	Agnolotti
	231	Amaretti
	232	Ansenta o Ansainta
	233	Antico dolce della cattedrale
	234	Asianot
	235	Baci di dama di Tortona
	236	Beatine di Ghemme
	237	Bicciolani
	238	Biova
	239	Biscotti della salute
	240	Biscottini di Novara
	241	Biscotto della duchessa
	242	Biscotto Giolitti
	243	Bonet
	244	Brut e bon
	245	Bugie o chiacchiere
	246	Campagnola buschese
	247	Canestrelli
	248	Canestrelli biellesi
	249	Canestrelli novesi
	250	Caramelle classiche dure
	251	Cariton
	252	Castagnaccio
	253	Ciciu 'd capdan
	254	Ciocolatini torinesi
	255	Côpeta o Coppette di S. Antonio
	256	Coppi di Langa
	257	Crasanzin o Crescianzin
	258	Crema gianduja
	259	Farinata di ceci
	260	Fiaca'
	261	Finocchini
	262	Focaccia di Susa
	263	Focaccia novese
	264	Fritura 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 glacé 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 barbaria
	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

REGIONE PIEMONTE		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	308	Rubata

REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	309	Rustica
	310	Sangiorgini di Piosasco
	311	Savoiardi
	312	Tajarin
	313	Timballa o Timballo di pere
	314	Tirà
	315	Tirulen
	316	Torcetti
	317	Torrone di nocciole
	318	Torta amara della Vallerà
	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
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	330	Zest di Carignano
	331	Lampré (Lampreda)
	332	Prodotti ittici in carpione
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	333	Trota salmonata affumicata
	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		
Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Altreier kaffee (Caffè di Anterivo) surrogato
	2	Kranewitter (Ginepro)
	3	Latschensch snaps (Liquore di mugo)
	4	Nusseler (Nocino)
	5	Schwarzbeerschnaps (Grappa di mirtilli)
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	6	Bauernschinken (Prosciutto contadino)
	7	Blutwurst (Sanguinaccio)*
	8	Fleischkäse (Salame cotto al forno)
	9	Gamswurst (Salsiccia di camoscio)
	10	Geräuchertes gamsfleisch (Carne di camoscio affumicato)*
	11	Geräuchertes hirschfleisch (Carne di cervo affumicato)*
	12	Geräuchertes lammfleisch (Carne di agnello affumicato)*
	13	Geräuchertes rindfleisch (Manzo affumicato)*
	14	Gesurtes schweinernes (Carne di maiale salmistrata)*
	15	Hauswurst (Salsiccia fresca aromatizzata)
	16	Hirschwurst (Salsiccia di cervo)*
	17	Kalbskopf (Testina di vitello)
	18	Kaminwürzen (Salamino affumicato)*
	19	Leberwurst (Salsiccia di fegato)
	20	Meraner würstel (Wuerstel di Merano)
	21	Speck*
Formaggi	22	Algunder bauernkäse halbfett (Formaggio contadino semigrasso di Lagundo)
	23	Algunder butterkäse (Formaggio di Lagundo)
	24	Algunder ziegenkäse (Formaggio di capra di Lagundo)
	25	Alpkäse (Formaggio di alpeggio)*
	26	Aschbacher magerkäse (Formaggio aschbach magro)
	27	Graukäse (Formaggio grigio)*
	28	Hartkäse Alta Badia (Formaggio duro Alta Badia)
	29	Hartkäse Gran Spicchio & Gran Dolomiti (Formaggio duro Gran Spicchio & Gran Dolomiti)
	30	Hochpustertaler (Formaggio Alta Pusteria)
	31	Hochpustertaler fettreduziert (Alta Pusteria semigrasso)
	32	Innichner (San Candido)
	33	Innichner bergkäse (Montagna San Candido)
	34	Innichner butterkäse (Caciottina Montanara)
	35	Ortler (Formaggio Ortler)
	36	Pustertaler bergkäse (Formaggio di montagna della Val Pusteria)
	37	Raucherkäse (Formaggio affumicato)*
	38	Schnittkäse Bela Badia (formaggio da taglio Bela Badia)
	39	Schnittkäse Dolomitenkönig (Formaggio da Taglio Dolomitenkönig)
	40	Schnittkäse Malga Gardena (Formaggio da taglio Malga Gardena)
	41	Schnittkäse Marienberger (Formaggio da taglio Monte Maria)
	42	Schnittkäse Pragser stange (formaggio da taglio Braies Stanga)
	43	Schnittkäse Pustertaler (Formaggio da taglio Pusteria)
	44	Schnittkäse Schlanderser leicht (Formaggio da taglio Silandro leggero)
	45	Schnittkäse Vinschger (Formaggio al taglio Venosta)
	46	Sextner almkäse (Formaggio di montagna di Sesto)*
	47	Toblacher stangenkäse (Formaggio originale Dobbiaco)
	48	Zieger (Formaggio fresco aromatizzato)*
Grassi (burro, Margarina, oli)	49	Alpbutter (Burro d'alpeggio)*
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	50	Apfelsaft (Succo di mele)
	51	Brotklee (Trigonella)
	52	Buchweizenmehl (Farina di grano saraceno)
	53	Fichtenhonigsirup (Sciroppo di abete)
	54	Himbeersirup (Sciroppo di lamponi)
	55	Holersirup (Sciroppo di sambuco)
	56	Kastanien von Südtirol (Castagne dell'Alto Adige)
	57	Kloazn (Pere essiccate)*
	58	Kren (Rafano)
	59	Latschenkiefer-Sirup (Sciroppo di pino mugo)
	60	Löwenzahnhonigsirup (Sciroppo di tarasacco)
	61	Marille (Albicocca Val Venosta)
	62	Mohnsamen (Seme di papavero)
	63	Plentn (Polenta)
	64	Preiselbeermarmelade (Marmellata di mirtilli)
	65	Ribissirup (Sciroppo di ribes)
	66	Rübenkeime (Germogli di rape)
	67	Sauerkraut (Crauti)*
	68	Terlaner spargel (Asparago di Terlano)
	69	Apfelbrot (Pane di mele)*
	70	Apfelkiechl (Frittelle di mele)
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	71	Breati (Pagnotta)*
	72	Dorf Tiroler (Pagnotta del paese "Tirolo")
	73	Faschingskrapfen (Bomboloni di carnevale)
	74	Fastenbrezel (Brezel di quaresima)
	75	Fela struzn (Pane a forma di ferro di cavallo)
	76	Fochas (Focaccia)
	77	Germzopf (Treccia lievitata)
	78	Hirtenbrot (Pane del pastore)*
	79	Holermulla (Gelatina di sambuco)
	80	Kaisersemmel (Rosetta imperiale)
	81	Kiechl (Ciambella dolce)
	82	Knoedel (Canederli)
	83	Krapfen
	84	Milzschnitten (Crostini di milza)
	85	Mohnminglan (Frittella di papavero)
	86	Nocken (Gnocchi)
	87	Paarl (Coppia di pagnotte)*

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	88	Palabirabrot (Pane alle pere)*
	89	Pindl (Pane di segale a tre coppie)*
	90	Polsterzipfel (Frittella alla marmellata)
	91	Püces (Pane ladino)
	92	Schlutzkräpfen (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	Vollkompaarl (Paarl integrale)*
	99	Vorschlag (Pagnotta di farine miste)*
	100	Vorschlag Paarl (Coppia di pagnotte di farine miste)*
	101	Zelten (dolce natalizio a base di frutta secca)
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	102	Zwetschgen-und marillenknödel (Canederli dolci con albicocca e prugne)
	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	Ciughe
	20	Cotechino di maiale
	21	Figadèt
	22	Fritole o Sizole
	23	Lardo e/o Lardo "fuma"
	24	Lucanica di capra o pecora
	25	Lucanica mochena di cavallo
	26	Lucanica mochena piccante
	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 casei", 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 garnètole
	71	Marmellata di ribes o Conserva de ùa spinèla
	72	Marone trentino
	73	Noce del bleggio
	74	Patata trentina di montagna
	75	Pere antiche trentine
	76	Sedano rapa della Val di Gresta

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO		
<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	Strüdel
	98	Torta di "fregoloti"
	99	Tortolèti coi puriòni
	100	Zelten, Celteno o Pane di frutta
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	101	Sisam
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	102	Miel di rasabèch (Rododendro)
	103	Miele trentino
	104	Ricotta di capra fresca, o Poina de caòra fresca e Ricotta di capra affumicata, o Poina fumàda
	105	Ricotta/Ricotta affumicata o Poina/Poina fumàda

REGIONE PUGLIA		
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	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
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	16	Bombetta
	17	Capocollo di Martina Franca
	18	Carne al fornello di Locorotondo, Carn o furnid du Curdun
	19	Carne arrosto di Laterza
	20	Carne di capra, primaticcio, corvesco, mulattio
	21	Carne podolica, Bovino pugliese
	22	Cervellata
	23	Involentino bianco di trippa di Locorotondo, Gnumerèdde suffuchète du Curdünne
	24	Fegatini di Laterza
	25	Lardo di Faeto, Rèj de Faite
	26	Matriata, 'ntrama fina
	27	Muschiska
	28	Pancetta di Martina Franca, A Ventrèsche arrutulète
	29	Prosciutto di Faeto
	30	Pzzntell
	31	Salsiccia a punta di coltello dell'alta Murgia
	32	Salsiccia alla salentina, Sardizza, Sarsizza, Satizza
	33	Salsiccia dell'Appennino Dauno
	34	Salsicciotti di Laterza
	35	Sanguinaccio leccese, Sangugnazzu
	36	Soppressata dell'Appennino Dauno
	37	Soppressata di Martina Franca, A sebbursète
	38	Tocchetto
	39	Turcinelli
	40	Zampina di Sammichele di Bari
Condimenti	41	Sugo alla zia Vittoria
Formaggi	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
Grassi (burro, margarina, oli)	59	Olio extra vergine aromatizzato
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	60	Olio extra vergine di oliva coratina
	61	Albicocca di Galatone, Arnacocchia di Galatone
	62	Arancio dolce del Golfo di Taranto
	63	Asparagi selvatici
	64	Asparagi sott'olio
	65	Aspraggine volgare
	66	Barattiere, Cianciuffo, Pagnottella, Cocomerazzo
	67	Batata dell'agro leccese, Patata dolce, Patata zuccherina, Patàna, Taràtufulu
	68	Bietola di campagna o bietola selvatica
	69	Boccone maggiore
	70	Boccone minore
	71	Borragine
	72	Capperi del Gargano, Mattinata
	73	Capperi in salamoia
	74	Capperi sott'aceto
	75	Caramelle di limone arancio
	76	Carciofi di Putignano
	77	Carciofini sott'olio
	78	Carciofo bianco tarantino
	79	Carciofo di San Ferdinando
	80	Carciofo di Mola
	81	Cardoncello
	82	Cardoni
	83	Carosello di Manduria, Carusella
	84	Carosello di Polignano
	85	Carota di Polignano
	86	Carota di Zapponeta

REGIONE PUGLIA		
Tipologia	N°	Prodotto
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	87	Carota giallo - Viola di Tiggiano, Pastanaca ti santu pati
	88	Caruselle sott'aceto, Infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, Caruselle allu citu, Finucchiu riestu
	89	Cavolo riccio
	90	Cece di Nardò
	91	Cece nero
	92	Cetriolo mezzo lungo di Polignano
	93	Chepe de murte - cavolo rapa
	94	Cicerchia, Fasul a gheng, Cicercola, Cece nero, Ingrassamanzo, Dente di vecchia, Pisello quadrato
	95	Cicoria di Galatina
	96	Cicoria all'acqua, Cicoria otrantina
	97	Cicoria "puntarelle" molfetese
	98	Cicoria riccia, Cecora rizza
	99	Cicorie selvatiche o Cicorielle
	100	Ciliegie di Puglia, Cerase
	101	Cima di cola
	102	Cima di rapa
	103	Cima di rapa di Minervino Murge
	104	Cima di zuccina
	105	Cipolla di Acquaviva delle Fonti
	106	Cipolla di Zapponeta
	107	Concentrato secco di pomodoro
	108	Conserva piccante di peperoni
	109	Cotognata
	110	Cotto di fico
	111	Cucummaru di San Donato
	112	Fagiolino dall'occhio
	113	Fagiolo dei Monti Dauni meridionali, Fasùl
	114	Farinella
	115	Fava di Zollino, Cuccia
	116	Fava Melonia
	117	Fave arrostitute
	118	Fave fresche
	119	Fave fresche cotte in pignatta
	120	Fichi secchi
	121	Fico d'India
	122	Fico secco mandorlato (di San Michele Salentino)
	123	Finocchio marino sott'aceto, Ripili, Critimi, Salippici, Erba di mare
	124	Finocchio selvatico
	125	Fiorone di Torre Canne, Culumbr
	126	Foglie miste
	127	Funghi spontanei secchi al sole
	128	Funghi spontanei sott'olio
	129	Fungo cardoncello, Cardoncello (Carduncidd), Fungo ferula (Fong ferv)
	130	Grespino o Sivone
	131	Lampascione (Lambascione) o Cipollaccio
	132	Lampascioni sott'olio
	133	Lupino bianco del Tavoliere
	134	Mandorla di Toritto, Aminue
	135	Marasciuli
	136	Marmellata di arancio e limone
	137	Marmellata di fichi
	138	Mela limoncella dei Monti Dauni meridionali, Limoncella
	139	Melanzane secche al sole
	140	melanzane sott'olio
	141	Meloncella, Spiuleddhra, Minunceddhra, Cucumbarazzu, Cummarazzu
	142	Meloncella tonda di Galatina
	143	Melone d'inverno
	144	Meloni di Brindisi
	145	Mostarda
	146	Mostarda di uva di Troia
	147	Mostarda di uva e Mele cotogne
	148	Mùgnuli, Spuriātu, 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 cucilulu"
	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, Pummitoru te prendula giallu
	174	Pomodoro di Mola
	175	Pomodoro di Morciano, Pummadoru de Murcianu
	176	Pomodoro Prunill
	177	Pomodoro regina
	178	Portulaca
	179	Ruchetta
	180	Salicornia
	181	Salicornia sott'olio
	182	Salsa di pomodoro

REGIONE PUGLIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	183	Scopatizzo
	184	Sedano di Torrepaduli
	185	Semi di lino Altamura

REGIONE PUGLIA		
Tipologia	N°	Prodotto
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	186	Senape o Cimamarelle
	187	Smirnio
	188	Sponzali
	189	Succiamele delle fave-sporchia
	190	Tortarello
	191	Uva baresana, doraca, uva drech, imperatore, lattuarìa, lattuario, roscio, sacra, sagrone, turca, turchiesca, uva di cera, uva rosa
	192	Uva cardinal di Guagnano
	193	Uva da tavola
	194	Uva terrizzuolo "trezzùle"
	195	Vicia faba major ecotipo "Fava di carpino"
	196	Vincotto
	197	Zucchine secche al sole
	198	Zucchine sott'olio
	199	Africani
	200	Biscotto di Ceglie Messapico
	201	Bocca di dama
	202	Buccunottu gallipolino
	203	Calzoncelli
	204	Calzone di Ischitella
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	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	Cuturuscìu
	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 farreté
	218	Focaccia a libro di Sammichele di Bari, Fecazze a livre
	219	Focaccia barese
	220	Focaccia di bisceglie, u cucùe
	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 sfegghiète
	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	Mandorlaccio
	238	Mandorle atterrate
	239	Mostaccioli
	240	'Mpilla
	241	Mustazzuelli 'nnasprati, Mustazzòli 'nnasparati, Mustazzùeli 'nnasprati, 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 pàsule, Passulate
	253	Pasta di grano bruciato
	254	Pasticciotto
	255	Pesce e agnello di pasta di mandorla
	256	Pettole
	257	Piscialetta, 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 Vescègghe
	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

REGIONE PUGLIA		
Tipologia	N°	Prodotto
Dolci e confetteria	285	Tarallo dell'Immacolata
	286	Tenerelli (Confetti "tenerelli"), Chembitte
	287	Troccoli
	288	Zèppula salentina, Zèppula, Zeppola

REGIONE PUGLIA		
Tipologia	N°	Prodotto
Prodotti della gastronomia	289	Acquasale
	290	Agnello al forno con patate alla leccese, Auniceddhru allu furnu
	291	Agnello alla gravinese (Agnello in umido alla gravinese)
	292	Bietole selvatiche al pomodoro
	293	Brasciole pugliesi
	294	Bruschetta con i pomodori appesi
	295	Calzone
	296	Calzoni di ricotta dolce
	297	Capriata
	298	Capriata alla martinese
	299	Capunti con cardoncelli e mollica fritta
	300	Carciofi al gratin
	301	Carciofi con uova e formaggio
	302	Carciofi fritti
	303	Carciofi ripieni
	304	Cardoni gratinati
	305	Cialda
	306	Cime di rapa stufate
	307	Ciciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cicici, Làcana e ciceri, 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 foggli, '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, Paaprine fritte
	335	Parmigiana di carciofi
	336	Parmigiana di melanzane
	337	Parmigiana di zucchine
	338	Pasta con cavolfiore
	339	Pasta con i fagiolini
	340	Pasta con i peperoni
	341	Patate e carciofi al forno
	342	Pecora alla rizzola
	343	Peperoni alla pizzaiola
	344	Peperoni fritti
	345	Peperoni mollicati
	346	Peperoni ripieni
	347	Pezzetti te cavaddhru - Pezzetti di Cavallo
	348	Piselli a cecamariti, Pisieddhri cu li muersi, Muersi e pisieddhi
	349	Piselli con le uova
	350	Piselli freschi e carciofi ripieni
	351	Polpette di cavallo
	352	Pomodori scattarisciati
	353	Quatarone di Galatone
	354	Sfricone
	355	Sgagliozze
	356	Sopratavola
	357	Spaghetti alla Sangiovanello
	358	Spaghetti con le cozze
	359	Spezzatu, Spezzatieddhu, Spizzatiellu, Spazzatu
	360	Teglia al forno con patate riso e cozze
	361	Tria culli mugnuli
	362	Trònere di turi
	363	U Cutturidd
	364	Zucchine alla poverella
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	365	Alici marinate
	366	Cozze piccine allu riènu, Cuzzeddhre allu riènu
	367	Cozza tarantina, Cozza gnure
	368	Monacelle, Munaceddhre'mpannate, Munaceddhri'mpannati, Monaceddhi'mpannati, Uddratieddhri, Cozze munaceddhre alla ginuvese
	369	Polpo alla pignatta, Purpu a pignatta
	370	Polpo cotto con l'acqua sua
	371	Polpo crudo arriciato
	372	Quatàra di porto cesareo, Quataru ti lu pescatore, Quatàra alla cisàrola
	373	Scapeco gallipolina
	374	Scapeco di Lesina
	375	Zuppa di pesce alla gallipotana, Suppa alla caddhripulina
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	376	Ricotta
	377	Ricotta forte
	378	Ricotta marzotica leccese
	379	Ricotta salata o marzotica

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Acquavite, Filu' e ferru, File e ferru
	2	Bevanda di genziana
	3	Binu de arangiu
	4	Liquore di cardo selvatico, Likori de gureu
	5	Sapa di fico d'india, Saba de figu morisca
	6	Villacidro murgia
	7	Villacidro murgia bianco
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	Capretto sardo da latte, Crabbitu
	9	Carne di razza Sardo-bruna, Carne bovina di razza Sardo bruna
	10	Carne Sardo-Modicana, Carne bovina di razza Sardo-Modicana
	11	Coccoi de fracca
	12	Cordula, corda
	13	Guanciale
	14	Musteba-Mustela
	15	Ortau - Ortau di Ardauli - Ortau de Ardaule
	16	Ortau di pecora di Neoneli - Ortau de Neoneli
	17	Porcetto da latte, Suinetto da latte, Porcheddu, Proheddu, Porcheddeddu
	18	Prosciutto di pecora, Presuttu 'e brebei
	19	Prosciutto di suino, Presuttu, Presutu
	20	Salame di Pozzomaggiore, Su Salamu de Putumajore
	21	Salsiccia sarda, Satizza, Sarlizza
	22	Sanguinaccio, Sanguedd'e porcu, Sanguinedda, Sanguineddu, Sambene durche, Sambene salidu
	23	S'Insaladura
	24	Sitzigornu - Lumaca di Gesico - Rigatella
	25	Stomaco "Vrente"
	26	Testa in cassetta
	27	Trattalia, Trattaliu, Coratella allo spiedo
Condimenti	28	Zafferano, Tisanfarànu, Zanfarànu, Tanforànu, Tafferànu tanfarànu, Tonfarànu, Tafferànu, Thaffarànu,
	29	Axridda
Formaggi	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 fraziugu, Casu becciu, Casu fattittu, Casu marzu, Hasu muhidu, Formaggio marcio
	37	Casu in filixi - formaggio infelce
	38	Casu friscu, Formaggio fresco
	39	Dolcesardo Arborea
	40	Formaggio di colostro ovino
	41	Formaggi di pecora nera di Arbus
	42	Fresa, Fresa de attunzu
	43	Greviera di Ozieri - Griviera di Ozieri - Gruviera di Ozieri
	44	Ircano
	45	Pecorino di Nule - Casu de Nule
	46	Pecorino di Osilo - Casu de Osile - Casu fatt'a fogu
	47	Provoletta di latte vaccino sardo, provola, Peretta
	48	Semicotto di capra
	49	Treccia - Trizza
Grassi (burro, margarina, oli)	50	Olio di lentischio, Ollu de stincini
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	51	Agrumi, Arancio di Muravera
	52	Asparago selvatico, Ispàrau, Sparàu, Ipàramu
	53	Capperi e Capperoni di Selargius, Tappara, Tapparono
	54	Carciofo violetto di Samassi
	55	Cardi selvatici sott'olio, Gureu aresti cunfittau, Cardu gureu, Cardu freu
	56	Cece di Musei, Cixiri de Musei
	57	Cicerchia sarda, Inchixa, Piseddu, Pisu-faa, Pisu a tres atzas, Piseddi, Denti de bècia/de betza, Tres atzas.
	58	Ciliegia Barracoccca di Villacidro - Cerechia Barracoccca di Villacidro
	59	Cilegia di Burcei - Cerecha de Burcei
	60	Ciliegia furistera - Kariasa 'e ispiritu
	61	Cillegio - Carruffale - Cariàsgia, Carruffali
	62	Cipolla di Gonnosfanadiga - Cibudda de Gonnosfanadiga
	63	Cipolla di San Giovanni - Cipudda de Santu Anni, Cipudda de Santu Giuanni
	64	Cipolla rossa - Cipolla di Zeppara
	65	Confettura di mela cotogna
	66	Confettura di melograno
	67	Cuppetta, Lattuga
	68	Facussa
	69	Fagiolo bianco di Fluminimaggiore
	70	Fagiolo bianco di Terraseo - fasciou biancu de Terraseo - basolu biancu de Terraseo
	71	Fagiolo tianese - fagiolino tianese, fatta tianesa
	72	Fassobeddu corantinu - Fassou biancu
	73	Fico nero di Chia / 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 Senadori, Grano Cappelli
	78	Granturco bianco, Triguxianu
	79	Lenticchia nera di Calasetta, Lentiggia naigra de Cadasetta
	80	Limone dolce di Muravera
	81	Mandorle arrubbia
	82	Mandorle cossu
	83	Mandorle Olla
	84	Mandorle schina de porcu
	85	Mela appicadorza - Baccalana - Baccalarisca - Mela 'e ferru
	86	Melo - Melappia - Melappiu - Appio -Mela appio
	87	Melo - Noi unci
	88	Melo miali
	89	Melo trempa orrubia, Mela trempa orrubia
	90	Melone de Jerru - Melone coltivato in asciutto (Melone d'inverno)
	91	Melone verde - Melone Inodorus
	92	Nocciola di Tiana
	93	Olive a scabecciu
	94	Olive di s'ortu mannu pestate / Oria de s'ortu mannu pistara
	95	Olive verdi in salamoia
	96	Pera bianca - Pira bianca
	97	Pera Camusina - Camusina precoce – pira camusina
	98	Pera limone, Pira limoi

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA		
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	99	Pero - Piru ruspu
	100	Pero brutta e bona, Bugiarda
	101	Pero de su duca, Cento doppie - Del duca
	102	Pesca di San Sperate
	103	Pianta del mirtu, Mulsta, Multa, Murta, Murtin, Murtizzu, Muta, Murtauccia, Murtaurci,
	104	Pira de bau
	105	Pomodoro secco, Tamata siccada, Tomata siccada, Pilarda di pomodori, Pibarba, Pibadra
	106	Pompia
	107	Prezzemolo, Perdusemini
	108	Ravanello lungo, Arreiga e sestu, Arreiga
	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
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	117	Trigu Moru - (Conca de moru, Moro, Moru, Tricu moro, Tricu moru, Trigu moru, Trigu moru nieddu, Trigu moru
	118	Zucca striata di Gavoi - Cruhuvica
	119	Amaretto, Amaretto de mendula
	120	Anicini, Anicinus, Anicinus sorresus
	121	Aranzada
	122	Bianchittos, Bianchini, Marigosos, Suspiros, Bianchinus, Biancheddus
	123	Biscotto di Fonni
	124	Brugnolusu de arrescottu, Brugnoli di ricotta, Orrobioloso
	125	Bucconettes
	126	Candelaus, Candelaus prenu
	127	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	Coccol a pitzus - Su scetti - Pasta dura - Coccol de is sposus
	134	Coccoletto con l'uovo, Anguglia, Coccol de pasca, Coccol de ou
	135	Coccol Prena
	136	Copuletas - Copuletta- Sas Copuletta
	137	Crogoristasa, Creste di gallo e di gallina
	138	Cruzioneddu de mindua, Culungioneddos de mendula, Raviolletti dolci alle mandorle
	139	Culurgiones - Culingionis - Culurzones de patata e cazzau
	140	Dolci in croce - Cappa in croce - Druccis de scroccia
	141	Fainé - Abbrusgenti - Abbrusgenti
	142	Farinata in crosta di Carloforte - Fainò inta crusta du Paize
	143	Filindeu
	144	Focacce di ricotta - Cozzulas de regottu - Pane e regottu - Pani cun arrescottu
	145	Focaccia portoscusese
	146	Fregola sarda, Fregula
	147	Frisjoli longhi - Frittelle lunghe - Frisjolas
	148	Fruttinas
	149	Galletta di Carloforte - Galètta du Paize
	150	Gallettinis - Pistoccheddus grussus - Gallettine
	151	Gateau - Su gattò de mendula
	152	Gnocchetti, Maccarones, Cravoas, Cigiones, Cigioni
	153	Gueffus, Gueffos, 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 - Mustatzzedus de
	175	Pane con Olive di Villamassargia - Pani cun oria de Biddamattraxia
	176	Pane d'orzo - Pane 'e oxiu - Pane 'e oxru
	177	Pane di patate - Cohone cun foza - cocone cun foza
	178	Pane 'e cariga - Pane 'e mendula
	179	Pane fresa
	180	Pane guttiau
	181	Panemodde e Coccone de sa Candelaria
	182	Pani e saba- Pani 'e sapa- Pani e sapa
	183	Papassinos
	184	Papassinu Nieddu
	185	Pa Punyat - Pane Pugnati
	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	Pistoccu de caffèi
	195	Pistoccu de Nuxi
	196	Pitzudas cun gherdas

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA		
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	197	Pizzetta cagliaritana
	198	Pompia intréa - Pompia
	199	Ravioli di patate con origano selvatico di Ardauli - Culurzones de patata cun nebeddedda de Ardaule
	200	Ravioli dolci - Puligioni - Bruglioni - Pulicioni - Buldzoni
	201	Ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - S'azza de casu - Coccias de casu
	202	Raviolini dolci ripieni di melacotogna - Culingioneddus de melairanni
	203	Raviolone
	204	Sa Costeddedda / is Costeddeddas
	205	S'Aligu
	206	Sas Orillettas di Orgosolo
	207	Siadas cun gherdas
	208	Sos Maharrones lados
	209	Sos pínos
	210	Sospiri di Ozieri
	211	Spianada - Splanata - 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 Turróni
<i>Prodotti della gastronomia</i>	215	Tunda
	216	Uciatini - Utzatini - Coccu 'e jelda - Cozzula 'e belda
	217	Zichi
	218	Zipua a bentu / Zippole al vento
	219	Agnello di pecora nera di Arbus con cardi selvatici - Angioi de brabei niedda de Arbus cun gureu de satu
	220	Broccolata – Sos Broculos - Sa broculada
	221	Cassola di pecora
	222	Su Conillu a succhitu - Coniglio in Guazzetto
	223	Cuscus di Carloforte - Cascà di Carloforte
	224	Fave alla Sanlurese – Fa a sa seddorea - Favata alla sanlurese
	225	Insalata di tonno, facusse, pomodori e gallette di Carloforte - Capunadda di Carloforte
	226	Lumache rigatelle con pane grattugiato / Sitzigorusu cun pani tratau a sa Gesighesa
	227	Lumache rigatelle con sugo / Sitzigorusu cun bagna a sa Trexentesa
	228	Lunas de Serramanna
	229	Mazzamurru - Zuppa di pane al pomodoro
	230	Minestra di erbe spontanee - Erbuzu
	231	Minestra di semolino - S'Arre Modde
	232	Pane frattau
	233	Pane imbrattau
	234	Pane indorau - Pane fritto
<i>Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	235	Patata frattà
	236	Patata spaccata con ossa di prosciutto / Patata a perras ladas cun ossos de presuttu
	237	Simbua fritta cun satitzu / Polenta di grano trita con salsiccia fresca
	238	Su Ministru
	239	Cassola de pisci / Pesci a cassola - Zuppa di pesce Cagliaritana
	240	Bottarga di muggine, Bottariga di muggine
	241	Belu, Trippa di tonno
	242	Bottarga di tonno, Bottariga di tonno, Buttariga de tonnu, Buttarga de tonnu, Buttarla de scampirru
	243	Burrda alla casteddaia, Burrda alla cagliaritana
	244	Cuore, Cuore di tonno
	245	Figatello, Lattume
	246	Merca di muggine
	247	Molluschi bivalvi del Golfo di Olibia
	248	Molluschi bivalvi vivi del Golfo di Oristano
	249	Musciamme di tonno Sardo - Sleppa - mosciamme - Filetto di tonno
	250	Riccio
	251	Spinella
	252	Tonno affumicato
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)</i>	253	Tonno sott'olio
	254	Tunnnia
	255	Abbamele - Saba 'e mele, acqua 'e meli/mebi – abbattu
	256	Caglio di capretto, Caggiu de crabittu
	257	Casada - Colostra
	258	Gioddu, Miciuratu, Mezzoraddu, Latte ischidu
	259	Latte di capra alimentare, Latti de craba, Latti e'craba
	260	Lumache
	261	Miele di asfodelo, Cadilloni
	262	Miele di cardo, Cardu pintu
	263	Miele di castagno -Miele monoflora di castagno
	264	Miele di corbezzolo, Melalidone olione
	265	Miele di eucalipto
	266	Miele di rosmarino - miele monoflora di rosmarino
	267	Ricotta di colostro ovino
	268	Ricotta di pecora nera di Arbus
	269	Ricotta di pecora o di capra lavorata - Arrescottu spongiu
	270	Ricotta fresca ovina, Ricotta gentile
	271	Ricotta moliterna, Ricottone
	272	Ricotta mustia
	273	Ricotta testa di morto, Ricotta greca, Testa di moro, Ricottone
	274	Ricotta toscanelia, Ricottone

REGIONE SICILIANA		
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Amarena
	2	Acquavite di miele iblea, Spiritu re' fascitrari, Spiritu i meli, Spiritu a cira
	3	Acquavite di vino
	4	Liquore al mandarino
	5	Liquore fuoco dell'Etna
	6	Rum di Avola
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	7	Carne fresca di vacca, di pecora, di capra e di maiale
	8	Fegato caciato - Ficaltu ncalutatu
	9	Gelatina di maiale a Latina
	10	Salsiccia di maiale fresca, secca e affumicata, a sauszizza
	11	Salsiccia pasqualora
	12	Salsiccia pasqualora partinicese, sasizza pasqualora partinicese
	13	Salsiccone
Grassi	14	Olio extravergine di oliva
Condimenti	15	Eliconcentrato
	16	Sale marino naturale
	17	Ainuzzi
Formaggi	18	Bellicino
	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	Picunnu: luma, primosale, secondo sale, stagionato
	35	Piddiuto
	36	Provola
	37	Provola dei Monti Sicani, Caciotta
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	38	Provola delle Madonie
	39	Provola siciliana
	40	Tumazzu di vacca
	41	Vastedda palermitana
	42	Aglio rosso di Nubia, Aglio di Paceco, Aglio di Trapani
	43	Albicocco di Scillato
	44	Alloro
	45	Anguria di Siracusa
	46	Arancia biondo di Scillato
	47	Bestarduna di Calatafimi
	48	Capperi
	49	Capperi e cucunci
	50	Carciofo spinoso di Palermo o Menfi
	51	Carciofo violetto catanese
	52	Carduni Vnunicatu di Ploppo
	53	Cavolfiore violetto "bratino"
	54	Cavolo broccolo o "sparacello" palermitano
	55	Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di ari"
	56	Cavolo rapa selvatico, Cavuliceddri, Sciuiriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi.
	57	Cece
	58	Cece rosso di Cianciana - Cicru russu di Cianciana
	59	Cilegia mastrantoni
	60	Cipolla di Bisacquino, Cipudda Busacchinara
	61	Cipolla di Giarratana
	62	Clementine di Monforte San Giorgio
	63	Cotognata
	64	Fagiolo di Bisacquino
	65	Fagiolo di Polizzi
	66	Fava Cottaia 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 Usiaca
	79	Lenticchia di Villalba
	80	Limone della Conca d'oro
	81	Limone in seccagno di Pettineo
	82	Limone verdello
	83	Mandarino tardivo di Ciaculli
	84	Mandorla di Avola
	85	Mandorle
	86	Manna
	87	Marmellata di arance
	88	Marmellata di mele cotogne
	89	Marmellata di pere spinelli, Pira spinieddi
	90	Miele cola
	91	Miele gelato 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	Nespoli 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
	104	Ovaletto di Calatafimi
	105	Patata novella di Messina
	106	Patata novella di Siracusa
	107	Peperone ceramese u pipi ciramisi
	108	Pere butira d'estate
	109	Pere spinelli
	110	Pere uccardona
	111	Pere virgola
	112	Pistacchio
	113	Pomodoro di Vittoria
	114	Pomodoro faino di Licata detto "butticheddu"
	115	Pomodoro seccagno pizzulello di Paceco
	116	Pomodoro secco (ciappa)
	117	Rosmarino
	118	Susina ariddu 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, rapperino di Monreale
	122	Susina pruno di Vruno, pruno ri Vruno, pruno vruno.
	123	Susina sanacore tardiva, sanacore tardiva, sanacore ca facciuzza rossa.
	124	Susino sanacore (u prunu ri murriali)
	125	Tartufo bianchetto di Buccheri - Trufolo
	126	Tartufo scorzone di Buccheri - Trufolo
	127	Zucca vimiciddara, Cucuzza vimiciddara
	128	Zucchini di Misilmeri detta: "Triscaredda"

REGIONE SICILIANA		
Tipologia	N°	Prodotto
PASTE fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	129	Amaretti
	130	Biancomangiare
	131	Biscotti a "s"
	132	Biscotti al latte
	133	Biscotti boliti, i Viscotta udduti
	134	Biscotti di Natale
	135	Biscotti duri
	136	Biscotto di Monreale (Viscotto ri Murriali)
	137	Biscotti glassati, i Viscotta cà liffa o macziati
	138	Bocconetto
	139	Braccialette
	140	Buccellato
	141	Cannillieri
	142	Cannoli
	143	Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano
	144	Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, cannoli i Horès se
	145	Cassata siciliana
	146	Cassateddi
	147	Cassateddi di Calatafimi
	148	Cassatella di Agrig
	149	Cassatella di ceci, cassatedda di ciciri
	150	Ciambella
	151	Ciascuna, Mucatuli
	152	Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti
	153	Cosi di ficu, Così duci
	154	Crespelle di riso
	155	Crispelle, i Crispeddi
	156	Cubata di Racalmuto, Cubalta racalmutese, Cubalta tradizionale di Racalmuto
	157	Cucchitella di Sciacca in dialetto siciliano "cucchitedda
	158	Cuccia
	159	Cucciddata
	160	Cucciddati di Calatafimi
	161	Cucuzzata
	162	Cuddineddria
	163	Cuddiruni
	164	Cuddiruni duci
	165	Cuddureddi
	166	Cuddununi di Buccheri
	167	Cuffitelle
	168	Duci di tibi
	169	Faccuni di San Chiara
	170	Fasciatelle
	171	Focaccia Scaccia di Modica
	172	Funciddi di Buccheri
	173	Frutti di Martorana
	174	Gadduzzi
	175	Gelo di melone
	176	Granita di gelsi neri
	177	Granita di limone
	178	Granita di mandorla
	179	Guammelle
	180	Guastedda a facci di vecchia
	181	Guaggiolena o Cubbiata
	182	Mandorlato (Biscotto riccio)
	183	Mastazzola
	184	Minna di Virgini
	185	Mnugliulati
	186	Ncannellate
	187	Nfasciateddi
	188	Nfasciateddi di Agrig
	189	Nfasciateddi di Troina
	190	Nfingghiulata
	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 volvo, a Cuddura di s. paulu
	200	Panczerotti
	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	Petrafermula
	208	Pignoccata
	209	Pignolata di Messina
	210	Piparelle
	211	Pizzarruna
	212	Pupi cu l'ova
	213	Pupi di zucchero
	214	Salame turco
	215	Savoiarde
	216	Scacciata
	217	Scursunera
	218	Sfinzi di San Giuseppe
	219	Sfinzione
	220	Sfoglio (sfogghiu)
	221	Squartucciatu
	222	Taralli
	223	Taralli di Racalmuto, Taralli Racalmutesi, Taralli tradizionali racalmutesi
	224	Testa di turco
	225	Tornone di Callanisetta, Turruni
	226	Vastedda cu sammucu, vastedda nfingghiulata
	227	Vastedda fritta
	228	Vucciddati di mandorle
Prodotti della gastronomia	229	Arancini di riso
	230	Badiuzzi di riau
	231	Busati col pesto trapanese
	232	Caciù all'argintèra
	233	Caponata di melanzane
	234	Cardi in pastella
	235	Cavate
	236	Coddra chi sardi
	237	Crespelle
	238	Crocchi di patate
	239	Cuscus di pesce
	240	Focaccia al sambuco
	241	Focaccia messinese
	242	Frascatula
	243	Gidata
	244	Iris
	245	Maccaruna
	246	Maccu di favi
	247	Maccu di grano
	248	Malateddi
Prodotti della gastronomia	249	Mbrulata di Milena
	250	Mpignulati
	251	"Nfingghiulata
	252	Padducculi di carne
	253	Pane cotto
	254	Panelle
	255	Pani co pipi
	256	Pani frittu cu l'ovu
	257	Parmigiana di melanzane
	258	Pasta cà muddica
	259	Pasta che sàrdi
	260	Pasta che vruoccoli arriminati
	261	Pilone o Pilone messinese fritto
	262	Purpetta di Creta, Polpette di Creta
	263	Sarde a beccaficu
	264	Stigghiola

REGIONE SICILIANA		
Tipologia	N°	Prodotto
	265	Tagano Aragonese - Taganu
	266	Vino cotto e mustazzoli
	267	U pilaggu, pilaggu
	268	Zuzzu

REGIONE SICILIANA		
Tipologia	N°	Prodotto
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei	269	Alice sotto sale, Acciuga sotto sale, Anchova 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 tinnu salatu, Lattùme di tinnu sutta
	273	Sali
	274	Pesce azzurro sott'olio di Lampedusa
	275	Mencia salata, Mencia salate, Ritinnu salatu, Ritinni salati
	276	Salame di tonno, Ficazza di tinnu
	277	Sardina salata, Sardina sotto sale, Sarda salata, Sarda sutta sali
	278	Tonno di tonnara
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	279	Vaccareddi (Lumache)
	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 informata
	292	Ricotta mista
	293	Ricotta salata

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Aikermes, Aikermes di Firenze
	2	Amaro clementi elixir di Fivizzano, Amaro di Fivizzano, China Clementi di Fivizzano
	3	Asprello di more
	4	Badina
	5	China Massagli
	6	Elisir di china di Pieve Fosciana
	7	Gemma d'albeto
	8	Vermouth di vino bianco
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	Agnello del Parco di Migliarino-San Rossore
	10	Agnello di razza appenninica
	11	Agnello di razza massiese
	12	Agnello di Zeri, Agnello zerasso
	13	Ammazzafegato
	14	Barbina, Guanciale
	15	Bardicchio
	16	Birrido della Garfagnana
	17	Birrido delle Apuane
	18	Birrido di Lucra, Birrido della Versilia
	19	Biscotto di salsiccia di Sorano
	20	Bistecca alla fiorentina
	21	Boccone al fungo porcino di Coreglia, Salamino al fungo, Bocconcino
	22	Bonzola
	23	Budelluzzo di Grosseto, Busicchio
	24	Burrato, Malleagato pisano, Malleagato livornese, Sanguinaccio, Burischio
	25	Capocollo tipico senese, Finocchiatella
	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	Costiccio
	33	Fasciata, Pancetta arrociata
	34	Fegatelli sofficio (o sotto strutto) toscani
	35	Fegatello di maiale macinato pisano
	36	Filetto della Lunigiana
	37	Gallina livornese, Pollo italiano, Leghorn
	38	Gallina Mugellesse, Gallina mugghese
	39	Guanciale, Sota
	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, Mondole della Garfagnana
	47	Mortadella delle Apuane
	48	Mortadella di maiale di Camaiore, Stricciolona
	49	Mortadella nostrale di Cardoso
	50	Nodino di Montepoli
	51	Pancetta apuana
	52	Pancetta e rigatino toscani, Ventresca, Legatino
	53	Pollo del Valdarno, Valdarnese bianca o Valdarno bianca
	54	Porchetta di Monte San Savino
	55	Prosciutto bazzone della Garfagnana e della Valle del Serchio, Bazzone, Prosciutto nostrato,
	56	Prosciutto contadino
	57	Prosciutto del Casentino
	58	Prosciutto di Sorano
	59	Rigatino arrociato finocchiatto
	60	Roverino, Migliaccio
	61	Salame al vino
	62	Salame chianino
	63	Salame chiantigiano
	64	Salame di cinghiale
	65	Salame di maiale e pecora
	66	Salame prosciuttato di Ghivizzano
	67	Salame toscano
	68	Salsiccia con cotenne
	69	Salsiccia con patate
	70	Salsiccia di cinghiale
	71	Salsiccia di Montignoso, Bocconcini di prosciutto di Montignoso
	72	Salsiccia toscana, Sarciccia
	73	Sanbuddello, Ammazzafeagato aretino
	74	Soppresata di cinghiale
	75	Soppresata di sangue
	76	Soppresata toscana, Capofreddo, Caspaccia, Sopressata
	77	Spalla chierigiana
	78	Spalla cotta di Filatteria, Spalla cotta della Lunigiana
	79	Spalla di maiale pisana
	80	Spalla di Sorano
	81	Spuma di gola di maiale di San Miniato
	82	Tarrese Valdarno
	83	Testa in cassetta, Sopressata
	84	Trozone di Giugliagnana
	85	Tonno dei Chianti, Finto tonno toscano
	86	Trippa e Lampredotto
	87	Vergazzata, Pancetta stesa
	88	Zampone chianciano
	89	Zia di Maremma
Condimenti	90	Agresto di San Miniato, Aceto d'agresto samminiatese
	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
Formaggi	95	Caciotta stagionata, Mucchino, Vacchino
	96	Formaggi caprini della Maremma, Caprini freschi o aromatizzati
	97	Formaggi di latte di capra dell'isola di Capraia
	98	Formaggio caprino dell'Alto Mugello
	99	Formaggio caprino delle Apuane
	100	Il Fossa del Greppo, Pecorino di Fossa del Greppo, Formaggio pecorino di Fossa del Greppo
	101	Il grande vecchio di Montefollonico
	102	Marzolino di Lucardo, Pecorino di Lucardo
	103	Pastorella del cerreto di Sorano
	104	Pecorino a crosta fiorita, Pecorino buccia di rospo
	105	Pecorino a latte crudo abbuccato
	106	Pecorino a latte crudo della Montagna Pistoiense, 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 massiese
	112	Pecorino della Garfagnana e delle Colline Lucchesi, Pecorino baccellone
	113	Pecorino della Lunigiana
	114	Pecorino delle cantine di Roccalbegna
	115	Pecorino delle Colline senesi
	116	Pecorino di Pienza stagionato in barriques
	117	Pecorino stagionato in foglie di noce
	118	Pratolina, Formaggio caprino
	119	Ravaggiolo di latte vecchio del Mugello, Ravaggiolo del Mugello, Ravaggiolo
	120	Ravaggiolo di pecora pistoiense, Ravaggiolo, Ravaggiolo
	121	Ravaggiolo di pecora senese, Ravaggiolo, Ravaggiolo
	122	Ricotta di pecora grossetana
	123	Ricotta di pecora massiese
	124	Ricotta di pecora pistoiense
	125	Stracchino, Crescenza

REGIONE TOSCANA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
Grassi (burro, margarina, oli)	126	Olio di madremignola
	127	Olio di olivestra scarinese
	128	Olio di olivo quercetano, Olio di quercetana
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	129	Aglio massese
	130	Aglio rosso maremmano
	131	Aglione della Valdichiana
	132	Arancio massese
	133	Asparago d'argentuioli 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 Rosca
	141	Carciofo di San Miniato, Carciofo sanminiatese, Mamma sanminiatese
	142	Carciofo empolese
	143	Carbo della Val di Cornia, Gobbo della Val di Cornia
	144	Cardo massese, Cardone o gubbo
	145	Castagna d'Antona, Carpinese, Camraiese
	146	Castagna mondigiana 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 piccino dei Chianti, Cece nostrale piccolo, Cece piccino, Cece nostrale
	156	Cipolla di Bassone
	157	Cipolla di Carrado
	158	Cipolla di Ripola
	159	Cipolla di Terceretoli
	160	Cipolla di Treschietto, Cigola
	161	Cipolla lucchese
	162	Cipolla massese
	163	Cipolla rossa della Valtiberina
	164	Cipolla rossa toscana
	165	Cipolla savonese, Cipolla "sagonese"
	166	Cipolla verrina, Cipolla bastarda
	167	Cocomero della Val di Cornia
	168	Cocomero gigante, Gigante di Fontaricono, Cocomero della Val di Chiana
	169	Confettura di punelle fiaschette
	170	Dormiente della montagna pistoiese, dormiglione, marzuolo
	171	Fagiolo garfagnina, Fagiolo casciana
	172	Fagiola schiacciata
	173	Fagiolo aquila, Fagiolo lupinaro, Fagiolo lupinino
	174	Fagiolo borlotta di Maremma
	175	Fagiolo borlotta nano di Sorano
	176	Fagiolo borlotta nostrale toscano
	177	Fagiolo burro toscano
	178	Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginesse-Compitese e Sant'Alessio
	179	Fagiolo cannellino di Sorano
	180	Fagiolo Cappone
	181	Fagiolo cavatone di Sorano, Fagiolo burro di Sorano, Piattella di Grosseto
	182	Fagiolo ceco nano, Fagiolo ceco
	183	Fagiolo dall'occhio del Valdarno, Fagiolo gentile, Fagiolo cornetto, Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dall'occhio nano, Dolico, Fagiolini, Cornetti, Tegoline, Fagiolo all'olio (Maremma)
	184	Fagiolo della montagna, Fagiolo bastardone, della nodola, dell'Amiata
	185	Fagiolo di Biglio
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	186	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain 'dau scuside", Fagioline dette "fasgiulina"
	187	Fagiolo decimino, Fagiolo scritto rampicante
	188	Fagiolo lico di Galliano
	189	Fagiolo giallorino della Garfagnana, Fagiolo giallorino, Fagiolo nano da sgusciare
	190	Fagiolo malato, Malatino, Fagiolo verdone, Fagiolo gallino, Fagiolo di S. Giuseppe
	191	Fagiolo Marconi a seme nero, Fagiolo seme nero
	192	Fagiolo mascherino
	193	Fagiolo massese
	194	Fagiolo piservino
	195	Fagiolo romano, Fagiolo romanello
	196	Fagiolo rosso di Lucca, Fagiolo rosso lucchese
	197	Fagiolo schiacciata
	198	Fagiolo scritto della Garfagnana
	199	Fagiolo scritto di Lucca
	200	Fagiolo serpente toscano, Stringa
	201	Fagiolo stornio di Lucca, Anellino giallo di Lucca
	202	Fagiolo stringa di Lucca, Fagiolo serpente
	203	Fagiolo lurco di Castello
	204	Fagiolo zoffino
	205	Farina di castagne carpinese
	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 reccio 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, Orlato
	216	Fico San Piero, Corbo
	217	Fico verdino
	218	Frutti del sottobosco delle montagne pistoiesi
	219	Funghi porcini toscani, Giugnolo, Settembrino, Biancarello, Montagnolo, Porcino del freddo, Moreccio o porcino nero, Estalino
	220	Funghi sotto sale della costa Apuana
	221	Grano marzolo del Meio
	222	Grano saraceno, Fagopolo, Grano nero
	223	Granturco bianco massese, Mais bianco
	224	Granturco formenton otfolle 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	Marconi della Toscana
	233	Mascina di Montepulciano, Moscina di Montepulciano Susina di Montepulciano o Scoscia monaca di Montepulciano
	234	Mela biondo
	235	Mela Carla aretina, Finalina, Mela di Finale
	236	Mela casciana, Rosetta, Rosina
	237	Mela casolana
	238	Mela Francesca aretina, Aretina
	239	Mela "muso di bua", Mela "muso de be"
	240	Mela nesta, Decio
	241	Mela panais, Flagellata
	242	Mela rospiola
	243	Mela rosa del Casentino, Mela di montagna-mela del Casentino
	244	Mela rotella della Lunigiana, Pomo rodello
	245	Mela rugginosa della Valdichiana, Mela golden, Mela dell'oziosa gialla
	246	Mela stayman aretina, Mela stayman red o meplyng
	247	Melanzana violetta fiorentina, Fiorentina
	248	Melagrano di Firenze
	249	Melone della Val di Cornia
	250	Mirtillo nero della montagna pistoiese, Piuo
	251	Noce aretina
	252	Olive in salamoia
	253	Pachnaza sott'olio, Lardaioli rossi
	254	Pastinocello, Pastinello, Pastinaccino, Gallinaccio
	255	Petata bianca del Meio

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	N°	Prodotto
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	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 coccia aretina
	261	Pera coccia di Firenze
	262	Pera del curato toscano
	263	Pera gentile, Gentile d'estate, Gentile bianca, Pera zucherina
	264	Pera piccola
	265	Pera rusè
	266	Pesca cotogna del Poggio
	267	Pesca cotogna di Rosarno, Cotogna
	268	Pesca cotogna toscana
	269	Pesca diga
	270	Pesca Elberta, Pesca Alberta, Pesca Lamberta
	271	Pesca limone, Cotogna tardiva
	272	Pesca maglia rosa
	273	Pesca Michellini
	274	Pesca mora di Morlano Dotti, Pesca mora di Doffo
	275	Pesca passerina, Pesca ubriaca
	276	Pesca regina di Londa, Regina d'autunno, Tardiva di Londa
	277	Pesca trionfo rosso, Trionfo, Trionfo peloso
	278	Peschetti di Candia, Peschetti di vigna, peschetti settembrini
	279	Piattella pisana, Fagiolo di San michele
	280	Piolo del Parco di Migliarino-San Rossore
	281	Pisello a mezzafasca aretino, Pisello quarantino
	282	Pisello a tutta frasca aretino
	283	Pisello mugellano, Baccellone, Nostrale del Mugello
	284	Pomodoro da inverno da appendere, Pomodoro pendolino
	285	Pomodoro Borsa di Montone
	286	Pomodoro canestrino di Lucca
	287	Pomodoro ciliegino toscano
	288	Pomodoro costifuto fiorentino, Pomodoro rosso da conserva
	289	Pomodoro cuore di bua, Bovaldo
	290	Pomodoro fragola di Albiano Minucciano, Pomodoro fragola
	291	Pomodoro grinzoso sarminataese, Pomodoro di San Miniato
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	292	Pomodoro marmade
	293	Pomodoro pallino, Pomodoro da serbo
	294	Pomodoro pendentino
	295	Pomodoro piranella, Pomodoro pizza
	296	Pomodoro quarantino, Pomodoro antico nostrale
	297	Pomodoro stella, Pomodoro pesciatino o del Micianese
	298	Radicchia di Lucca
	299	Rapino o Bergiola Foscailino
	300	Rapo del Valdarno
	301	Riso della Maremma
	302	Sedogno 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	Talecco ventusky della Val Tiberina Toscana, Talecco scuro toscano
	307	Tartufo bianchetto della Toscana, Tartufo marzuolo
	308	Tartufo bianco della Toscana
	309	Tartufo nero pregiato della Toscana
	310	Tartufo nero uncinato della Toscana
	311	Tartufo scorzone della Toscana, Tartufo d'estate della Toscana
	312	Uva colombiana di Ficcoli
	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
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	318	Zucchini lunga fiorentina, Zucchini fiorentino rigato bianco, Zucchini bianca del Valdarno
	319	Zucchini mora pisana
	320	Zucchini sarzanese, Zucchini alberello di Sazzana
	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
	322	Amaretti di Carmignano, Amaretti di Foci
	323	Amaretto Santarcangelo
	324	Anacino, Stinco di morto, Biscotti agli anaci, Biscotti lessi
	325	Befana di Barga
	326	Befanni, Befanotti
	327	Berlingozzo
	328	Bigne di Orentano
	329	Biscotti di Prato, Cantuccini di Prato
	330	Biscotto col riccio
	331	Biscotto con l'unto, Civellino, Bucunto
	332	Biscotto di mezz'agosto
	333	Biscotto salato di Roccalbegna, Biscotto lessato, Biscotto della sposa, Cornetto
	334	Bozza pratese, Pane di Prato
	335	Brecciolto di Roccalbegna
	336	Brigдино di Lamporecchio
	337	Brutti boni di Prato
	338	Brutto buono ai pinoli, Kinzica
	339	Buccellato di Lucca
	340	Cantucci di San Miniato, Cantuccini di San Miniato, Biscotti di San Miniato
	341	Carscenta della Lunigiana, Crescenta
	342	Castagnaccio toscano, Migliaccio, Migliaccio dolce, Baldino (aretino), Toppone o pattona (nel fiorentino), Ghiriglio (alcune zone della campagna fiorentina, Ghiriglio (nel pratese)
	343	Cavallucci di Siena, Morsetti
	344	Cecina, Calda calda, Farinata, Cinque e cinque
	345	Cenci, Stracci, Frappole
	346	Caccia di Pasqua
	347	Ciaccino
	348	Cialde di Montecatini
	349	Cialdino dei tuffi
	350	Ciamanto di Castell'Azzara
	351	Cioccolato artigianale toscano
	352	Ciorchiello di Caserte, Ciambella, Ciorchiedo
	353	Confetti di Pistoia, Confetti a riccio
	354	Corrolli incesi
	355	Corona di San Bartolomeo
	356	Craiolette di Casco
	357	Croccolotto di Siena
	358	Cucchiaroli, Succiaroli, Anseri, Orecchioni
	359	Focaccette di Arella
	360	Focaccia bestade di Pitigliano
	361	Focaccia con i ficioli, Ciaccia con i ficioli
	362	Focaccia di nonno Pilade
	363	Focaccia di Pasqua salata di Pitigliano
	364	Focaccia leise di Galliciano
	365	Focaccia seravezzina
	366	Frate lucchese, Bombolone lucchese, Ciambella lucchese
	367	Gnudi, Ravoli nudi, Strangolapreti, Strozzapreti, Gnocchi del casentino
	368	Lasagne bastarde della Lunigiana, Lasagne miste
	369	Maccheroni della Garfagnana
	370	Mandorlata di Montalcino
	371	Mangia e be
	372	Marocca di Casola
	373	Marzapano
	374	Migliaccia di Pitigliano, Ciaffagone di Merciano
	375	Migliaccio senese
	376	Mioneci di formentone di Galliciano
	377	Miniatensi
	378	Neccio toscano, Bollento, Gascio, Cian
	379	Pan dei Santi, Pan dei morti, Pan co' Santi
	380	Pan di ranerino, "Pandisdramerino" in Maremma, "Ramerino all'olio" nell'aretino
	381	Pane di Altopascio
	382	Pane di Montepiemoli
	383	Pane di patate della Garfagnana
	384	Pane di Po, Signano e Agnino
	385	Pane di Pontarone
	386	Pane di Pontremoli, Focaccia pontremolese
	387	Pane di Regnano
	388	Pane di Vinca
	389	Pane marocco di Montignoso, Pane marocco, Pane merocco
	390	Panificato dell'isola del Giglio
	391	Panforte, Panforte di Massa Marittima
	392	Panforte glacé al cioccolato, Torte dei Corsari, Panforte di Pistoia
	393	Panpascio 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

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	N°	Prodotto
	399	Pici, Pinci
	400	Pizza ostantese
	401	Pupperina
	402	Quaresimali
	403	Ricciarelli, Ricciarelli di Pomarace, Ricciarelli di Massa Marittima,
	404	Ricciolina

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	Schiacci grossolane, Schiacciate, Ciaccio, Focacce
	410	Schiaccia alla campigliese
	411	Schiaccia briaca dell'Elba
	412	Schiaccia pasquale con uccellini di San Piero
	413	Schiaccia pizzicata di Montiano
	414	Schiacciata alla fiorentina
	415	Schiacciata con l'uva
	416	Schiacciata di Nonna Rina
	417	Scola
	418	Stratto
	419	Spaghetti di Lan <i>Spaghetti di campagna</i>
	420	Spongata della Lunigiana
	421	Scortella
	422	Taglioli di Castell'Azzara, Melatelli
	423	Taralli dolci della Calvana
	424	Testarolo della Lunigiana
	425	Topi di Castell'Azzara
	426	Torsetto con la bolla di Pitigliano
	427	Torta co' bischeri
	428	Torta cybea di Massa
	429	Torta d'arbi della Lunigiana
	430	Torta di ferro della Garfagnana, Torta di ferro
	431	Torta di frutta secca
	432	Torta di manoni 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 Vernio
	447	Zuccotto massiese
<i>Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi</i>	448	Anguilla scavecciata, Anguilla marinata
	449	Anguilla sfumata
	450	Bottarga di cefalo di Orbetello, Bottarga di muogine
	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 iridea
	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	Melli di particolari essenze floreali
	464	Nettare di Capraia, Miele di Capraia
	465	Pappa reale
	466	Pappa reale in celtette
	467	Polline
	468	Propoli toscana

REGIONE UMBRIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	1	Capocollo
	2	Coglioni di mulo
	3	Coppa di testa
	4	Corallina o Salame umbro
	5	Guanciale o Barbozzo
	6	Lombetto
	7	Mazzafegati
	8	Porchetta
	9	Prosciutto nostrano
	10	Salami di Norcia
	11	Salsicce
	12	Sanguinaccio
	13	Ventresca
<i>Condimenti</i>	14	Pasta di olive
	15	Patè di interiora di pollo
<i>Formaggi</i>	16	Caciotta (Caciotta e Caciotta al tartufo)
	17	Formaggio (farcito e misto)
	18	Pecorino (di Norcia, di Norcia del pastore, Stagionato in fossa/grotta, Stagionato in botte, Umbro)
	19	Ravaggiolo
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	20	Broccoletti del lago
	21	Cicerchia
	22	Cipolla di Cannara
	23	Fagiolina del lago
	24	Fagiolo di Cave - Varietà di verdino di Cave e giallo di Cave
	25	Lenticchie
	26	Marrone
	27	Sedano nero di Trevi
	28	Tartufo bianco pregiato
	29	Tartufo nero pregiato
	30	Zafferano di Cascia
	31	Zafferano di Città della Pieve
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	32	Attorta
	33	Bringoli
	34	Brustengolo
	35	Castagnole
	36	Ciaramicola
	37	Cirirole
	38	Cresciole di ciccioli
	39	Crescionda
	40	Fave dei morti
	41	Mostaccioli
	42	Nociata
	43	Pammelati
	44	Pampepato
	45	Pan mostato
	46	Pan nociato
	47	Pane di Strettura
	48	Passatelli
	49	Pici
	50	Pinoccate
	51	Pinolate
	52	Rocciata
	53	Schiacciata al formaggio
	54	Stinchetti
	55	Strangozzi
	56	Strufoli
	57	Torciglione
	58	Torcolo di San Costanzo
	59	Torta al formaggio o di Pasqua
	60	Torta al testo
	61	Tozzetti
	62	Umbricelli
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	63	Anguilla del Trasimeno
	64	Carpa del Trasimeno
	65	Latterino del Trasimeno
	66	Luccio del Trasimeno
	67	Persico reale del Trasimeno
<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		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Grappa
	2	Ratafià
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	3	Boudin
	4	Mocetta
	5	Motsetta - Motzetta (Mocetta di carne valdostana)
	6	Prosciutto alla brace Saint- Oyen (Jambon à la braise Saint- Oyen)
	7	Saouseusse
	8	Teteun
	9	Tseur achétaye
	10	Brossa
	11	Formaggio di capra a pasta molle
<i>Formaggi</i>	12	Formaggio di pecora o capra a pasta pressata
	13	Formaggio misto
	14	Reblec
	15	Reblec de crama
	16	Salignoùn
	17	Séras
	18	Toma di Gressoney
	19	Golden Delicious della Valle d'Aosta
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	20	Renetta della Valle d'Aosta
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	21	Crèichèn, Créchén
	22	Flantse e Flantsón
	23	Micóoula
	24	Mécoulén, Mécoula e Pan de Cogne
	25	Piata di Issogne
	26	Pan ner, Pane nero
<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 framiglio)
	35	Miele millefiori di montagna (Mi de fleur de montagne)
	36	Lasé

Allegato I		REGIONE VENETO
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Acqua di melissa
	2	Acqua tonica
	3	Apertivo analcolico al gusto di ginger
	4	Caffè - Caffè espresso secondo Tradizione Veneta
	5	Liquore all'uovo
	6	Liquore barancino
	7	Liquore del canisiglio
	8	Liquore fragolino
	9	Marauschino
	10	Prugna
	11	Singue mortacco
	12	Speriz
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	13	Anatra di corte padovana
	14	Anatra germanata veneta
	15	Anatra migron
	16	Bogoni di Badia Calavena
	17	Bondiola al sugo di Este
	18	Bondiola col lingua del padovano
	19	Bondiola di Castelpomert
	20	Bondola della Val Leogra
	21	Bresadla di cavallo
	22	Cacciatore di asino*
	23	Cacciatore di cavallo*
	24	Carne de fea afumegada*
	25	Carne di musto
	26	Ciccoci della Val Leogra
	27	Coeghin nostrano padovano*
	28	Coessin co la lingua del basso vicentino*
	29	Coessin del baso vicentino*
	30	Coessin della Val Leogra*
	31	Coessin in onto del basso vicentino*
	32	Coessin co lo sgrugno*
	33	Coniglio veneto
	34	Coppa di testa di Este*
	35	Cornioi de Crespadoro
	36	Coscia affumicata di cavallo*
	37	Cotechino di pulceto*
	38	Cotechino di Trecenta*
	39	Falso parusuto*
	40	Farafra canosciala
	41	Farafra di corte padovana
	42	Figalèt*
	43	Galletto nudo di corte padovana - pepoi
	44	Gallina collo nudo di corte padovana
	45	Gallina dorata di Lonigo
	46	Gallina emmellinata di Rovigo
	47	Gallina padovana
	48	Gallina polverana
	49	Gallina robusta lionata
	50	Gallina robusta maculata
	51	Lardo del basso vicentino*
	52	Lardo in salamola*
	53	Lardo steccolato con le erbe*
	54	Lengual*
	55	Lingua salmistrata
	56	Luganega da riso*
	57	Luganega nostrana padovana*
	58	Luganega trevigiana*
	59	Luganeghe de tripan*
	60	Luganeghe della Val Leogra*
	61	Mondete o barbusti della Val Leogra*
	62	Mortandele*
	63	Musat trevigiano*
	64	Nervetti di bovino
	65	Oca del montepao
	66	Oca di corte padovana
	67	Oca in onto padovana
	68	Oca in onto dei Berici
	69	Oscoi di Treviso*
	70	Panzetta col tòco del basso vicentino*
	71	Panzetta co l'ossocolo del basso vicentino*
	72	Parusuto de oca*
	73	Pastin
	74	Pastissada de caval
	75	Pecora Altopa
	76	Pendole*
	77	Pollo combattente di corte padovana
	78	Pollo rustichello della pedemontana
	79	Porchetta trevigiana*
	80	Prosciutto della Val Lina 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 leggio di Trecenta*
	87	Salame di asino*
	88	Salame di cavallo*
	89	Salame di Verona*
	90	Salame nostrano padovano*
	91	Salamelle di cavallo*
	92	Salaticcia con le rape
	93	Salaticcia equina*
	94	Salaticcia tipica polesana*
	95	Schenal*
	96	Senikilam – Speck di Sappada*
	97	Sfilacci di equino
	98	Sfilacci di manzo
	99	Sopressa di Verona*
	100	Sopressa trevigiana*
	101	Sopressa co l'ossocolo del basso vicentino*
	102	Sopressa co la brazzola del basso vicentino*
	103	Sopressa col tòco del basso vicentino*
	104	Sopressa di cavallo*
	105	Sopressa investida*
	106	Sopressa nostrana padovana*
	107	Speck di Cadore*
	108	Speck di cavetto*
	109	Spiedo - Spio - Spiedo d'alta marca
	110	Strecca di cavallo
	111	Tacchino comune bronzato
	112	Tacchino emmellinato di Rovigo
	113	Torresani di Torreglia
	114	Torresano di Breganze
	115	Ufflona padana
	116	Olio extravergine di oliva della Valpantena di Verona
Grassi (burro, margarina, oli)	117	Burro al latte crudo di malga*
Formaggi	118	Caciocapra*
	119	Caciotta mista pecora*
	120	Fior delle Dolomiti*
	121	Formaggio acidino*
	122	Formaggio spordinò di malga*
	123	Formaggio al latte crudo di Prosecco*
	124	Formaggio bastardo del Grappa*
	125	Formaggio busche*
	126	Formaggio casato del Garda*
	127	Formaggio caset bellunese*
	128	Formaggio Cesio*
	129	Formaggio Comelico*
	130	Formaggio Contina*
	131	Formaggio Dolomiti*
	132	Formaggio Fodom*
	133	Formaggio Infrago*
	134	Formaggio letteria di Sappada*
	135	Formaggio malga bellunese*
	136	Formaggio misto pecora fresco dei Berici*
	137	Formaggio Moesin di Fregene*
	138	Formaggio Montemagro*
	139	Formaggio mortacco*
	140	Formaggio Nevegal*
	141	Formaggio nostrano veronese*
	142	Formaggio pecorino dei Berici*
	143	Formaggio pecorino fresco di malga*
	144	Formaggio renke*
	145	Formaggio schiz*

Allegato I		REGIONE VENETO	
Tipologia	N°	Prodotto	
	146	Formaggio stracon*	
	147	Formaggio tosella*	
	148	Formaggio velmorel*	
	149	Formaggio zigher*	
	150	Formaggio zumelle*	
	151	Furmai nustran*	

Allegato I			REGIONE VENETO
Tipologia	N°	Prodotto	
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	152	Aglione del medio Adige	
	153	Antiche pesche di Mogliano Veneto	
	154	Asparago bianco del Sile	
	155	Asparago bianco di Bionne	
	156	Asparago di Arcole	
	157	Asparago di Giare	
	158	Asparago di Mambrotta	
	159	Asparago di Padova	
	160	Asparago di Palazzetto	
	161	Asparago di Rivoli	
	162	Asparago verde amaro Montine	
	163	Barbabietola rossa di Chioggia	
	164	Bietola di Bassano	
	165	Bisi de Lumignan	
	166	Bisi de Peseggia	
	167	Broccololetto di Custoza	
	168	Broccolo di Bassano	
	169	Broccolo di Novaglia	
	170	Broccolo foliano di Cressano	
	171	Carciofo violetto di S. Erasmo	
	172	Carota di Chioggia	
	173	Castagne del Baldo	
	174	Castagne e marroni dei Colli Euganei	
	175	Cavolo cappuccio di Vinigo di Cadore	
	176	Cavolo dell'Adige	
	177	Cicoria catalagna gigante di Chioggia	
	178	Ciliegia della Val d'Alpone	
	179	Ciliegia dei Colli Asolani	
	180	Ciliegia delle Colline veronesi	
	181	Ciliegie dei Colli Euganei	
	182	Ciliegie durone di Cazzano	
	183	Cipolla bianca di Chioggia	
	184	Cipolla rosa di Bassano	
	185	Composte delle Valli dell'Agno e del Chiampo	
	186	Craut - Verde agre	
	187	Crauti delle Bregonze	
	188	Cren	
	189	Culat di Valdagno	
	190	Ducuna del Chiampo	
	191	Fagiolo maraviglia di Venezia	
	192	Fagiolo bala rossa feltrina o Fasol balin feltrino	
	193	Fagiolo bonelli di Fontaso	
	194	Fagiolo borlotto nano di Levada	
	195	Fagiolo di Posina "scaldi"	
	196	Fagiolo gialli	
	197	Fagiolo gnoco Borlotto	
	198	Farina di mais Biancopasta	
	199	Farina di mais Marano	
	200	Farina per polenta di mais "Sponcio"	
	201	Fasol del lago	
	202	Fasola poenata	
	203	Fave bellunesi	
	204	Fragola Altoatesana, Fragula	
	205	Fragola delle Dolomiti Bellunesi	
	206	Fragola di Verona	
	207	Funghi coltivati del Montello	
	208	Funghi di Costozza	
	209	Germoglio di radicchio bianco nostrano di Bassano	
	210	Guaggiola dei Colli Euganei	
	211	Guaggiolo del cavallino	
	212	Grano saraceno	
	213	Kiwi di Tressio	
	214	Kiwi di Verona	
	215	Kodlinze	
	216	Kodlitzon	
	217	Mais cinquantino bianco	
	218	Mame d'Aispaio	
	219	Mame feltrina	
	220	Mamma bianca di Bassano	
	221	Marnelle sotto spirito	
	222	Marrone di San Mauro	
	223	Marrone feltrino	
	224	Marroni di Valrovina	
	225	Meia del Medio Adige	
	226	Meia di Montfumo	
	227	Meia di Verona	
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	228	Melone del Delta Polesano	
	229	Melone montagnanese	
	230	Melone precoce veronese	
	231	Mostarda vicentina	
	232	Nettarina di Verona	
	233	Noce dei grandi fiumi	
	234	Noce di Feltrina	
	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 Cesiomaggiore	
	243	Patata di Chioggia	
	244	Patata di Montagnane	
	245	Patata di Posina	
	246	Patata dorata dei terreni rossi del Guà	
	247	Patate di Rotzo	
	248	Peperone di Zero Branco	
	249	Pera del medio Adige	
	250	Pere del veneziano	
	251	Pere del veronese	
	252	Pera Misao	
	253	Pesca bianca di Venezia	
	254	Pesca di Povegliano	
	255	Pisello di Borgo del Grappa	
	256	Pisello verdone nano di Colognola ai Colli	
	257	Pom prussian	
	258	Pomodoro del Cavallino	
	259	Radicchio bianco fier di Maserà	
	260	Radicchio bianco o variegato di Lusia	
	261	Radicchio variegato bianco di Bassano	
	262	Radicchio verdin da corti	
	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 Benici	
	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	

Allegato I			REGIONE VENETO
Tipologia	N°	Prodotto	
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	277	Amarettini	
	278	Bananà comune	
	279	Bibanesi	
	280	Bigli	
	281	Biscotti baicoli	
	282	Biscotti pazientini	
	283	Bissolà di Chioggia	
	284	Bussolai buranèi	
	285	Capezzoli di Venere	
	286	Carfogno	
	287	Cianuzzei	
	288	Coppa vicentina	
	289	Colomba pasquale di Verona	
	290	Cornetti	
	291	Crema frita chiogiolta	
	292	Dolce bissoletta	
	293	Dolce del santo - Santantonio	
	294	Dolce natalin	
	295	Dolce palestina	
	296	Esse adriese	
	297	Essi buranèi	
	298	Fave alla veneziana	
	299	Forti bassanesi	
	300	Frittelle con l'erba amara	
	301	Frittelle di Verona	
	302	Frittelle veneziane	
	303	Fugassa padovana	
	304	Fugassa veneta	
	305	Galletti e Crostoli	
	306	Garatti	
	307	Gelato artigianale del Cadore	
	308	Gnocchi della Lessinia	
	309	Gnocco smaltan	
	310	Gnocco di Verona	
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	311	Il Riccio	
	312	Lesagne de fornèi	
	313	Mandorlato di Cologna Veneta	
	314	Mandorlato veneziano	
	315	Mantovana	
	316	Merletti Santantonio	
	317	Montau	
	318	Naffa	
	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 ai mais	
	327	Pasticcio della Lessinia	
	328	Pastina de Bortolin	
	329	Peverin	
	330	Pirna alla munara	
	331	Puoti di Santa Lucia	
	332	Rofoli di Sanguinetto	
	333	Rufolo di Costeggiola	
	334	Sagagardi	
	335	San Martino	
	336	Saviolardi di Verona	
	337	Schizotto	
	338	Stoliatine di Villafranca	
	339	Smezzassa	
	340	Suboti all'ortica	
	341	Tapedel al tardivo	
	342	Tiramisù di Treviso	
	343	Torrone di S. Martino di Lupari	
	344	Torta cioccolata	
	345	Torta fassina	
	346	Torta fregiolotta	
	347	Torta nicciolata	
	348	Torta origina	
	349	Torta pascentina	
	350	Torta pinza - Putana	
	351	Torta sopresolona	
	352	Torta zondada	
	353	Tortellini di Valeggio sul Mincio	
	354	Treccia d'oro di Thiene	
	355	Zabaglione	
	356	Zaletti di giuggiole	
Prodotti della gastronomia	357	Zaletti	
	358	Bigoli in salsa	
	359	Brodo de gamba	
	360	Bollito alla padovana	
	361	Club sandwich "del Dogo"	
	362	Fegato alla veneziana	
	363	Frittata di bruscandoli	
	364	Panin onto	
	365	Pesarà	
	366	Radici e fasoi	
	367	Risi e bièi	
	368	Risotto con i bruscandoli	
	369	Sopa colda	
	370	Tartufi degli Euganei trifolati	
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	371	Anguilla del Delta del Po	
	372	Anguilla del Livenza	
	373	Anguilla marinata del Delta del Po	
	374	Anguilla delle valli da pesca venete	
	375	Baccalà alla cappuccina	
	376	Baccalà alla vicentina	
	377	Baccalà all'abrucesca	
	378	Baccalà mantecato alla veneziana	
	379	Branzino delle valli da pesca venete	
	380	Caparosoio de cioca o vongola verace di Chioggia	
	381	Casciotta	
	382	Cefali delle valli da pesca venete	
	383	Cefalo del Polesine	
	384	Cozza di Pollesina	
	385	Folpo di Noventa Padovana	
	386	Gambero di fiume della Venezia Orientale	
	387	Laterni marinati del Delta del Po	
	388	Muschie e Misanette	
	389	Moscardino di Caorle	
	390	Pesce azzurro del Delta del Po	
	391	Sardine in sale	
	392	Sardine e alici marinate del Delta del Po	
	393	Seppia bianca di Chioggia, Sepe de cioca, Seppioline di Chioggia	
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	394	Schia della laguna di Venezia	
	395	Trota Faro valli vicentine	
	396	Trota iridea del Sile	
	397	Trota iridea 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 barenza	
	406	Miel dell'Altopiano di Asiago	
	407	Ricotta affumicata*	
	408	Ricotta affumicata della Val Leogra*	
	409	Ricotta da sacchetto della Val Leogra*	
	410	Ricotta foresta delle vallate vicentine*	
	411	Ricotta pecorina dei Berici*	
	412	Ricotta pecorina stufata dei Berici*	
	413	Ricotta Schotte*	

* Deroga alle norme igienico sanitarie