

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	Nhuje teramane
	17	Porchetta abruzzese
	18	Prosciuttello
	19	Salame abruzzese, Salame nostrano, Salame artigianale, Salame tradizionale, Salame tipico
	20	Salame Aquila
	21	Salamelle di fegato al vino cotto
	22	Salsiccia di fegato
	23	Salsiccia di fegato con miele
	24	Salsiccia di maiale sott'olio
	25	Salsicciotto di Pennapiedimonte
	26	Salsicciotto frentano, Salsicciotto, Saiggicciott, Sauccicciott
	27	Soppressata, Salame pressato, Schiacciata, Salame Aquila
	28	Tacchino alla canzanese
	29	Tacchino alla neretese
	30	U Sprusciat di Pizzoferrato
	31	Ventricina teramana
	32	Ventricina vastese, del vastese, Vescica, Ventricina di Guilmi, Muletta
<i>Formaggi</i>	33	Cacio di vacca bianca, Caciotta di vacca
	34	Caciocavallo abruzzese
	35	Caciofiore aquilano
	36	Caciotta vaccina frentana, Formaggio di vacca, Casce d'vacca
	37	Caprino abruzzese, Formaggi caprini abruzzesi
	38	Formaggi e Ricotta di stazzo
	39	Giuncata vaccina abruzzese, Sprisciocca
	40	Giuncatella abruzzese
	41	Incanestrato di Castel del Monte
	42	Pecorino d'Abruzzo
	43	Pecorino di Atri
	44	Pecorino di Farindola
	45	Pecorino marcetto, Cacio marcetto
	46	Scamorza abruzzese
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	47	Olio agrumato, Olio agli agrumi, Agrumolio
	48	Olio extra vergine di oliva delle Valli aquilane
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	49	Ajillo rosso di Sulmona
	50	Agrumi della costa dei trabocchi
	51	Carciofo del vastese
	52	Castagna rossetta Valle Roveto
	53	Cece
	54	Ciliegie di Raiano e di Giuliano Teatino
	55	Cipolla bianca di Fara Filiorum Petri
	56	Conserve di pomodoro (polpa e pezzetti di pomodoro)
	57	Cotognata e marmellata di mela cotogna
	58	Fagioli a olio
	59	Fagioli a pane
	60	Farro d'Abruzzo
	61	Lenticchie di S. Stefano di Sessanio
	62	Libretto di fichi secchi
	63	Mandorle di Navelli, L'mmall
	64	Marmellata d'uva, Scrucciatà, Sclucchiata
	65	Marrone di Valle Castellana
	66	Mela della Valle del Giovenco
	67	Olive intosso, Olive n'dosse, Olive in salamoia
	68	Patata di montagna del Medio Sangro, Patana muntagnola
	69	Patata turchesa, Turca, Turchesca, Viola
	70	Patate degli altipiani d'Abruzzo
	71	Peperoncino secco piccante, Diavolotto, Diavolicchio, Lazzaretto, Lu Piccant, l'Amaro
	72	Peperone rosso di Altino
	73	Peperone secco dolce, Sarcone, Bastardone, Farfullone

REGIONE ABRUZZO		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	74	Pomodoro a pera
	75	Solina
	76	Tartufi d'Abruzzo
	77	Tondino del Tavo, Fagiolo di Loreto Aprutino
	78	Uva di Tollo e Ortona
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	79	Bocconotti di Castel Frentano
	80	Cagionetti, Calzionetti, Caggionett', Caggionetti
	81	Cicerchiata
	82	Confetto di Sulmona
	83	Croccante di mandorle, Croccante di natale
	84	Cumbriziu', Le Sbattute
	85	Fiadone dolce
	86	Fiadone salato
	87	La Svitella
	88	Lingue di suocera
	89	Maccheroni alla chitarra
	90	Maccheroni alla molinara, alla mugnaia
	91	Maccheroni con le cipolla
	92	Nevola di Ortona - Nevèle di Urtone
	93	Ndurciullune
	94	Pagnotte da forno di Sant'agata
	95	Pane Cappelli
	96	Pane casareccio aquilano
	97	Pane con le patate
	98	Pane di Solina, Pagnotte di Solina
	99	Pane nobile di Guardiagrele
	100	Parrozzo
	101	Pasticci di Rapino
	102	Pepatelli
	103	Pizza con le sfrigole, Zuffricul
	104	Pizza di crema e ricotta
	105	Pizza di Pasqua
	106	Pizza di ricotta
	107	Pizza dolce tradizionale
	108	Pizza rustica dolce
	109	Pizza rustica salata
	110	Pizza scime, Pizza scive, Pizza ascima, Pizza azzima
	111	Pizzelle
	112	Ravioli dolci di ricotta
	113	Rimpizza
	114	Sagne a pezze, Tacconelle
	115	Sassi d'Abruzzo, Mandorle atterrate
	116	Scrippelle, Scrippelle teramane
	117	Serpentone, lu Serpentone
	118	Sfogliatella di Lama, Sfuiatell
	119	Sgaiozzi
	120	Sise delle monache di Guardiagrele, Tre monti
	121	Spumini
	122	Supposte, i Pensieri del poeta, Banane, Celli di prevete
	123	Torcinelli, Turcinil
	124	Torrone di Guardiagrele
	125	Torrone tenero al cioccolato aquilano Nurzia
	126	Torrone tenero al cioccolato di Sulmona
	127	Uccelletti, Li Cellit, Celli pieni
	128	Zeppole di S. Giuseppe
<i>Prodotti della gastronomia</i>	129	Il Coatto, Lu Cuatte
	130	La Coratella d'agnello
	131	La fracciata
	132	La Tjella, Ciabotta
	133	Le Corde de chiochie
	134	Le "Virtu" teramane
	135	Mazzarelle alla teramana
	136	Ndocca 'ndocca
	137	Ngreciata
	138	Pallotte cace e ove
	139	Pasta fatta in casa al ragù di papera
	140	Pecora alla callara, Pecora alla cottura, Pecora al caldarò
	141	Pizz'e e ffo'je
	142	Sagne a pezze e cicerchie
	143	Taijarille fasciule e coteche
	144	Trippa alla pennese
	145	Trippa teramana
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	146	Scapece
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	147	Lattaccio, 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'Ssönze di Anzi
	6	Capocollo
	7	Capretto in fricassea di Rivello
	8	Carne Podolica lucana
	9	Gelatina di maiale
	10	Involtini di cotenna
	11	Lardo
	12	Marruca dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Monacedd', Cazzamarra, Vavalicch'
	13	'Ncandarata
	14	Nunglia di Castelsaraceno
	15	O Conigli Chien di Rivello
	16	Pancetta
	17	Pastorale di Castelsaraceno
	18	Pezzente
	19	Prosciutto crudo
	20	Prosciutto di Marsicovetere
	21	Salsiccia
	22	Salsiccia a catena
	23	Salsiccia al coriandolo di Carbone
	24	Salsiccia Castelluccese
	25	Salsiccia di fegato di Castelluccio Superiore
	26	Salsiccia fresca a catena
	27	Soperzata di Rivello
	28	Soppressata
	29	Ungrattnoat
	30	U Vuccuere di Colobraro e Valsinny
Formaggi	31	Caciocavallo
	32	Caciocavallo di Massa di Maratea
	33	Caciocotta
	34	Caprino
	35	Casieddo o Casieddu
	36	Manteca
	37	Mozzarella
	38	Mozzarella di Avigliano
	39	Padracchio
	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 Šcarcéddédi Pomarico
	49	A Scorz di Tursi
	50	Arrapata di San Chirico Raparo
	51	Aulivamort di Colobraro e Valsinny
	52	Capperi di Maratea sotto sale
	53	Carruba di Maratea
	54	Castagna (o Marrone) di Melfi, Castagna (o Marrone) del Vulture
	55	Castagne da frutto Munnaredda
	56	Cece di Tricarico
	57	Cece rosso di Latronico
	58	Cece tondino di Latronico
	59	Ceci dell'Ave Maria di Colobraro e Valsinny
	60	Cipolla bianca di Francavilla in Sinni
	61	Coriandolo di carbone "anes"
	62	Crassel del Melandro
	63	Crapiata di Matera
	64	Cuumbr di Pasqua di Valsinny
	65	Fagioli Castellucciosi di Rotonda
	66	Fagioli di Muro Lucano
	67	Fagioli di San Gaudioso
	68	Fagioli giallo di Terranova di Pollino
	69	Fagioli Occhio di bue di Rotonda
	70	Fagioli Panzaredda di Rotonda
	71	Fagioli Quarantano di Terranova di Pollino
	72	Fagioli Za' Vicenza di Rotonda
	73	Fagioli zeminelle
	74	Farina di Cece di Latronico
	75	Farina di germana "termania"
	76	Farina di granone "quarantino"
	77	Farina di mischiglio
	78	Farina di carosella
	79	Fasul mascarat di Pignola
	80	Fasul Pisu bianco di Pignola
	81	Fasul Quarantin di Pignola
	82	Fasulo rosso (Scritt)
	83	Fave larghe di Castronuovo S.Andrea
	84	Fef Arrapet di Valsinny 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 Semise
	89	Gili di Maratea
	90	Gran' cutt'
	91	Insalata "I li Zii" 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	Melanzena bianca di Colobraro e Valsinni
	97	Melanzena bianca di Senise
	98	Melone invernale di Castronuovo di Sant'Andrea
	99	Minestra a munacale di Lagonegro
	100	Nastruzzo di Calvera
	101	'Ndussa
	102	Olio di Cornacchiola di Vietri
	103	Oliva da forno di Ferrandina
	104	Olive a'ndossi di Colobraro e Valsinni
	105	Olive nere secche
	106	Olive secche sott'olio, Olive seccate di Cornacchiola
	107	O' pizzetto Chien di Rivello
	108	Passata di pomodoro di Rotonda
	109	Pastocciotto di Natale di Valsinni
	110	Pastinaca dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Pastinache, Pastinacchio, Rariche di pastinacchio, Rariche, Raricanezzere
	111	Patata Marca San Severino Lucano
	112	Patata paesana bianca di San Severino Lucano
	113	Patata rossa di Terranova del Pollino
	114	Patate fritte di Lagonegro
	115	Peperone bianco di Castronuovo di Sant'Andrea
	116	Peperoni cruschi
	117	Percoco di Tursi con il vino
	118	Percoco di Tursi sciropato
	119	Piselli a vaiana di Castronuovo S. Andrea
	120	Pitta liscia di Valsinni e Colobraro
	121	Pomodorino giallo costoluto di Castronuovo di Sant'Andrea
	122	Pomodorino giallo lungo di Castronuovo di Sant'Andrea
	123	Pomodorino rosso lungo di Castronuovo di Sant'Andrea
	124	Pomodoro di Maratea
	125	Pomodoro di Rotonda
	126	Pomodori sott'olio
	127	Rafanata di Castelsaraceno
	128	Rafano
	129	Rappascione di Viggianello
	130	Risciola
	131	Saragolla fina dei Certosini della Grancia di San Demetrio
	132	Sauza Cà coscia di Roccanova
	133	Semola Marzudda dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Semola di Terminia, Marziolo
	134	Soppressata di fichi di Carbone
	135	Tartufo bianco del Serrapotamo
	136	Tortano di Castelsaraceno

REGIONE BASILICATA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscetteria, della pasticceria e della confetteria</i>	137	Anginetto di Lauria
	138	A' Pipua di Oliveto Lucano
	139	Biscotto a otto di Latronico
	140	Biscotto al coriandolo di Carbone
	141	Biscotti glassati
	142	Calzoncelli di Melfi
	143	Calzoni di ceci
	144	Cannarricoli di Viggianello
	145	Carchiola
	146	Cicerata
	147	Cuccidatu di Rotonda
	148	Dolce con naspro di Spinoso, Rolc' cu u' naspr r' spnus'
	149	Falagone
	150	Fusilli lucani, Fusilli con il ferretto, Fusidd', Ferretti, Ferricieddi, Firzuli, minnicchi, minuich
	151	Gelatina dolce di maiale
	152	Gugliaccio di San Costantino Albanese
	153	I Pezzetti di Irsina, i Pzzitt d' Monti Plos
	154	L'Osso d' muort di Trivigno
	155	La Mastacceria 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	Paniceddi o Paneteddi di S. Antonio di Rotonda
	167	Petulla Shen Palijt di San Paolo Albanese
	168	Pézset' 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	Rsskatiедde cca muddiche di Episcopia
	177	Raskatielli di legumi di Fardella
	178	Raskatiello di Miskiglio di Teana, Miskiglio di Teana
	179	Ravioli
	180	Rosacatarra
	181	Sanguinaccio
	182	Shridhle 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, Tarajl i ethur
	188	Timpallo rustico del Pollino
	189	Tortaneddi di S'Antonio di Rotonda
	190	U Cazoun U Cazonne di Forezza
	191	U' frrcidd, maccherone
	192	U panaridd di Oliveto Lucano, Panierino
	193	U' pastizz rtunnar
	194	U' pastzott di Nova Siri
	195	ù Zuzumagliu
	196	Viscuttino di Lauria
	197	Viscuttu a' gotto di Lauria
<i>Prodotti della gastronomia</i>	198	Brodo alla Santé di Bella
	199	Cavatelli con la mollica
	200	Ciammaruccid' Lavello
	201	Crapiata Pitagorica
	202	Cuccia
	203	Cuccia di Nojese
	204	Cuccia di Rivello
	205	Culluru poupacce e (giòue) 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	Involtini di agnello in umido, Gnomariell, Gnumeridde
	212	Involtini di interiora d'agnello/capretto arrostiti, Gnomariell arrustit, Gnumeridde, Migliatiedd
	213	Laghni e fasul, Lagane e fasul, Lagane e fagioli,
	214	Le cicorie
	215	Maccharun cu fierr di mischiglio di Calvera
	216	Nuglia di Laurenzana, Nuglia laurenzanese
	217	Peperoni ripieni alla lucana, Zafaran chin
	218	Pitta di Grandinuadi Calvera
	219	Pop corn di Castronuovo di Sant'Andrea
	220	Pu'latu di San Giorgio Lucano
	221	Purpette di carnuluvare di Rotonda "mbastarduta"
	222	"Salsa" di mele, Cipolline o zucca
	223	Sp'zzatén ch' r' cardoncelle
	224	Tagliolini con il latte, Tagliolini dell'Ascensione, Tagghjulini ku u latt, Tagliulini dell'Ascensione
	225	Tumact me tulez
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	226	Alici salate di Maratea
	227	Aliciocculi salate di Maratea
	228	Garum di Maratea (Salsa di pesce)
	229	Miele lucano (r'miel)

REGIONE BASILICATA		
<i>Tipologia</i>	N°	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	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	Frittole
	23	Gelatina di maiale
	24	Guanciale
	25	Lardo, U Lardu
	26	'Nduia
	27	'Ndura
	28	'Nnuglia
	29	Pancetta arrotolata
	30	Prosciutto crudo di San Lorenzo Bellizzi
	31	Prosciutto di maiale nero calabrese
	32	Salame crudo di Albidona
	33	Salato di Crotone
	34	Salsiccia con finocchietto selvatico, Satizza
	35	Salsiccia di coretto
	36	Salsiccia pezzente
	37	Sazizzunu
	38	Soppressata affumicata, Supprizzata 'ffumicata
	39	Soppressata di Decollatura
<i>Formaggi</i>	40	Animaletti di provola
	41	Butirro
	42	Caciocavallo di Cimirà
	43	Caciocavallo podolico
	44	Caciocotta
	45	Caciotto di Cirella di Plati
	46	Canestrato
	47	Caprino dell'Aspromonte
	48	Caprino Nicastrese
	49	Farci-provola
	50	Felciata
	51	Formaggio caprino della Limina
	52	Giuncata
	53	Mozzarella silana
	54	Musulupu dell'Aspromonte
	55	Pecorino del Pollino
	56	Pecorino della Locride
	57	Pecorino della Vallata "Stilaro Allaro"
	58	Pecorino misto
	59	Pecorino primo sale
	60	Provola
	61	Rasco
	62	Strazzatella silana
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	63	Olio extra vergine di oliva "Colli di Tropea"
	64	Olio extra vergine di oliva del Savuto
	65	Olio extra vergine di oliva della Locride
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	66	'A maritata
	67	Amarene sciropate
	68	Anona cherimola, Annona
	69	Arancia di Villa San Giuseppe
	70	Asparago selvatico della Calabria
	71	Biondo tardivo di Trebbisacce
	72	Broccoli di rapa
	73	Cannonata calabrese
	74	Castagne al mosto cotto
	75	Castagne di Calabria

REGIONE CALABRIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	76	Ceci abbrustoliti, Calia
	77	Cedro
	78	Cedro candito
	79	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	Fagioli 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 pertuallì
	103	Involtini di melanzane
	104	Limetta
	105	Marmellata di arance
	106	Marmellata di bergamotto
	107	Marmellata di clementine
	108	Marmellata di limoni
	109	Marmellata di mandarini
	110	Marmellata di uva
	111	Melanzane sott'olio
	112	Mele di montagna (cotogna-coccia-limoncelle)
	113	Miele di fichi
	114	Misi misi affucati, Amareddi affucati
	115	Olive alla calce
	116	Olive in salamoia
	117	Olive nella giara
	118	Olive nere informate
	119	Olive schiacciate
	120	Olive sotto sale
	121	Origano selvatico della Calabria
	122	Pallone di fichi
	123	Panicilli
	124	Peperoncini piccanti ripieni
	125	Peperoncini sott'olio
	126	Peperoncino di Spilinga
	127	Peperoncino piccante calabrese
	128	Peperone roggianese
	129	Pistilli
	130	Pomodori secchi
	131	Pomodori secchi ripieni
	132	Pomodori secchi sott'olio
	133	Pomodori verdi conservati
	134	Pomodoro di Belmonte
	135	Trecce di fichi
	136	Tritato di peperoncino
	137	Zafarana di Tortora
	138	Zucchini sott'olio
<i>Condimenti</i>	139	Salmoriglio, sarmurigghiu
	140	'Nzullini
	141	Anicini
	142	Biscotti alle mandorle e al miele
	143	Bocconotto di Mormanno
	144	Bucconotto
	145	Buffeddi
	146	Cannoli, I Cannola
	147	Chinulille
	148	Ciotaredda di Castrovillari
	149	Cotognata
	150	Crema reggina
	151	Crispelle saline, Crispeddhe
	152	Crispelle dolci, Crispeddhe
	153	Crostini di grano
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>		

REGIONE CALABRIA		
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 Certzeto
	176	Pane casereccio
	177	Pane con la giuggiulena
	178	Pane di castagne
	179	Pane di patate
	180	Pane di pellegrina, I Pani di pellegrina
	181	Pane di segale di Canolo
	182	Pasta col ferretto
	183	Pasta di mandorla al bergamotto
	184	Pasta di mandorle
	185	Pasta fileja
	186	Paste con lo zucchero
	187	Pesca
	188	Petrale, U Petrali
	189	Pezzo duro
	190	Pignolata al miele, Napiteddhi
	191	Pignolata con la glassa bianca e al cioccolato
	192	Piparelle
	193	Pitta
	194	Pitta di San Martino
	195	Pitta 'mpigliata
	196	Pizza alla reggina, Pitta a riggitana
	197	Pizza di maggio, Pitta di maju
	198	Pizzi ccu niebitti
	199	Pizziccul'ova
	200	Rafiofi
	201	Sammartine
	202	Sanguinaccio
	203	Scaldatelle, Scaldateddi
	204	Scailille
	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	Torronecino
	221	Torrone a puglia 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, Sciuriddi
	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
	239	Acciughe marinate
	240	Acciughe salate
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	241	Auglie, Costardelle fritte
	242	Alici salate
	243	Alici salate e pepate
	244	Alici sott'olio
	245	Bottarga di tonno
	246	Fritelle di neonata, Cicirella, Fritelle di nannata
	247	Involtini di pesce spada
	248	Involtini di spatola, 'Nvoltini i spatula
	249	Pesce sciabola, Vela, Spatola
	250	Pesce spada alla ghiotta, Pisci spada a ghiotta
	251	Pesce spada arrosto con il sarmoriglio, Pisci spada rustetu c'u sarmurrigghiu
	252	Rosamarina
	253	Sarde salate
	254	Sarde salate e pepate
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	255	Sardella salata di Crotone
	256	Stocafisso, Stocco alla ghiotta
	257	Stocco di Mammola
	258	Tonno sott'olio, Pesantono sott'olio
	259	Tortiera di alici
	260	Miele di arancio calabrese
	261	Miele di castagno calabrese
	262	Miele di corbezzolo
	263	Miele di eucaliptus calabrese
	264	Miele di melata di abete calabrese
	265	Miele di sulla calabrese
	266	Ricotta
	267	Ricotta affumicata
	268	Ricotta di capra affumicata
	269	Ricotta di pecora
	270	Ricottone salato

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Aceto di Fico Bianco
	2	Coccolata al limoncello
	3	Fregolino
	4	Liquore al tartufo nero
	5	Liquore concerto
	6	Liquore crema di limone
	7	Liquore di cedro
	8	Liquore di gelse rosse
	9	Liquore di madarino dei Campi Flegrei
	10	Liquore di mirtillo
	11	Liquore finocchietto
	12	Liquore Laurno del Casertano
	13	Liquore mandorlino
	14	Melaca
	15	Nespolino
	16	Noicello
	17	Sciroppo di grancia bionda
	18	Sidro di Amalfi
	19	Sidro di Maiorano
	20	Sidro di Pera del Matese
	21	Vino cotto
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	22	Ammagliatelli
	23	Agnello di Carmasino
	24	Agnello di capra di Siano
	25	Buseccchia-Mammella di vacca, Buseccchia
	26	Capicollo
	27	Capicollo di Ricigliano
	28	Capicollo di Zungoli
	29	Coppa bovina
	30	Coppa faina
	31	Carne di bovino podolico
	32	Carne di suino di razza Casertana
	33	Carne ovina di Laticauda
	34	Cervellatelli
	35	Cervellatelli del Cilento
	36	Cicoli
	37	Coniglio di fosso dell'isola d'Ischia
	38	Fegato con la zeppa
	39	Filetto di Vairano Patenora*
	40	Filletto di Vairano Patenora*
	41	Ficocco di prosciutto
	42	Fieppa*
	43	Gelatina di maiale*
	44	Guanciale del Formiciso
	45	Lardello di Andretta
	46	Lardello di Caselli San Lorenzo*
	47	Mozzarellino*
	48	Ninoigia di maiale*
	49	Nzogna - Sogna nella vescica, Nzogna nella vescica
	50	O per e o muss
	51	Ottavo
	52	Pancetta arrotolata
	53	Pancetta tesa
	54	Porchetta del Sannio
	55	Priogitto*
<i>Formaggi</i>	56	Prosciutto crudo della Bassa Valle del Calore
	57	Prosciutto del Fortore
	58	Prosciutto di Casaleto*
	59	Prosciutto di Pietranjoia*
	60	Prosciutto di Rocchetta*
	61	Prosciutto di Trevico*
	62	Prosciutto di Venicano*
	63	Prosciutto di Vico Equense
	64	Salame Napoli*
	65	Salame di Mumento del Cardinale*
	66	Salsiccia
	67	Salsiccia affumicata
	68	Salsiccia del Cilento*
	69	Salsiccia del Vallo di Diano*
	70	Salsiccia di Colica*
	71	Salsiccia di polmone*
	72	Salsiccia fredda a punta di coltello
	73	Salsiccia fritta
	74	Salsiccia fritta di Castelpoto*
	75	Salsiccia sotto sopra
	76	Salsiccia sotto sugna di Vairano Patenora
	77	Samurchio*
	78	Sauzicchia caslettana*
	79	Sauzicchia fritta
	80	Sopressata caglianese*
	81	Sopressata del Cilento*
	82	Sopressata del Sannio*
	83	Sopressata del Vallo di Diano*
	84	Sopressata di Girol Cilento*
	85	Sopressata di Montebello Cilento*
	86	Sopressata irpina*
	87	Tuccio re Prusuto
<i>Formaggi</i>	88	Bebè di Sorrento
	89	Bomboncini alla panna di bufala
	90	Burrata di latte di bufala
	91	Caciopercile
	92	Caciocavallo affumicato
	93	Caciocavallo del Formiciso*
	94	Caciocavallo del Matese*
	95	Caciocavallo di Cilento
	96	Caciocavallo di grotta dei Cenvali e delle Gole di Pertosa*
	97	Caciocavallo di Castelfranco*
	98	Caciocavallo irpino di grotta*
	99	Caciocavallo podolico
	100	Caciocavallo podolico dei Monti Picentini*
	101	Caciocavallo stagionato di Grotta del Tanagro*
	102	Caciocchiatore
	103	Caciocotta caprino del Cilento
	104	Caciotta di capra dei Monti Lattari
	105	Caciottina canestrata di Sorrento
	106	Caciuccaro conciato del Montemaggiore*
	107	Caso di Cilento
	108	Caso maturo*
	109	Caso Vallicella*
	110	Casopento e marzollino*
	111	Casoperte di Stagliano, Caciocorte, Casoforte*
	112	Casu marzuu
	113	Casu ré secca del Matese*
	114	Fiordilatte
	115	Fior di ricotta di Ponte Persica
	116	Formaggio caprino del Cilento
	117	Formaggio di vacca
	118	Formaggio di latte di pecora, capra e vacca*
	119	Formaggio morbido del Matese*
	120	Juncata
	121	Manteca*
	122	Manteca del Cilento*
	123	Mozzarella di Bufala
	124	Mozzarella della mortella*
	125	O' Peluso*
	126	Pecorino del Monte Marzano*
	127	Pecorino di Bagnoles*
	128	Pecorino di Cilento e Massafraiano*
	129	Pecorino di Liticata
	130	Pecorino di Vitulano*
	131	Pecorino di Pietrada*
	132	Pecorino fresco e stagionato
	133	Pecorino salaprese*
	134	Pecorino sardo
	135	Provola affumicata*
	136	Provola affumicata di bufala*
	137	Provolaone*
	138	Risvolillo*
	139	Ricotta di fucellula di Sant'Anastasia*
	140	Ricotta di latte di capra
	141	Scamorza di bufala
	142	Scamorza di Montella
	143	Scamorza del Matese*
	144	Scamoscia
	145	Sfoglia di mozzarella
	146	Stracchino di Bufala

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

REGIONE CAMPANIA	
Tipologia	N° Prodotto
<b>Grassi (burro, margarina, olio)</b>	
151 Burro artigianale*	
152 Burro di bufala	
153 Olio extravergine di olive Pisciottona	
154 Olio extravergine di oliva Critico di Pontelandolfo	
155 Olio extravergine di oliva Sannio Caulino Telesino	
156 Olio extravergine di oliva Sannio Colline Beneventane	
157 Olio extravergine di oliva Sannio Caudoro	
158 Aglio dell'Uovo	
159 Albicocca vesuviana	
160 Antica Pera da Sidro del Matese	
161 Amarena appassata dei Colli di S. Pietro	
162 Arancia di Pagani	
163 Asparago di Montalto	
164 Asparago Napoletano	
165 Broccolo del Vallo di Diano	
166 Broccolo di Paternopoli	
167 Broccolo friariello di Napoli, Friarielli	
168 Carciofo rosso a Pasqua	
169 Castagna di Cetona del Partenio	
170 Calderone in sciroppo e rum	
171 Cappella	
172 Carciofo bianco	
173 Carciofo capicella	
174 Carciofo di Castellammare	
175 Carciofo di Monticro	
176 Carciofo di Pietrelcina	
177 Carciofo di Procida	
178 Carciofo pigatella, Carciofo rosso, Carcioffola pasquiera	
179 Cicerchia	
180 Cordone	
181 Carlettinga	
182 Carosella	
183 Castagna del Monte Falto	
184 Castagna del prete	
185 Castagna di Cetona	
186 Castagna di Tretico	
187 Castagna jonna di Civitella Liciño	
188 Castagna puccia	
189 Castagna volfarella	
190 Castagne rosse di Cetona, Castagne n'fornate	
191 Castagne moscice, Fico	
192 Cavolfiore gigante di Napoli	
193 Cavolo da minestra	
194 Ceci dell'Ofanto	
195 Cece di Ciccarello	
196 Cece rosso di Cetona	
197 Cece nero del Fortore	
198 Cece piccolo del Sannio	
199 Cicoria selvatica	
200 Cicoria verde di Napoli	
201 Ciliegia di Cetona	
202 Ciliegia delle Rocche	
203 Ciliegia di Pimonte	
204 Ciliegia di Siano	
205 Ciliegia malinica	
206 Ciliegia mazzella	
207 Ciliegia di Pasquale	
208 Cipolla affumicata	
209 Cipolla bianca di Pompei	
210 Cipolla di Airola	
211 Cipolla di Eremi	
212 Cipolla di Vatolla	
213 Cipolla romana di Montoro	
214 Cori	
215 Corresce re cocozza lanza di Agulonia	
216 Cuccia	
217 Curn' "a Cagliari"	
218 Curn' "a Volturno Irpinia	
219 Fagioli lardesi	
220 Fagioli quarantini	
221 Fagioli tabaccini	
222 Fagioli a formella	
223 Fagioli a grana	
224 Fagioli bianchi di Montefalcone	
225 Fagioli della regina di San Luogo	
226 Fagioli dell'occhio	
227 Fagioli dente di morto	
228 Fagioli di Cera	
229 Fagioli di Cetona	
230 Fagioli di Gallo Matese	
231 Fagioli di Gorga	
232 Fagioli di Mandia	
233 Fagioli di Villaricca	
234 Fagioli musaccio	
235 Fagioli neri	
236 Fagioli San Pasquale di Casalbuono	
237 Fagioli s'anter di Casalbuono	
238 Fagioli striato del Vallo di Diano	
239 Fagioli tondo bianco del Sanno	
240 Fagioli tondo bianco del Vallo di Diano	
241 Fagioli Zampognaro	
242 Fagioli zofanello	
243 Farro diococo del Sannio, pane e pasta di farro	
244 Fava di Miliscola	
245 Fava di S. Cesario con miele	
246 Fico di S. Menna	
247 Fico lardaro	
248 Fico troiano	
249 Fico vendemmias, Natalese	
250 Finocchio batte palettone	
251 Finocchio di Santa Maria	
252 Fragolata di Acerro	
253 Fragolina degli Alburni e dell'alto Sele, Fraulella	
254 Frutti di Bosco di Acerno	
255 Fungo porcino del vulcano di Roccamonfina	
256 Grano duro di Siano	
257 Grano arco	
258 Grano romanello	
259 Grandurco della quarantina	
260 Grandurco di Gallo Matese	
261 Kaki verde di Capolatano	
262 Lenticchia di Cetona	
263 Lenticchia di Valle Agricola	
264 Limone dei Campi Flegrei	
265 Limone di Procida	
266 Lupino gigante di Vairano	
267 Melone rosso di Bisaccia	
268 Melone grana bianco, Scogna bianca	
269 Mandarino comune vesuviano	
270 Mandarino dei Campi Flegrei	
271 Maracuccio di Lentiscosa	
272 Marocchino di S. Cristina	
273 Marocchino di S. Scala	
274 Marzellinga	
275 Marzocca	

REGIONE CAMPANIA	
Tipologia	N° Prodotto
	276 Mela bianca di Grottellella, Mela Renetta champagne
	277 Mela capitolina
	278 Mela chianella
	279 Mela chichedda
	280 Mela limoncella
	281 Mela limoncellona
	282 Mela lombardina
	283 Mela serpentina
	284 Mela tubbiona
	285 Mela zetola
	286 Melanzana cima di viola
	287 Melanzana lunga di Napoli
	288 Melanzana paccia
	289 Melata di fichi
	290 Melone di Altavilla
	291 Melone di Capua
	292 Melone napoletano
	293 Nocciole campanica
	294 Nocciole di S. Giovanni
	295 Nocciole morlarella
	296 Nocciole riccia di Talanico
	297 Noce di Sorrento
	298 Noce romanza
	299 Noce San Martino
	300 Oliva cauzzara
	301 Oliva Marinese
	302 Oliva salata ammaccata del Cilento
	303 Oliva Tifatina o del Tifata
	304 Oliva vernacchia di Melizzano
	305 Oliva verde
	306 Olive pisciotane schiacciate sott'olio
	307 Oregano del Matese
	308 Panzireddi di Casabuono
	309 Papaccelle
	310 Pappa
	311 Patata di Acerino
	312 Patata di Monte San Giacomo
	313 Patata di Trevico
	314 Patata fresca campana
	315 Patata fiorita del Matese
	316 Patate nere
	317 Patate R.Filitta
	318 Patata riccione o riccia di Napoli
	319 Patata rossa del Vallo di Diano
	320 Patata sotterrata di Calvaruso
	321 Peperoncino rosso
	322 Peperoncini verdi o di fiume
	323 Peperoncino friariello rapolano
	324 Peperoncino friariello nocerese
	325 Peperone cazzone
	326 Peperoncino rapicella, Papaccelle riccie
	327 Peperone quattromani di San Salvatore
	328 Peperone sassanella
	329 Peperoni quagliettani
	330 Peperone carnosina
	331 Pera del rosario
	332 Pera di Cilento
	333 Pera mastantuno
	334 Pera pennata
	335 Pera Santi'Anna
	336 Pera sorbo
	337 Pera spadona di Salerno
	338 Pecorino di Cilento
	339 Percocca col olizzo
	340 Percocca puttolana
	341 Percoco terzadola
	342 Pesca bellotta di Melito
	343 Pesca bianchina napoletana
	344 Pesca nobile di venere
	345 Peschiale
	346 Pezzetta e vino cuotto
	347 Piselli cornetti
	348 Pomodori ciliegioni
	349 Pomodori secchi sott'olio
	350 Pomodorino campano
	351 Pomodorino Cannellino di Primonte
	352 Pomodorino corbarino
	353 Pomodorino dell'Uta
	354 Pomodorino fiorano
	355 Pomodorino giallo
	356 Pomodorino seccagno di Gesualdo
	357 Pomodoro cannellino flesgo
	358 Pomodoro di Sorrento
	359 Pomodoro minicchio di Battipaglia
	360 Pomodoro murgiano
	361 Pomodoro peleto di Napoli
	362 Pomodoro Re Umberto
	363 Pomodoro sarvitico
	364 Prugna cogliepecuri
	365 Raccapiccola
	366 Ricciola
	367 Risi di Casabuono
	368 Rosmarino del Cilento
	369 Saragolla
	370 Scordaria bianca riccia schiava
	371 Scordaria pomona
	372 Seccena
	373 Sedano di Gesualdo
	374 Speduta
	375 Susina dolce a muro
	376 Susina marmellagna
	377 Susina pappaconca
	378 Susina pacca
	379 Susina scarrafona
	380 Susina turcofona
	381 Tartufo nero di pinieta costiere
	382 Tartufo di Cepoloni
	383 Tartufo di Colliano
	384 Tartufo nero del Matese
	385 Tartufo nero di Bagnoli Irpino
	386 Timo delle coste del Matese
	387 Tonno di Cava de' Tirreni, Tonza riccia
	388 Uva amarone del Cilento
	389 Uva bianca a cuore del Cilento
	390 Uva catalanesca
	391 Uva Coda di Volpe Rossa
	392 Uva di Cilento
	393 Uva Lengua de Femmena
	394 Uva salamanna
	395 Uva sanginella
	396 Tabacanci di Casabuono
	397 Tagiferano
	398 Zucca lunga di Napoli, Cuccuzza zuccarina
	399 Zucca napoletana
	400 Zucchino pasquale
	401 Zucchino san pasquale

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
	402	Antico Bigné di Solofra
	403	Anticotto di Caposele
	404	Ruëa
	405	Biscotti al miele
	406	Biscotti di Castellammare
	407	Biscotto di grano integrale
	408	Biscotto di grano duro
	409	Biscotto all'ananas
	410	Biscotto di Sant'angelo
	411	Bombarda
	412	Calzoncelli
	413	Calzotelli
	414	Cassate
	415	Cannolo cilentano
	416	Cannolo irpino
	417	Carats
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscetteria, della pasticceria e della confetteria	418	Cartellate con mosto
	419	Cartellata dolce
	420	Cavatello salsuga e pepe
	421	Cavellini*
	422	Cavatello di Palomonte
	423	Cecatello Paupitano
	424	Chiacchiere
	425	Ciccarella Apicese*
	426	Cuadra
	427	Ciadone
	428	Confettone, o Cunffton
	429	Copetta
	430	Crostini al limone
	431	Divino amore
	432	Follivelli
	433	Fressula Beneventana
	434	Fusillo Avellinese
	435	Fusilli di Felitto
	436	Fusilli furlano
	437	Fusillo furlano, o Fusillo furlano, o Riccio furlano
	438	Gianto Caleno
	439	Marsipilese
	440	Metastase di Caposele
	441	Miglioletuccio
	442	Monica
	443	Muffetto di Caposele
	444	Mustaccioli
	445	Noiunderi
	446	Nfrennula
	447	Palme di Santa Chiara
	448	Palme di confetti
	449	Pan Brigante
	450	Pane dei Camaldoli
	451	Pane di Balano
	452	Pane di Cilento
	453	Pane di Iurmano
	454	Pane di Montecalvo
	455	Pane di Padula
	456	Pane di patate
	457	Pane di San Sebastiano
	458	Pane di Sarno
	459	Pane di Villarica
	460	Panesillo di Ponte
	461	Paniedd' sirino
	462	Panino napoletano
	463	Pantorone
	464	Panzetti
	465	Panzrotti
	466	Parrozzo salato*
	467	Pasta mischata
	468	Pasticella di Acerno
	469	Pasticcio caggianese
	470	Pastiere
	471	Pigna
	472	Pizza chiena
	473	Pizza Cilentana
	474	Pizza di Riccia
	475	Pizza con ricotta
	476	Pizza di farinella bacolese. Pizza ciabba. A Zellose
	477	Pizza di San Martino
	478	Pizza di scarola
	479	Pizza fritta. Serpentone
	480	Pizza fritta cu il frintole
	481	Pizza roca
	482	Pizza roca caggianese
	483	Pizza sulla Sicilia*
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscetteria, della pasticceria e della confetteria	484	Pizzo Panaro
	485	Pizzoccone dolce
	486	Pizzocchettato salato
	487	Raffoli
	488	Ravolli allo zenzero di Quaglietta
	489	Ravolli Capresi
	490	Ravolli co la petolla
	491	Ricci di ricotta di pecora
	492	Ricci
	493	Roccocò
	494	Sanguinaccio
	495	Scaldatelli
	496	Sciavola del Sannio
	497	Sicazzelle di Cavateddu
	498	Scialatelle
	499	Sciavola di Circeo
	500	Sciusciello, o Sciuscello
	501	Scorpella
	502	Scorpella
	503	Stogiatella Santa Rosa
	504	Soepni al limone
	505	Spantronone di grotta
	506	Struffoli
	507	Tarallo
	508	Sudagnelli
	509	Taraddi con finocchio
	510	Taralli intrecciati
	511	Tarallini al vino
	512	Tarallo aff'uccio
	513	Tarallo cu le mandorle
	514	Tarallo cu l'oreve
	515	Tarallo di Agerola
	516	Tarallo di San Lorenzello
	517	Tarallo Rosciulano
	518	Tarallo salsuga e pepe
	519	Tarallucci al nastro
	520	Tasca
	521	Torrionino di Roccajoriosa
	522	Torrone croccantino di S. Marco dei Cavoti
	523	Torrone di Benevento
	524	Torrone di Cetona
	525	Torrone di Denticeane
	526	Torrone di Ospedaletto d'Alpinolo
	527	Triddi di Rofrano
	528	Trilli
	529	Vetrugnu
	530	Venù
	531	Zandraglia
	532	Zepola di S. Giuseppe
	533	Zepola fritta
	534	Zepola padulese

REGIONE CAMPANIA	
Tipologia	N° Prodotto
<i>Prodotti della gastronomia</i>	535 Baccalà alla perticatura
	536 Brocciu
	537 Carne al latte
	538 Ciambottella
	539 Cicatelli col Pulieo
	540 Ciaulello
	541 Ciaulello Santa Lucia
	542 Croghiale alla cacciatora*
	543 Croccnè
	544 Fasule co' Corie e cavatelli senza cavà
	545 Gatto di patale
	546 Genovese
	547 Insalata di scammaro
	548 Frittura napoletana
	549 Insalata di Tartufo
	550 Lardata
	551 Mantoppe di Montaperto
	552 Melatessa a fagioli
	553 Melanzane al pomodoro
	554 Minestra cagianese
	555 Parmigiana di Cipolla ramata di Montroni
	556 Parmigiana di melanzane
	557 Peperone imbottito
	558 Peperoncini dei foresti
	559 Pecora
	560 Panzetta
	561 Patate e cicori
	562 Polenta stampata, Alla Cucchiaredda, Frattaccio
	563 Pusterla
	564 Puzzuolo Mumento
	565 Ragù napoletano
	566 Salsa piccante
	567 Santi di Isra
	568 Salsiccia Quagliettana
	569 Scammaro
	570 Scarpetta di Castelvenere
	571 Sfornozza
	572 Stufati di Tecagnano
	573 Tagliatelle all'acciaccata
	574 Tagliatelle a fagioli
	575 Triglie fritte
	576 Zucchini alla scapece
	577 Zuppa di soffritto
	578 Acciughette sotto sale*
	579 Alicette piccanti*
	580 Alicette rosse
	581 Alici marinata*
	582 Cozza del golfo di Napoli e del litorale flegreo, Cozzeca
	583 Filetti di alici sott'olio*
	584 Stoccafisso
	585 Tramontello
	586 Truite rossa di Licosa*
	587 Marzellina*
	588 Miele di acacia
	589 Miele di alfabeto
	590 Miele di bardiglione
	591 Miele di cardo
	592 Miele di castagno
	593 Miele di girasole
	594 Miele di lupinella
	595 Miele di rovo
	596 Miele di salice
	597 Miele di siciliani
	598 Miele millefiori dei Monti del Matese
	599 Ricotta di Carmasciano
	600 Ricotta di fuscella*
	601 Ricotta di riccioli
	602 Ricotta di Pecorino Bagnolesco
	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 mandorla di Montella
	609 Ricotta salapressa
	610 Yogurt di Bufala

\* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Acqua d'orcio o d'orzo, L'Acqua d'orz o d'orss
	2	Anicione, Andsòn
	3	Anisetta, Anisèta
	4	Macerato di pere in grappa
	5	Liquore di prugnoli, Bargnolino, Bargnulein
	6	Liquore zabaglione all'uovo
	7	Maraschino, Maraschèin
	8	Marenata
	9	Nocino, Nosen, Nozèn
	10	Sorbolo, Liquore nobile di sorbole, Liquor ed sorbi, Sorbolino, Sorbolen
	11	Sassolino
	12	Vin brûlé, Vino brûlé, Brûlé
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	13	Agnello da latte, Agnel, delle razze: Sarda e Massese
	14	Bel e cot, Belecot
	15	Bondiola*
	16	Cappello del prete, Cappel da pret*
	17	Carne bovina di razza Romagnola, Vidò, Tor, Burela, Vaca Rumagnola
	18	Carne della razza bovina Marchigiana
	19	Castrato di Romagna, Castrè, Castròn
	20	Ciccioli (o cicciolata), Grassei (o suprasè), Ciccioli sbricioloni, Grassei sbrislon, Cicoli, Sgrisciuì*
	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 fiorettino*
	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	Salicciotto alla piacentina, Salame da cuocere, Salam da cotta
	54	Spalla di San Secondo, Spalla cotta e spalla cruda, Spala cota e crûda*
	55	Stracotto alla piacentina, 'L Stua
	56	Suino di razza Mora o Mora romagnola
	57	Suino pesante
	58	Tacchini bronzato rustico o nostrano, Galnacc, Dindo
	59	Tasto, Tast
	60	Zuccotto di Bismantova*
<i>Condimenti</i>	61	Pasta di tartufo bianco
	62	Sale alimentare di Salsomaggiore
	63	Sale, Sàl
	64	Caciotta*
<i>Formaggi</i>	65	Caciotta vaccina al caglio vegetale*
	66	Caprino*
	67	Cascio pecorino lievito, Pecorino fresco a latte crudo*
	68	Casecc*
	69	Formaggetta fresca, Furmain*
	70	Pecorino*
	71	Pecorino del pastore*
	72	Pecorino dell'Appennino Reggiano*
	73	Pecorino maturato in grotta

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Formaggi</i>	74	Raviggio* Raviggio* Raviggio* Raviggio*
	75	Ribiola della bettola, il Ribiol*
	76	Robiola, Ribiola, Furmai nis
	77	Aglio bianco piacentino
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	78	Albicocca Val Santerno di Imola
	79	Antica varietà di fichi piacentini della cultivar: Verdulino della Goccia
	80	Antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: Mandorla piacentina
	81	Antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: Tonda piacentina, Nisola d'mestiga
	82	Antica varietà di olivo piacentino della cultivar: Lugagnano, Mazzoni
	83	Antica varietà di patata piacentina della cultivar Quarantina, 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, Primissima, Smirne, Mora di Diolo, Albanotti
	86	Antiche varietà di Mela ferrarese: mela Abbondanza, mela Imperatore, Durello
	87	Antiche varietà di mela piacentina: Verdone, Calera o Carraia o della Carrara, Fior d'acacia, Pum salam o Mela salame, Rugginosa, Brusca o Pum brusc, Carla o Pum cherla, Rosa o Pum rosa
	88	Antiche varietà di pera piacentina: della Coda torta, Lauro, Limone, Ammazza-cavallo
	89	Antiche varietà di uva da tavola piacentina: Verdea, Besgano bianco, Besgano rosso, Bianchetta di Diolo, Bianchetta di Bacedasco
	90	Antiche varietà di vitigni reggiani: Redga, Sgavetta, Termarina, Scarsafoglia, Spergola
	91	Antiche varietà di zucca ferrarese: zucca Violina, zucca Marina, zuca Viulinà, zuca marina
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confezione</i>	92	Asparago, Aspargina, Sparz, Sparazena
	93	Cardo gigante di Romagna
	94	Castagna fresca e secca di Granaglione
	95	Castagna reggiana, Masangaia
	96	Castagne arrosto al vino rosso, Balush o Ballotte
	97	Cicerchia
	98	Ciliegia di Cesena, delle varietà: Moretta di Cesena, Durona di Cesena, Durella, Duroncina di Cesena, Ciliegia del fiore, Primaticcia, Corniola
	99	Cocomero tipico di San Matteo Decima
	100	Corniola, cornina, cornetta, cornuzza, barzizza, curnèna, curnózza
	101	Cucciaroli, Cuciarole, Cuciarùl
	102	Doppio concentrato di pomodoro
	103	Farina dolce di castagne di Granaglione, Farina d'castaggne
	104	Farro triticum dicoccum
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confezione</i>	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
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confezione</i>	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, Sugal
	129	Sughi d'uva reggiani, Sughi
	130	Susina di Vignola
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confezione</i>	131	Susina Vaca Zebeo, Vacazebeo, Vacaza zebeo, Vacazaebéo, Vacazza
	132	Tartufo bianco ( <i>Tuber magnatum</i> ), Trifula bianca
	133	Tartufo bianco pregiato
	134	Tartufo nero di Fragno, Trifola
	135	Tartufo nero estivo ( <i>Tuber aestivum</i> ), Trifula negra
	136	Tartufo nero pregiato ( <i>Tuber melanosporum</i> vitt.)
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confezione</i>	137	Africanetti, Biscotti margherita, Africànet
	138	Amaretti, Amarett
	139	Amaretto di Spilamberto
	140	Anolini, Anvein, Amvel, Anvei, Anven

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
	141	Anolino, Anolen

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

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 Urciôn
	222	Pagnotta di San Martino, Pagnota ad San Martén
	223	Pagnotta pasquale
	224	Pagnotta pasquale di Monte Colombo, Pagnota ad Pasqua ad Mount Clomb
	225	Pancotto, Pancöt, Pacöt
	226	Pan di Spagna
	227	Pane a lievitazione naturale
	228	Pane casareccio, Pan casalen
	229	Pane di Castrocaro
	230	Pane di zucca, Pan ad zücca
	231	Pane dolce con i fichi, Pan dülz cun i figh
	232	Panzanella, Panzanëla
	233	Pane schiacciato, batäro
	234	Pappardelle, Al Papardel; Al Papardeli
	235	Passatelli, Passatini, Pasadein, Pasadöin in bröd
	236	Pastafrolla alla maniera reggiana
	237	Pasta Margherita
	238	Pasta rasa, Pastarësa, Pasta resa, Pasta ragia
	239	Pasticcio di cappelletti
	240	Pasticcio di maccheroni alla ferrarese, Al Pastiz
	241	Patauccci, Pataccc, Patacùc
	242	Pattona, Castagnaccio, Torta di castagne
	243	Pesche finte ripiene
	244	Piada coi ciccioli
	245	Piadina della Madonna del Fuoco
	246	Piadina fritta, Pié fretta
	247	Pinza bolognese, Penza bolognese
	248	Pizza di Pasqua, Crescia di Pasqua
	249	Poltentine
	250	Riso con la tritura o tradura, Minestrino di Pasqua, Minestra del paradiso, Ris cun la trädura, Ris coun la terdura, Riso e tevdura
	251	Savoiardi
	252	Savoiardi di Persiceto, Ciabattine di S. Antonio, Savuièrd
	253	Sbricciolina, Sbrisulina
	254	Scarpasot
	255	Sfoglia dell'Emilia-Romagna, Spója, Spòia
	256	Sfogliata o torta degli Ebrei, Tibuia
	257	Sfrappe, Fiocchetti, Sfrappole, Chiacchiere delle suore, Sfrapli, Al frap, fiuchét, Ciacri dal sori
	258	Solata, Solata di farina bianca, Suleda
	259	Spianata, Schiacciata, S-ciazëda, Spianeta, Scaciata, Scacigna
	260	Spongata di Busseto
	261	Spongata di Corniglio
	262	Spongata di Piacenza, Spungada, Spungheda
	263	Spongata di Reggio Emilia
	264	Spongata, Spunghéda
	265	Sprelle, Spreli
	266	Spumini, Schiumini, Spumén
	267	Straccadenti, Straccadéint, Straccadéint, Straca dent
	268	Stracchino gelato, Stracchein in gelato
	269	Stricchetti, Farfallini, Scrichèt, Fiuchét
	270	Strozzapreti, Strozaprit
	271	Sulada
	272	Tagliatelle, Tajadèli, Tajadél, Lasagni
	273	Tagliatella bolognese
	274	Tagliatelle con gli stridoli, Tajadél cun i stridul, Tajadél cun i strigul, Tajadéli cun i stridle
	275	Tagliatelle con ricotta e noci, Taiadei cun ricotta e nus
	276	Tagliatelle dolci
	277	Tagliatelle verdi, Tajadél verdi, Tajadél verdi
	278	Tagliatelle verdi all'emiliana, Tajadel 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 mélga
	286	Torta di mele, Turta ad pum
	287	Torta di pere, Turta ad per
	288	Torta di prugne, Turta ad brügna
	289	Torta di ricotta
	290	Torta di riso di reggiana

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	291	Torta di uva Termarina
	292	Torta ricciolina o torta di tagliatelle, Taiadela
	293	Tortellacci, Tortelloni, Turtlacc
	294	Tortellacci di carnevale
	295	Tortelli alla lastra
	296	Tortelli con le ortiche
	297	Tortelli d'erbetta, Torde d'erbeta
	298	Tortelli di carnevale, Frittelle ripiene, Turtliit
	299	Tortelli di farina di castagne, Tortei ad fareina ad castagne
	300	Tortelli di mele
	301	Tortelli di patate
	302	Tortelli di ricotta
	303	Tortelli di ricotta alla piacentina, Tortelli, Turtei cu la cua, Turtei
	304	Tortelli di San Giuseppe, Turtei ad San Giusèpp
	305	Tortelli di verza
	306	Tortelli di zucca alla reggiana, Turtei ed zoca
	307	Tortelli di zucca, Tortei ad zücc, Cappellacci di zucca, Turtlön ad süca
	308	Tortelli coi rosolacci, Turtel cun al baröslì; Turtel con al röslì
	309	Tortelli ripieni con bietole, Tortelli verdi alla reggiana, Turtee d'erba
	310	Tortellini di Bologna
	311	Tortellini
	312	Zabajone, Zabaglione, Zambajoun
	313	Zampanella, Zàmpanèla
	314	Zuccherino montanaro bolognese, Zucarein montanaro bolognese
	315	Zuppa inglese, Sopinglesa, Sòpa ingleisa, Zòppa inglèisa, Sopinglesa
<i>Prodotti della Gastronomia</i>	316	Agnello alla piacentina, Agnel àla piasinteina
	317	Agnello con piselli alla romagnola, Agnë cun i bṣarēl a la rumagnöla
	318	Anguilla in umido, Anguilla in ümid
	319	Arbada, Polenta con cottenne e cavolo nero
	320	Arrosto di maiale alla reggiana
	321	Arrosto ripieno
	322	Baccalà alla romagnola, Bacalà a la rumagnöla
	323	Baccalà con i porri, E' Bacalà con i por
	324	Baccalà gratella, Bacalà a rost
	325	Baccala in umido, Bacalà in ömid
	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, Cunlin a ròst
	335	Coniglio in umido, Coniglio alla cacciatoria
	336	Cotenna e ceci, Cudga e sisar
	337	Dolce e brusco, Dulz e brühsc
	338	Fagioli in giubalunga
	339	Faraona alla creta, Faraona al creda
	340	Fegatelli di maiale, Figadèt
	341	Frittata di funghi prugnoli, Fritta ad spinarò
	342	Funghi fritti, Fonz fritt
	343	Imbalsadura, Minestrina di piselli pancetta e pomodoro
	344	Insalata rustica, Rustisana
	345	Lasche del Po in carpione, Sticc' in carpiòn
	346	Lepre alla piacentina, Levra ala piasinteina
	347	Lesso di carni, Less
	348	Lumache alla bobbiese, Lümaga al bubbiese
	349	Lumache fritte
	350	Lumache in umido
	351	Merluzzo in umido, Marlüss in ümid
	352	Minestra con punte di asparagi, Sparseina
	353	Ossobuco, òs bus
	354	Ovuli ripieni, Ovuli ripein
	355	Pancetta e piselli, Panzetta 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 pasticcata
	362	Pollo alla cacciatora, Pol ala cazadôra
	363	Polpettone di tacchino alla reggiana
	364	Punta di petto di vitella ripiena, Picaja
	365	Radicchi con la pancetta
	366	Ragù alla romagnola, Ragù a la rumagnola
	367	Ragù classico alla bolognese
	368	Riso e verza con costine, Riso e verza cun custeina
	369	Risotto con i codini di maiale, Risott cun i cuein ad gogn
	370	Risotto con le poveracce, Risot cun al pavaraz
	371	Salsa di prezzemolo, Sâlsa 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'uverta, Spinéz a la rumagnöla
	377	Tinche all'emiliana
	378	Torta di patate, Turta d'patat
	379	Torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bubbiese
	380	Trippa, Trèpa
	381	Trippa alla reggiana, Busecca, Buzèca
	382	Trippa di manzo alla piacentina, Trippa ad manz ala piasintaina
	383	Trote come si preparano a Succiso
	384	Valigini, Valisein, Verzot
	385	Verzolini, Varzulein
	386	Zigulleda, Ziguleda
	387	Zucchini ripieni, Zücchein ripein
	388	Zuppa di ceci, Süppa ad sisar
	389	Zuppa di pesci, Süppa ad pess
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	390	Miele del Montefeltro
	391	Miele del crinale dell'appennino Emiliano-Romagnolo
	392	Miele di erba medica della pianura Emiliano-Romagnolo
	393	Miele di tiglio, Mel tiglio
	394	Ricotta*
	395	Ricotta vaccina fresca tradizionale dell'Emilia-Romagna, Puina, Puvina*
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	396	Acquadelle marinate
	397	Alici marinate, Sardun marined
	398	Anguilla affumicata
	399	Anguilla marinata di Comacchio
	400	Brodetto di vongole
	401	Cozze gratinate
	402	Saraghina, Saraghéna, Papalina, Saraghina sora al test
	403	Saraghina maturata nel sale
	404	Zuppa di poveracce, Zuppa di vongole, Sópa 'd pavaraz

\* Deroga alle norme igienico sanitarie

REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Distillato di pere
	2	Most
	3	Sciropo di olivello spinoso
	4	Sciropo di piccoli frutti
	5	Sciropo di sambuco
	6	Sciropo di tarassaco
	7	Succo di mela
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	8	Agnello istriano
	9	Argiel
	10	Bondiola
	11	Brusaula
	12	Cappone friulano
	13	Cicines
	14	Coppa di testa
	15	Cotto d'oca
	16	Crafus
	17	Filon
	18	Insaccati affumicati
	19	Lardo
	20	Lingua cotta di Carnia
	21	Linguâl
	22	Lujânie
	23	Marcundela
	24	Musetto
	25	Ossocollo e culatello affumicati
	26	Pancetta arrotolata dolce e affumicata
	27	Pancetta arrotolata manicata
	28	Pancetta con lonza
	29	Pancetta stesa, lardo, guanciale
	30	Pestadice
	31	Pestat
	32	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
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	71	Olio dei Colli Orientali
	72	Olio del Carso
	73	Önt (burro fuso di malga)*
	74	Aglio di Resia
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	75	Asparago bianco
	76	Asparago verde in agrodolce
	77	Blave di Mortean
	78	Cavolo broccolo
	79	Castagna canalutta
	80	Castagna di Mezzomonte
	81	Castagna marrone di Vito d'Asio
	82	Castagna obiacco
	83	Cavolo cappuccio di Collina di Forni Avoltri
	84	Ciliegia duracina di Tarcento
	85	Cipolla rosa della Val Cosa
	86	Cipolla rossa di Cavasso Nuovo
	87	Craut garp
	88	Fagiolo antico di San Quirino
	89	Fagioli borlotti di Carnia
	90	Fagiolo borlotto di Pesariis
	91	Fagiolo cesarinis
	92	Fagiolo dal 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 Pér Martin
	108	Pesca iris rosso
	109	Pesca isontina
	110	Pesca triestina
	111	Pierçolade
	112	Radic di mont
	113	Radicchio canarino
	114	Radicchio rosa di Sacile
	115	Rapa di Verzegnis
	116	Ràti
	117	Rosa di Gorizia
	118	Savors
	119	Susine di Castelnovo, Cespes
	120	Tartufo bianco pregiato di Muzzana del Turgnano
	121	Vellutata di asparago verde
	122	Zucchino giallo di Sacile
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, biscetteria, pasticceria e confetteria</i>	123	Biscotto esse
	124	Biscotto Pordenone
	125	Biscotto pevarins
	126	Buiadnik
	127	Cjalcune
	128	Cjalzòns
	129	Colaz
	130	Favette triestine
	131	Gnoch de susini
	132	Grissino di Resiutta
	133	Gubana
	134	Marmellata di mirtilli, fragole, lamponi, mele, prugne, frutti di bosco, menta e mele*
	135	Marmellata di olivello spinoso e mele*
	136	Pan di sorc
	137	Pinza triestina
	138	Presnitz
	139	Putizza
	140	Strucchi
	141	Strucchi lessi
	142	Tiramisù

REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti della gastronomia</i>	143	Boreto, Boreto a la graisana
	144	Calandraca
	145	Frico
	146	Frittata con le erbe, Fartaecun lis jerbis
	147	Jota
	148	Salame all'aceto, Salamp cul asêt
	149	Stak
	150	Zuf di zucca, Zuf di côce, Polentina tenera di zucca*
	151	Calamaro di Saccaleva
<i>Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi</i>	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	Sardonì in savor
	161	Sardonì salati
	162	Sievoli soto sal
	163	Trotta affumicata di San Daniele
	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
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	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	
Typeologia	N°
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	
1 Coccodrillo a squalo	
2 Liquore di germania	
3 Liquore di limone	
4 Liquore nobile	
5 Märsia	
6 Sambuca olearia	
7 Sambuca romana	
8 Sambuca della Cicoria	
9 Sambuca di Sicilia	
10 Bruciato sordido	
11 Bruciato di bufaia	
12 Bruciato "la Grand"	
13 Capocchio di Loruso*	
14 Carne di bovino mammellano	
15 Carne di vitello mammellano	
16 Carne di cinghiale leprino viterbese	
17 Carne di pollo viterbese	
18 Carne di bue viterbese	
19 Coppa "Viterbese, reatina")	
20 Cotechino di Viterbo	
21 Cotechino di capriolo, suino, bovino)*	
22 Filetto di Loruso**	
23 Filetto di vitello viterbese	
24 Guanciale smalticato*	
25 Guanciale dei Monti Lepini al manzo nero*	
26 Guanciale dei Monti Lepini al manzo rosso*	
27 Lardo di Loruso, di San Nicola**	
28 Lardo del Campo di Civitanova Romana*	
29 Lardo di Cittanova	
30 Lombetto della Sabina e dei Monti della Laga*	
31 Lombetto di Loruso*	
32 Mortadella di vitello di razza Casertana	
33 Mortadella romana, di Amatrice ed Accumoli, viterbese)*	
34 Mortadella di bufala	
35 Mortadella di vitello	
36 Mortadella di manzetta mammellano*	
37 Cimento di manzella (Bevereci)*	
38 Cimento di vitello	
39 Panocchia di suino di razza Casentina	
40 Panocchia di suino stagionata alle erbe al mallore nero*	
41 Porchetta di Vitello, di Poggio Bustone	
42 Porchetta di Salci (Ponteroli Selvano)	
43 Porchetta di Vitello (Ponteroli Selvano)	
44 Prosciutto cotto al vino di Coni*	
45 Prosciutto dei Monti Lepini al manzo nero*	
46 Prosciutto dei Monti Lepini alla cipolla della Tuscia*	
47 Salame "casello"	
48 Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)*	
49 Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)	
50 Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)	
51 Salamella "casolana"	
52 Salamella "casolano"	
53 Salamella "casolano"	
54 Salocce ("Corallina romana", "Suzanella", al Coniglio, Paesana)	
55 Salocce secche di suino (semplici ed aromatiche)*	
56 Salocce secche di suino (semplici ed aromatiche)	
57 Salocce al coniglio di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)*	
58 Salocce al coniglio dei Monti Lepini al manzo nero*	
59 Salocce di vitello	
60 Salocce di vitello viterbese	
61 Salocce di Castello dei Volsini*	
62 Salocce di vitello di Vitello, "l'Aspicciotto di Viterbo", "Pessana da suco", Semolino)	
63 Salocce mista	
64 Salocce mista al coniglio dei Monti Aurunci*	
65 Salocce mista (allo strutto)	
66 Spalla di suino (Spalluccia)*	
67 Spalla di suino	
68 Torulo matto di Zappalò	
69 Vetrinella caciunera*	
70 Vetrinella caciunera di Amatrice	
71 Vetrinella di tri	
72 Zampetti	
73 Zampetti di vitello e Salam funzari*	
74 "Zazzocchia" di Patrica*	
75 Acci di lino affumicato dell'Appennino	
76 Acci di lino	
77 Pastore di olive di Gaeta	
78 Salsa balsamica di liva	
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni</i>	
79 Cacio di Gragnano*	
80 Cacio di ronno Nino di Montello di Castro	
81 Cacio magro (semplice a alle erbe)*	
82 Caciocavallo di bufala (semplice e affumicato)*	
83 Caciocavallo di bufala (semplice e affumicato)*	
84 Caciocavallo di bufala (semplice e affumicato)*	
85 Caciocavallo vacca (semplice e affumicato)*	
87 Caciocotta di bufala	
88 Caciocotta della Laga*	
89 Caciocotta della Sabina (semplice a alle erbe)*	
90 Caciocotta di bufala (Portna)*	
91 Caciocotta di vacca cacciata (semplice e affumicata)*	
92 Caciocotta di vacca cacciata (semplice ed aromatizzata)*	
93 Caciocotta romana*	
94 Caciocotta romana (semplice e affumicata)*	
95 Caciocotta mista della Tuscia*	
96 Caciocotta mista ova-vacca del Lazio*	
97 Caciocotta mista ova-vacca (semplice e aromatizzata)*	
98 Casu marzuu (di latte vacca) di Sogno	
99 Casu marzuu di Moro*	
100 Casu marzuu di Moro**	
101 Formaggio a caciotta di pecora soffice*	
102 Formaggio a caciotta di pecora soffice*	
103 Gran casu di Moro*	
105 Marzola (casu Marzana)*	
106 Marzola (casu Marzana)	
107 Peccoreto Viterbese, cacciato*	
108 Peccoreto Viterbese, cacciato	
109 Peccoreto di Moro della Laga*	
110 Peccoreto della Sabina (semplice e alle erbe)*	
111 Peccoreto di vitello	
112 Peccoreto di Ferentino*	
113 Peccoreto in gratta del viterbese*	
114 Peccoreto in gratta del viterbese*	
115 Primo sale di latte ovino	
116 Pronda di bufala (semplice e affumicata)*	
117 Pronda di bufala (semplice e affumicata)*	
118 Prodovore vacche*	
119 Prodovore mescolante di bufala di Formello	
120 Prodovore mescolante di bufala di Formello	
121 Scamorza vacca (semplice e igienica)*	
122 Scamorza vacca dei Monti Lepini*	
123 Scamorza vacca di Formello	
124 Stocchino di cuora	
125 Burrif (Scamorza con burro all'interno)	
126 Burrif	
127 Burrif di San Filippo	
128 Olio monovarietale extra vergine di Caltanissetta	
129 Olio monovarietale extra vergine di Catania	
130 Olio monovarietale extra vergine di Siracusa	
131 Olio monovarietale extra vergine di Marina di Favazzina	
132 Olio monovarietale extra vergine di Caltanissetta	
133 Olio monovarietale extra vergine di Rossella	
134 Olio monovarietale extra vergine di Savoca	
135 Olio monovarietale extra vergine di Siracusa	
136 Acciuga	
137 Aglio rosso di Castelluccio	
138 Aglio rosso di Norcia	
139 Acciuga rosse di Sutri	
140 Acciugino bianco di Fossacesia	
141 Acciugino bianco di Fossacesia, Gubbi di Tivoli e Guidonia Montecelio	
142 Broccoli sezzesi "sara"	
143 Broccoli sezzesi "sara"	
144 Carciofo arancino	
145 Carciofo arancino	
146 Carciofo arancino	
147 Carciofo arancino	
148 Carciofo di Tarquinia o della Maremma viterbese	
149 Carciofo di Tarquinia o della Maremma viterbese	
150 Carciofo di Viterbo in bancho aromatico	
151 Castagni di Terelle	
152 Castagni di Terelle del Cicolano	
153 Cocco del solco dello di Valtellina	
154 Cocco	
155 Coccochia di Campidimele	
156 Coccochia di Campidimele	
157 Coccochia di Calatigna Istradigialla di Gaeta (Puntarelle)	
158 Coccochia di Calatigna Istradigialla di Gaeta (Puntarelle)	
159 Cotechino Ravenna della Sabina	
160 Cotechino di Negri	
161 Cotechino di Negri	
162 Cotechino, peperoni e pere soff'aceto	
163 Cocomero Pontino	
164 Cocomero Pontino	
165 Confitura di meli al mosto cotto	
166 Confitura di uva cesanese nera	
167 Confitura di uva cesanese nera	
168 Confitura di uve	
169 Fagiolina arcisola	
170 Fagiolino arcisola	
171 Fagiolo a pezzi	
172 Fagiolo a sbarro	
173 Fagiolo a sbarro	
174 Fagiolo capellente di Volpipeira	
175 Fagiolo ciavattine piccolo	
176 Fagiolo del purgatorio di Grado*	
177 Fagiolo del purgatorio di Grado*	
178 Fagiolo di Sutri	
179 Fagiolo di Sutri e il seleni	
180 Fagiolo giallo	
181 Fagiolo granaio di Marano Equo	
182 Fagiolo soffiano	

REGIONE LAZIO	
Typeologia	N°
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	183 Fagiolino verde dello Valdarno 184 Fagiolino di Velletri 185 Fagiolino di Velletri 186 Farina di orzo 187 Ferro 188 Ferro dei Monti Lucretili 189 Farro del paesaggio di Acquaserravalle 190 Fave fritte di Agnano 191 Fave fritte di Tarracina 192 Fichi sciacupati con necidio 193 Fichi secchi di Scanno 194 Fichi secchi di Scanno (provincia viterbese) 195 Frigola di Terracina 196 Frigola di Nemi 197 Frigola di Nemi (provincia di Frosinone) 198 Lenticchia di Rascino 199 Lenticchia di Viterbese 200 Mais secchissimo 201 Marmellata di agrumi 202 Marmellata di arance (provincia, di Cave) 203 Marocche di Alatri 204 Maronne di Arcezzano Romano 205 Maronne di Arcezzano Romano 206 Maronne seghetto 207 Melanzane soffritte 208 Melanzane soffritte 209 "Moscicante" di Capranica Prenestina 210 Nocciole dei Monti Cimini 211 Olio d'oliva di olive nere di Latte, Frusinate, parte della provincia di Roma, (olive calice e cenero, olive bianche di latte, olive al fumo, olive soffritte, olive spaccate e condite, olive in salamoia, olive essicate) 212 Olio d'oliva di olive della Lazio 213 Passata di pomodoro da spongiatella di Gaeta 214 Patata di Lariano 215 Peperoncino rosso 216 Peperone alla vecchia 217 Peperoni secchi 218 Peperoni secchi di Castel Madama 219 Pepe sciacupato al mosto 220 Pesciche o pericche sciacupate 221 Piatto di pesce 222 Pomodoro appena dell'Etruria Morettina 223 Pomodoro come di ieri 224 Pomodoro di Campi Flegrei 225 Pomodoro ovovitello Reatino 226 Pomodoro perino di Spelonza 227 Pomodoro rosso di Civita 228 Pomodoro spagnuola del Coffo di Gaeta e di Formia 229 Prugne pizzutelle di Prunsco 230 Prugne pizzutelle di Prunsco 231 Ronzetta Labicana 232 Sarzefra di Zagardo 233 Sarzefra di Zagardo 234 Tacco solido dell'uva rosso di Proceno 235 Tarlato di Campi Appennino 236 Tarlato di Campi Appennino 237 Tarlato di Cervara 238 Tarlato di Città di Castello 239 Tarlato di Città di Castello 240 Uva da tavola pizzutella di Trost 241 Uva da tavola pizzutella dei Monti Lepini 242 Zafferano di Sora 243 Zafferano della Valle dell'Ariete 244 Zafferano con le fore 245 Anise del Cilento 246 Annelli 247 Annelli di Sperian 248 Annatto di Guccio 249 Baracchia 250 Baracchia mandorla di Cori 251 Bastoni 252 Biscotti 253 Biscotti e ciambelle affumato 254 Biscotti sozzetti 255 Biscotti di S. Antonio 256 Biscotti di S. Antonio 257 Börze e Pucciate 258 Biscottini 259 Biscottini 260 Cicalata di Sezze 261 Cicalata di Mazzano 262 Ciambelle dolci di Cittanova, Pialeto 263 Ciambelle con verdura 264 Ciarsucinelli 265 Ciastella 266 Ciastella pondecovese 267 Castagnaccio 268 Ciastelle tamlate 269 Cavalloccio di pagie 270 Ciccamicio 271 Ciambella al cencello 272 Ciambella al mosto 273 Ciambella affumicata (Ciambella affumicata) di Maenza 274 Ciambella affumicata (Ciambella affumicata) di Maenza 275 Ciambella affumicata di Veneti 276 Ciambella degli sposi di Rocca di Papa 277 Ciambella di Cittanova 278 Ciambella e cornetto di Poniano Romano (o Ciambella di San Sebastiano) 279 Ciambella e ciambella di San Michele 280 Ciambella fritta (Ciambella fritta croccante di Pastena) 281 Ciambella fritta di Casperia 282 Ciambella frittarella di Cori 283 Ciambella frittarella di Cori 284 Ciambelle di vino 285 Ciambelle di vino moscato di Terracina 286 Ciambelle di vino moscato di Terracina 287 Ciambelle di sposa 288 Ciambelle di sposa 289 Ciambelle di magro di Sermoneta 290 Ciambelle fritte 291 Ciambelle 292 Ciambelle contolate di Rivignano (Ciambelle col gelo: Ciambelle d'acqua) 293 Ciambelline 294 Ciambelline al gelsomino di Cori 295 Ciambella affumicata di Sant'Angelo Romano 296 Ciambellone di Sant'Antonio (Ciambelle) 297 Ciambellone di Sant'Antonio (Ciambelle dolce con uvetta di Gallesse) 298 Ciambella olivesse 299 Ciambelli fritti 300 Ciambelli fritti di Crotone 301 Ciambellone morellano 302 Ciambellone 303 Ciambellone romana 304 Colle 305 Coniglio di Cetona Ausonio 306 Coniglio di Cetona Ausonio 307 Crostino ripiene 308 Crostoli di gragnetti 309 Crostoli di gragnetti 310 Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa 311 Dolce di patate 312 Dolce di patate 313 Fave dei morti 314 Ferratelle 315 Ferratelle 316 Fettuccine nere e bianche 317 Fettuccine 318 Fettuccine di ricotta 319 Forno scapo di 1 kg. 320 Frassicelli 321 Frassicelli di Cittanova di Segni 322 Fratelli di riso 323 Fratelli di riso 324 Fratelli di riso di Maenza 325 Galletto di Seminole, di Priverno, di Palestro, di Palestrina 326 Galletto seminole 327 Gnocchetti di polenta 328 Gnocchi di tuorlo 329 Gnocchi di tuorlo di Valmontone 330 Gnocchi di castagno 331 Gnocchi ricci 332 Gnocchi ricci 333 I necessari di Maenza 334 Intraricche 335 Intraricche 336 Lattuga strisciola di Norma 337 La Viscida di San Felice Circeo 338 La Viscida di San Felice Circeo 339 Leprechio e Sposatella di Capena 340 Longarini di Crotone 341 Longarini di Crotone Piscopella 342 Miracchelle al mosto di Cori 343 Macacaruni Gavagnani 344 Maccheroni 345 Maccheroni a malatissa 346 Maccheroni con le noce di Veano 347 Maccheroni con le noce di Veano 348 Marozzo 349 Mostaccioli 350 Mostaccioli borsoni 351 Marzilli 352 Marzilli 353 Marzilli di Jenne 354 Pizzoccaroli 355 Pizzoccaroli di salatore di Sezze 356 Pizzoccaroli 357 Pan di Via 358 Pane catino 359 Pane casareccio di Cammodimonte 360 Pane casareccio di Cerreto Laziale 361 Pane casareccio di Larino 362 Pane casareccio di Lugo

REGIONE LAZIO	
Typeologia	N° Prodotto
Paste fresche e prodotti della panetteria, della pasticceria e della biscetteria, della confetteria	
	363 Pane casareccio di Montebelluna
	364 Pane con le olive bianche e nere
	365 Pane di Ciliegi (pane di castagne)
	366 Pane di Casale Morterano
	367 Pane di semola di grano duro (Pane nero di Monteromano, di Alumiere)
	368 Pane integrali al forno a legna
	371 Pagnotta di Vicovaro (Pagnotta di Vicovaro, Pagnotta Vicovarese)
	372 Panettone di Totti di Ferentino
	373 Pugnabò
	374 Pugnabò di Sporrioga
	375 Panini affuso
	376 Pugnabò
	378 Pissocotto di Trieste (di Minturno)
	379 Pissocotto di Minturno
	380 Pasta di Antrodoco (spaghetti, bucatini, perciatelli, mezze maniche, ricottini, linguine di passero)
	381 Pasta di mandorle (Pasta dei mandorli) di Manzella, Sezze, Latina
	382 Pizzocchetti
	383 Pasta di vico di Sezze
	384 Pizzocchetti (Spennocchia)
	385 Pizzocchetti Mortiselesi
	387 Pizza Romana
	388 Pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli strizzoli)
	389 Pizza a fiorino
	390 Pizza a guscio di Sezze (Pizza a guscio di Sezze)
	391 Pizza "Bubùtta"
	392 Pizza bianca Romana alla pala del forno
	393 Pizza calabrese
	394 Pizza di Polignano della Tuscia (dolci o al formaggio)
	395 Pizza di ricotta
	396 Pizza fritta
	397 Pizza fritta
	398 Pizza grasse
	399 Pizza grasse di Cerreto Lazio
	400 Pizza romana Tampanese
	401 Pizza sicula
	402 Pizzocchetti di Sant'Angelo Romano
	403 Pizzocchetti (Biscotti)
	404 Pizzocchetti (Pasta all'mandorle)
	405 Pizzocchetti
	406 Pizzocchetti freschissima
	407 Quaresimella
	408 Ricotta e crema di castagne
	409 Ravioli di patate
	410 Ravioli di San Pancrazio
	411 Ricotta - Ricotta
	412 Sagne
	413 Salame della Vena
	414 Salame di Roviano
	415 Sciuscià
	416 Serpentone alle mandorle di Sant'Anatolia
	417 Serrapicchio di Capitona

REGIONE LAZIO	
Tipologia	N°
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscetteria, della pasticceria e della confezione	
	418 Sornette
	419 Sornette di Semineta
	420 Sornette di Monte Posito Catone
	421 Stoccioli
	422 Speciaccini di Sezze
	423 Tagliatelle
	424 Stocciolini
	425 Stoccioli di Sezze e Lenola
	426 Tagliatelle
	427 Susanielli
	428 Tagliatelle di castagne
	429 Tortelli di ricotta
	430 Tarallo dolce di latte corenese
	431 Tortelli de' Gorgetti
	432 Tortelli di ricotta
	433 Tortelli di Gaeta
	434 Tortelli di ricotta e zucchine
	435 Tortorone di Aviolo
	436 Torta di ricotta di Semineta
	437 Torta di ricotta e zucchine (Tortino di Pasqua, Tortino 1 e 2)
	438 Torta passata
	439 Tortoni di Lenola
	440 Tortoni di ricotta
	441 Tortolo di Pasqua
	442 Tortolo di Sezze
	443 Tortolino di ricotta
	444 Tuccetti (di Viterbo)
	445 Tuccetti di pasta frolla
	446 Tuccetti di pane di Civitella S. Pado
	447 Turchetti
	448 Tuschette
	449 Tuschette di ricotta
	450 Tuzzaudi di Anagni
	451 Zippole
Prodotti della gastronomia	
	452 Acciuga cotta della Tuscia (del Viterbese)
	453 Bistecca saltellana (peperone fritto)
	454 Bistecca saltellana (tagliata fritta)
	455 Cavallotto viterbiano con il finocchietto selvatico
	456 Cacciareddi di Viterbo
	457 Cacciareddi di Viterbo
	458 Cinghiale affumicato Cinghiale a fumaiolino (tagliata alla viterbese o marmellata)
	459 Cinghiale affumicato (affumicato della Moretta laziale)
	460 Fattucina affumicata con funghi ferrioghi e salsiccia
	461 Fattucina affumicata
	462 Grincio o Grisicia
	463 Mirando o Mirandoli di Tarquinia
	464 Mostarda di Viterbo
	465 Pane ammollo
	466 Pappardelette al Ragu di cinghiale
	467 Piatto di cinghiale e fichi cinda dell'isola di Ponza
	468 Piccola alla cottura
	469 Pizzocca alla leccanese
	470 Pizzocca alla leccanese di Rascino
	471 Sangu e fagioli di Amara
	472 Sanguozzi di Roffredo
	473 Sanguozzi di Viterbo
	474 Zuppa di cotechini e baccalà di Velletri
	475 Zuppa di pesce di Civitavecchia
	476 Alba
	477 Alba sotto sale del Collio di Gaeta*
	478 Aranciella della Lazio di Fondi
	479 Cicerchie del lago di Bracciano
	480 Cicerchie del lago di Bracciano, del lago di Bracciano
	482 Trifilia del lago di Bracciano
	483 Trippa di mare dell'isola di Ponza
	484 Uovo di pesce spada dell'isola di Ponza
	486 Miele del Monte Rufeno
	487 Miele di Viterbo
	488 Miele monofiora di eucalipto della pianura Pontina
	489 Ricotta di bufala (affumicata, infornata, salata)*
	490 Ricotta di bufala (affumicata, infornata, salata) e 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, Slasiccia
	28	Salsiccia di Pignone
	29	Sanguinaccio
	30	Sopressata
	31	Stecchi
	32	Testa in cassetta (Soppressata)
	33	Tomaselle
	34	Vacca cabannina
	35	Zeraria (Zraria)
<i>Condimenti</i>	36	Agliata
	37	Marò
	38	Pasta di acciughe
	39	Pesto (alla genovese)
	40	Pesto d'aglio
	41	Salsa di noci
	42	Salsa di pinoli
	43	Sugo di carne (Sugo di carne alla genovese)
	44	Sugo di funghi (Sugo di funghi alla ligure)
	45	Sugo di gherigli
	46	Bruzzo (Brus, Brussu, della Valle Arroscia)
	47	Caciotta (Caciotta di Brugnato)
	48	Caprino (della Valbrevenna)
	49	Caprino di malga (delle Alpi Marittime)
<i>Formaggi</i>	50	Formaggetta (delle Valli Arroscia e Argentina)
	51	Formaggetta (savonese, di Stella, della Valle Stura)
	52	Formaggetta della Val Graveglia, di Bonassola, di 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	Prescineusa (Quagliata)
	58	Robiola (della Val Bormida)
	59	S. Stefano d'Aveto (San Ste')
	60	Sarasso (Sarazzu)
	61	Söla (Tumma, Sola delle Alpi Marittime)
	62	Toma di Mendatica (dell'alta Valle Arroscia)
	63	Butiru (Bitiru, Burro)
	64	Olio extra vergine di oliva monovarietale di Colombaia, Colombara, Culombera
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	65	Olio extravergine di oliva Arnasca
	66	Aglio bianco (di Vessalico)
	67	Albicocca tigrato, Mischimèn tigrato
	68	Albicocca valleggia
	69	Antico grano bianco delle Valli di Suvero
	70	Arancio pernambucco (Portugal)

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 (Senerín)
	96	Fagiolo dell'aquila di Pignone (Fagiolo dall'occhio)
	97	Fagiolo gianetto
	98	Fagiolo lupinaro
	99	Fagiolo rampicante basso di Pignone
	100	Farina di castagne
	101	Fichi figalini neri
	102	Fichi rondette
	103	Funghi sott'olio (porcino bianco, pinicola, cicalotti, galletti)
	104	Fungo porcino secco
	105	Fungo porcino spontaneo
	106	Grano marzuolo
	107	Granturco dall'asciutto, Granun
	108	Limoni di Monterosso
	109	Melanzena tonda (genovese)
	110	Melo belfiore
	111	Melo beverino
	112	Melo bianchetta
	113	Melo carla
	114	Melo musona
	115	Melo pipin
	116	Melo rugginìn
	117	Melo stolla
	118	Moco delle Valli della Bormida
	119	Nocciole bianchetta
	120	Nocciole codina
	121	Nocciole dall'orto
	122	Nocciole del rosso
	123	Nocciole longhera
	124	Nocciole menoia
	125	Nocciole noscella
	126	Nocciole ronchetta
	127	Nocciole savreghetta
	128	Nocciole tapparona
	129	Nocciole 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 cabanese, Sarvèga, Purchin-a, Matta
	139	Patata cannellina nera, Cannellina
	140	Patata di Pignone
	141	Patata morella, Muella, Muellin-a
	142	Patata quarantina bianca, Quarantina genovese, Quarantina, Bianca di Montoggio, di Reppia, di Rovegno, di Torriglia
	143	Patata quarantina gialla, Giana riunda, Giana de masùn, Franseize, Franseize de servàesa
	144	Patata quarantina prugnona, Prugnona, Quarantina vera, Quarantina rossa, Brignùn-a

REGIONE LIGURIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	145	Patata salamina, Calice al cornoviglio
	146	Pesco birindella
	147	Pisello (di Lavagna)
	148	Pisello nero di l'Ago
	149	Pomodoro cuore di bue
	150	Radice (di chiavari)
	151	Rape
	152	Rape di Nasino
	153	Rose da sciroppo
	154	Sciroppo di poligala, Sciroppo di poligola
	155	Sciroppo di rose
	156	Sciroppo di viole
	157	Scorzonera
	158	Susine "balle d'ase"
	159	Susine, fiaschette "da u cu amau" di Levanto
	160	Susino collo storto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	161	Susino massina
	162	Tartufo
	163	Violetta di Villanova di Albenga
	164	Vitigno barbarossa
	165	Vitigno crovin
	166	Vitigno moscatello di Taggia
	167	Vitigno scimiscia
	168	Zucca di Rocchetta Cengio
	169	Zucchino alberello di Sarzana
	170	Zucchino genovese
	171	Zucchino trombetta
	172	Amaretti di Sassetto
	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 (Canestrelli, 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	Cipappe
	192	Corsetti avvantaggiati
	193	Corsetti del Levante Ligure
	194	Corsetti della Val Polcevera
	195	Cubaita
	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	Négie
	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 erbette, Pansoto
	225	Raviolo ligure
	226	Raviolo magro
	227	Rotelle
	228	Schiumette
	229	Ssciuite
	230	Spungata
	231	Strozzagatti
	232	Taggioen
	233	Tiroto
	234	Torcetti
	235	Torrone, U Turu'n
	236	Torta crescente
	237	Torta di Chiavari (Torta de Ciàvai)
	238	Torta di nocciole
	239	Torta di riso dolce
	240	Torta di Torriglia
	241	Torta d'riso doza di Vezzano, Torta d'riso d' V'zan
	242	Torta panarello (Panarella)
	243	Torta sacrifantina
	244	Torta scema
	245	Torta stroscia
	246	Trofie
<i>Prodotti della gastronomia</i>	247	Baciocca
	248	Bagnùn d'acciughe
	249	Brandacujun
	250	Cappon magro
	251	Capponata
	252	Carne sotto il testo
	253	Castagnaccio
	254	Cima alla genovese
	255	Ciuppin
	256	Condigion
	257	Coniglio
	258	Farinata di zucca
	259	Farinata (ligure, di ceci)
	260	Farinata (savonese, bianca)
	261	Fazzino
	262	Focaccia verde
	263	Focaccine di mais
	264	Fràndura
	265	Frittelle di baccalà
	266	Gran pistau
	267	Lattughe ripiene
	268	Lisoni
	269	Lumache
	270	Mes-ciuia
	271	Micotti
	272	Pan martin
	273	Panella
	274	Panissa
	275	Pissalandrea
	276	Polenta bianca
	277	Preboggion
	278	Sbira
	279	Scarpazza
	280	Scherpada
	281	Sgabei
	282	Stirpada
	283	Stoccafisso
	284	Testaroli
	285	Torta di riso
	286	Torta di riso e porri
	287	Torta di zucca
	288	Torta pasqualina
	289	Tortello di Terzorio
	290	Ventre
	291	Zuppa di muscoli

REGIONE LIGURIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	292	Acciuga, Acciuga di Monterosso
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	293	Cicerello di Noli
	294	Gamberetti
	295	Mitili (Muscoli, del Golfo di La Spezia)
	296	Mosciame 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 brûlé
	35	Oca di Lomellina
	36	Pancetta con filetto
	37	Pancetta della bergamasca
	38	Pancetta pavese
	39	Paté 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	Casiolet
	92	Casoretta
	93	Crescenza
	94	Fatuli'
	95	Fiorone della Valsassina
	96	Fiuri o Fuirit
	97	Fontal
	98	Formaggella di Menconico
	99	Formaggella della Val Brembana
	100	Formaggella della Val di Scalve
	101	Formaggella della Val Sabbia
	102	Formaggella della Val Seriana
	103	Formaggella della Val Trompia
	104	Formaggella della Valcamonica
	105	Formaggella Tremosine
	106	Formaggio d'Alpe grasso
	107	Formaggio d'Alpe misto
	108	Formaggio d'Alpe semigrasso
	109	Formaggio Val Seriana
	110	Formai de Livign
	111	Frumagit di Curiglia
	112	Furmag de Segia
	113	Garda Tremosine
	114	Granone lodigiano
	115	Italico
	116	Lattecrudo di Tremosine
	117	Latteria
	118	Magnoca
	119	Magro
	120	Magro di Latteria
	121	Magro di Piatta
	122	Mascherpa d'Alpe
	123	Matusc
	124	Moteli
	125	Nisso
	126	Nostrano grasso
	127	Nostrano semigrasso
	128	Panerone
	129	Robiola bresciana
	130	Robiola della Valsassina
	131	Rosa camuna
	132	Semuda
	133	Sta'el
	134	Stracchino bronzone
	135	Stracchino della Valsassina
	136	Stracchino orobico
	137	Stracchino tipico
	138	Strachet
	139	Tombia
	140	Torta orobica
	141	Valtellina scimudin
	142	Zincarlin
	143	Zincarlin de Vares
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	144	Burro
	145	Burro di montagna
	146	Amarene d'Uschiione
	147	Arancia amara del Garda
	148	Asparago di Clavegna
	149	Asparago di Mezzago
	150	Cappero del Garda
	151	Castagne secche
	152	Cedro del Garda
	153	Cipolla di Brunate
	154	Cipolla di Sermide
	155	Cipolla dorata di Voghera
	156	Cipolla rossa
	157	Conserva senapata
	158	Cotognata
	159	Fagiolo borlotto di Gambolò
	160	Farina di grano saraceno
	161	Farina per polenta della bergamasca
	162	Limone del Garda
	163	Marroni di Santa Croce
	164	Mostarda di Cremona
	165	Mostarda di Mantova

REGIONE LOMBARDIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	<b>166</b>	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 Monteverchia
	175	Salvia di Monteverchia
	176	Sugolo
	177	Tartufo
	178	Tartufo nero
	179	Zucca mantovana
	180	Amaretti di Gallarate
	181	Anello di Monaco
	182	Baci del signore
	183	Baci di Cremona
	184	Bertù
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscottineria, della pasticceria e della confetteria	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	Noccioletini
	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>	<b>248</b>	Torta mantovana
	<b>249</b>	Torta sbrisolona
	<b>250</b>	Tortelli cremaschi
	<b>251</b>	Tortelli di zucca
	<b>252</b>	Tortello amaro di Castel Goffredo
	<b>253</b>	Tortionata
	<b>254</b>	Treccia d'oro di Crema
	<b>255</b>	Turtel sguasarot
	<b>256</b>	Ufela
	<b>257</b>	Fasulin de l'oc cun le cudeghe
<i>Prodotti della gastronomia</i>	<b>258</b>	Luccio in bianco alla rivaltese
	<b>259</b>	Luccio in salsa alla rivaltese
	<b>260</b>	Migole di Malonno
	<b>261</b>	Spiedo bresciano
	<b>262</b>	Taroz
	<b>263</b>	Toc
	<b>264</b>	Zuppa alla pavese
	<b>265</b>	Alborelle essicate in salamoia
	<b>266</b>	Coregone
	<b>267</b>	Missoltino
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	<b>268</b>	Pigo
	<b>269</b>	Tinca al forno di Clusane
	<b>270</b>	Mascarpin de la calza
	<b>271</b>	Mascarpone artigianale
	<b>272</b>	Miele
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	<b>273</b>	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 viscole
	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	Clarimboldo – Claringolo - Buzzicco – Ciambudeo
	15	Cicoli – Ciccioli – Sgrisculti
	16	Coppa della Vallesina con il pecorino
	17	Coppa di testa – Tortella
	18	Fegatelli
	19	Galantina
	20	Gallo ruspante
	21	Lardo del Montefeltro
	22	Lonza - Capocollo - Scalmarita
	23	Lonzino – Capolombo
	24	Miaccio – Miaggio – Migliaccio
	25	Pancetta arrotolata
	26	Porchetta
	27	Prosciutto aromatizzato del Montefeltro
	28	Prosciutto delle Marche
	29	Salame casserotto di Montecosaro
	30	Salame di Fabriano
	31	Salame di Frattula
	32	Salame di pecora
	33	Salame di soprasatto 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
	46	Cacio in forma di limone
<i>Formaggi</i>	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	Raviggiole
	57	Slattato
	58	Olio extravergine di oliva monovarietale Coroncina
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	59	Olio extravergine di oliva monovarietale Mignola
	60	Olio extravergine di oliva monovarietale Piantone di Falerone
	61	Olio extravergine di oliva monovarietale Piantone di Mogliano
	62	Olio extravergine di oliva monovarietale Raggia
	63	Olio extravergine di oliva monovarietale Raggiola
	64	Olio extravergine di oliva monovarietale Sargano di Fermo
	65	Bacche di biancospino in sciroppo
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	66	Carciofo monteluponese o scarciocifeno
	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 sciroppati

REGIONE MARCHE		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	82	Marmellata di bacche di rosa canina
	83	Marmellata di cotechne 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 rossa
	93	Misto di fine stagione
	94	Olive nere marinate - Olive nere strinate
	95	Orzo mondo tostato macinato
	96	Paccuccie 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 - Visciuoli 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	Bostrengو
	111	Calcione di Treia
	112	Calcioni di fave fritte
	113	Castagnole, Castagnoli
	114	Castagnolo al farro
	115	Cavallucci
	116	Chichiripieno o Chichi
	117	Ciambella frastagliata – Ciambella strozzosa
	118	Ciambelle all'anice o Anicini
	119	Ciambellone
	120	Cicerchiata
	121	Crescia – Crescia brusca – Spianata – Cacciannanzi
	122	Crescia d'la stacciola o Crescia sa ingranagg
	123	Crescia fogliata - Crescia fojata - Lu Roccu
	124	Crescia sfogliata di Urbino
	125	Crescia sotto la cenere – Torta coi ovi
	126	Cresciolina
	127	Crostata al torrone
	128	Crostoli del Montefeltro
	129	Fave dei morti
	130	Fristingo – Fristingu – Frestinghe
	131	Frittelle di polenta, Cresciole di polenta di Botontano
	132	Frustenga
	133	Funghetto di Offida
	134	Lonza di fico – Lonzino di fico – Lonzetta di fico – Salame di fico
	135	Maiorchino – Marocchino
	136	Pan nocciato
	137	Pane a lievitazione naturale
	138	Pane di Chiaserna
	139	Pane di Pasqua di Borgopace
	140	Pizza con le noci
	141	Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua
	142	Pizza o Crescia di Pasqua al formaggio
	143	Quadrelli pelusi
	144	Rocciata - Erbata
	145	Scroccafusi
	146	Serpe
	147	Sfrappe - Fiocchetti
	148	Sugheri - Sughetti - Sciughetti - 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 mondofese - Sug sal tonn e alic
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	155	Filetti di trota affumicati
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo)</i>	156	Miele del Montefeltro
	157	Miele delle Marche
	158	Ricotta
	159	Ricotta salata

\* Deroga alle norme igienico sanitarie

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

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

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

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

REGIONE PIEMONTE		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Condimenti</i>	79	Bagna cauda
	80	Bagnet ros
	81	Bagnet verd
	82	Mostarda di mele
	83	Mostarda d'uva o Cognà
	84	Beddo
	85	Bèggia
	86	Bettelmat
<i>Formaggi</i>	87	Boves
	88	Caprino della Val Vigezzo
	89	Caprino lattico piemontese
	90	Caprino presamico piemontese
	91	Caprino valsesiano o Crava
	92	Caso di Elva (Toma di Elva o Casale de Elva o Toumo de caso)
	93	Cevrin di Coazze
	94	Civrin della Val Chiusella
	95	Formaggio a crosta rossa
	96	Formaggio del fieno
	97	Gioda
	98	Maccagno o Macagn
	99	Mollana della Val Borbera
	100	Montebore
	101	Montegranero
	102	Motta
	103	Murianengo o Moncenisio
	104	Murtarat
	105	Nostrale d'alpe
	106	Paglierina
	107	Robiola d'Alba
	108	Robiola di Cocconato
	109	Seirass (Sairass) di latte o Ricotta piemontese
	110	Sola (Sora, Soera)
	111	Spress
	112	Toma ajgra
	113	Toma d'alpeggio
	114	Toma biellese
	115	Toma del lait brusc o bianca alpina
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	116	Toma della Valsesia
	117	Toma di Celle
	118	Toma di Lanzo
	119	Tometto o Tumet
	120	Tomino canavesano asciutto
	121	Tomino canavesano fresco
	122	Tomino del bot
	123	Tomino delle Valli Saluzzesi
	124	Tomino del Talucco
	125	Tomino di Rivalta
	126	Tomino di S. Giacomo di Boves
	127	Tomino di Saronella (Chivassotto)
	128	Tomino di Sordevolo
	129	Toumin dal mel
	130	Tuma d'trausela
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	131	Tuma di Bossolasco
	132	Tuma mola
	133	Vaciarin
	134	Burro di montagna
	135	Actinidia di Cuneo
	136	Aglio di Caraglio
	137	Aglio di Molino dei Torti
	138	Ajucche
	139	Albicocca tonda di Costiglione
	140	Amarena di Trofarello
	141	Antipasto piemontese
	142	Asparagi
	143	Asparago santenese
	144	Asparago saraceno di Vinchio
	145	Bietola a costa rossa astigiana
	146	Bietola rossa di Castellazzo Bormida
	147	Carciofo della Valtiglione
	148	Cardo avorio di Isola d'Asti
	149	Cardo bianco avorio di Andezeno
	150	Cardo gobbo di Nizza Monferrato
	151	Carota di San Rocco Castagnarettta
	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	Fagiola della Val Barbera
	169	Fagiolo bianco di Bagnasco
	170	Fagiolo della Villata
	171	Fagiolo di Saluggia
	172	Farine alimentari della Valle Vermenagna
	173	Farina per polenta tradizionale di Langa
	174	Fragola cuneese
	175	Fragola profumata di Tortona
	176	Fragole di San Raffaele Cimena
	177	Fragolina di San Mauro Torinese
	178	Funghi delle vallate piemontesi
	179	Grano saraceno
	180	Insalatina di Castagneto Po
	181	Lattughino di Moncalieri
	182	Marrone della Val Pellice
	183	Melananza 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	Piatella canavesana di Corteleggio
	203	Piccoli frutti
	204	Pisello di Casalborgone
	205	Pomodoro costoluto di Cambiano
	206	Pomodoro costoluto di Chivasso
	207	Pomodoro delizia di Tortona
	208	Pomodoro piatto di Bernezzo
	209	Porro di Cervere
	210	Porro dolce lungo di Carmagnola
	211	Ramassín o Dalmassín
	212	Rapa di Caprauna
	213	Ravanello lungo o Tabasso
	214	Risi tradizionali
	215	Scorzobianca o Barbabuc
	216	Scorzonera di Castellazzo Bormida
	217	Sedani di alluvioni cambio'
	218	Sedano dorato d'Asti
	219	Sedano rosso di Orbassano
	220	Susina Santa Clara del Saluzzese
	221	Susine della collina torinese
	222	Tartufo bianco
	223	Tartufo nero pregiato
	224	Topinambur
	225	Trifolot del bür
	226	Uva fragola
	227	Zucca di Castellazzo Bormida
	228	Zucchini di Borgo d'Ale

## REGIONE PIEMONTE

<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	229	Acsenti
	230	Agnolotti
	231	Amaretti
	232	Ansenta o Ansainta
	233	Antico dolce della cattedrale
	234	Asianot
	235	Baci di dama di Tortona
	236	Beatine di Ghemme
	237	Bicciolani
	238	Biova
	239	Biscotti della salute
	240	Biscottini di Novara
	241	Biscotto della duchessa
	242	Biscotto Giolitti
	243	Bonet
	244	Brut e bon
	245	Bugie o chiacchiere
	246	Campagnola buschese
	247	Canestrelli
	248	Canestrelli biellesi
	249	Canestrelli novesi
	250	Caramelle classiche dure
	251	Cariton
	252	Castagnaccio
	253	Ciciu 'd capdan
	254	Cioccolatini torinesi
	255	Cöpeta 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	Fritüra dossa o Pulenta dossa
	265	Frittelle di carnevale
	266	Fugascina di Mergozzo
	267	Fugassa 'd la befana
	268	Giandujotto
	269	Giuraje o Giuriae
	270	Gramolino
	271	Grissia Monferrina
	272	Grissino stirato
	273	Krumiri
	274	Margheritine di Stresa
	275	Marron glacè di Cuneo
	276	Miacce, Miasse o Miasce e Amiasc
	277	Miche di Cuneo
	278	Mustaccioli
	279	Noccidolini di Chivasso
	280	Ossa da mordere
	281	Pan barbarà
	282	Pan della marchesa
	283	Pan dolce di Cannobio
	284	Pane di Chianocco
	285	Pane di mais di Novara
	286	Pane di riso di Novara
	287	Pane di San Gaudenzio
	288	Pane di segale
	289	Pane dolce di meliga e mele
	290	Pan d'Oropa
	291	Pan robi
	292	Pane nero di Coimo
	293	Panettone basso glassato piemontese
	294	Panna cotta
	295	Pasta 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 rum
	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	Rubatà

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

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Altreier kaffee (Caffè di Anterivo) surrogato
	2	Kranewitter (Ginepro)
	3	Latschenschnaps (Liquore di mugo)
	4	Nusseler (Nocino)
	5	Schwarzbeerschnaps (Grappa di mirtillo)
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	6	Bauernschinken (Prosciutto contadino)
	7	Blutwurst (Sanguinaccio)*
	8	Fleischkäse (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	Gesertes schweinerines (Carne di maiale salmistrata)*
	15	Hauswurst (Salsiccia fresca aromatizzata)
	16	Hirschwurst (Salsiccia di cervo)*
	17	Kalbskopf (Testina di vitello)
	18	Kaminwurzen (Salamino affumicato)*
	19	Leberwurst (Salsiccia di fegato)
	20	Meraner würstel (Wuerstel di Merano)
	21	Speck*
<i>Formaggi</i>	22	Algunder bauernkäse halbfett (Formaggio contadino semigrasso di Lagundo)
	23	Algunder butterkäse (Formaggio di Lagundo)
	24	Algunder ziegenkäse (Formaggio di capra di Lagundo)
	25	Alpkäse (Formaggio di alpeggio)*
	26	Aschbacher magerkäse (Formaggio aschbach magro)
	27	Graukäse (Formaggio grigio)*
	28	Hartkäse Alta Badia (Formaggio duro Alta Badia)
	29	Hartkäse Gran Spicchio & Gran Dolomiti (Formaggio duro Gran Spicchio & Gran Dolomiti)
	30	Hochpustertaler (Formaggio Alta Pusteria)
	31	Hochpustertaler fetreduziert (Alta Pusteria semigrasso)
	32	Innichner (San Candido)
	33	Innichner bergkäse (Montagna San Candido)
	34	Innichner butterkäse (Caciottina Montanara)
	35	Ortier (Formaggio Ortler)
	36	Pustertaler bergkäse (Formaggio di montagna della Val Pusteria)
	37	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 Pusteraler (Formaggio da taglio Pusteria)
	44	Schnittkäse Schlanderser leicht (Formaggio da taglio Silandro leggero)
	45	Schnittkäse Vinschger (Formaggio al taglio Venosta)
	46	Sextner almkläse (Formaggio di montagna di Sesto)*
	47	Toblacher stangenkäse (Formaggio originale Dobbiamo)
	48	Zieger (Formaggio fresco aromatizzato)*
<i>Grassi (burro, Margarina, olio)</i>	49	Alpbutter (Burro d'alpeggio)*
	50	Apfelsaft (Succo di mele)
	51	Brotklee (Trigonella)
	52	Buchweizenmehl (Farina di grano saraceno)
	53	Fichtenhonigsirup (Sciroppto di abete)
	54	Himbeersirup (Sciroppto di lamponi)
	55	Holersirup (Sciroppto di sambuco)
	56	Kastanien von Südtirol (Castagne dell'Alto Adige)
	57	Kloazn (Pere essicate)*
	58	Kren (Rafano)
	59	Latschenkiefer-Sirup (Sciroppto di pino mugo)
	60	Löwenzahnhonigsirup (Sciroppto di tarasacco)
	61	Marille (Albicocca Val Venosta)
	62	Mohnsamen (Seme di papavero)
	63	Plrent (Polenta)
	64	Preiselbeer marmelade (Marmellata di mirtillo)
	65	Ribissirup (Sciroppto di ribes)
	66	Rübenkeime (Germogli di rapa)
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	67	Sauerkraut (Crouti)*
	68	Terlaner spargel (Asparago di Terlano)
	69	Apfelbrot (Pane di mele)*
	70	Apfelkiechl (Frittelle di mele)
	71	Breatl (Pagnotta)*
	72	Dorf Tiroler (Pagnotta del paese "Tirolo")
	73	Faschingskrapfen (Bomboloni di carnevale)
	74	Fastenbrezel (Brezel di quaresima)
	75	Fela struzzi (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)
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	85	Mohnmingilan (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	Palabirbrot (Pane alle pere)*
	89	Pindl (Pane di segale a tre coppie)*
	90	Polsterzipfel (Frittella alla marmellata)
	91	Püces (Pane ladino)
	92	Schlutzkrapfen (Ravioloni ripieni)
	93	Schwarzer weggan (Filone integrale)
	94	Strauben (Frittella "strauben")
	95	Strudel
	96	Tirlan (Frittelle tirlan)
	97	Vinschgauer struzn (Pane della Val Venosta a forma di ferro di cavallo)
	98	Volkompaarl (Paarl integrale)*
	99	Vorschlag (Pagnotta di farine miste)*
	100	Vorschlag Paarl (Coppia di pagnotte di farine miste)*
	101	Zelten (dolce natalizio a base di frutta secca)
	102	Zwetschgen-und marillenknoedel (Canederli dolci con albicocca e prugne)
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	103	Buttermilch (Latticello)*

\* Deroga alle norme igienico sanitarie

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

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

REGIONE PUGLIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Amaro del Gargano
	2	Amaro di San Domenico, Gran liquore di San Domenico
	3	Ambrosia di arance
	4	Ambrosia di limone
	5	Anisetta
	6	Arancino
	7	Latte di mandorla
	8	Limoncello
	9	Liquore Cenferbe della Murgia
	10	Liquore di alloro
	11	Liquore di fico d'india
	12	Liquore di melograno
	13	Liquore di mirto
	14	Mirinello di Torremaggiore
	15	Padre peppe elixir di noce
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	16	Bombetta
	17	Capocollo di Martina Franca
	18	Carne al fornello di Locorotondo, Carn o furnid du Curdun
	19	Carne arrosto di Laterza
	20	Carne di capra, primaliccio, corvesco, mulattio
	21	Carne podolica, Bovino pugliese
	22	Cervellata
	23	Involtino bianco di trippa di Locorotondo, Gnumerèdde suffuchète du Curdùnne
	24	Fegatini di Laterza
	25	Lardo di Faeto, 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
<i>Condimenti</i>	41	Sugo alla zia Vittoria
	42	Burrata
	43	Cacio
	44	Caciocavallo
	45	Caciocavallo podolico dauno
	46	Caciocotta
	47	Caciocotta caprino orsarese, Cas rcott
	48	Caprino
	49	Giuncata
	50	Manteca
	51	Mozzarella o Fior di latte
	52	Pallone di Gravina
	53	Pecorino
	54	Pecorino di Maglie
	55	Pecorino foggiano
	56	Scamorza
	57	Scamorza di pecora
	58	Vaccino
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	59	Olio extra vergine aromatizzato
	60	Olio extra vergine di oliva coratina
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	61	Albicocca di Galatone, Armacochia di Galatone
	62	Arancia dolce del Golfo di Taranto
	63	Asparagi selvatici
	64	Asparagi sott'olio
	65	Aspraggine volgare
	66	Barattiere, Cianciuffo, Pagnottella, Cocomerazzo
	67	Batata dell'agro leccese, Patata dolce, Patata zuccherina, Patàna, Taràtufulu
	68	Bietola di campagna o bietola selvatica
	69	Boccione maggiore
	70	Boccione minore
	71	Borragine
	72	Capperi del Gargano, Mattinata
	73	Capperi in salamoia
	74	Capperi sott'aceto
	75	Caramelle di limone arancio
	76	Carciofi di Putignano
	77	Carciofini sott'olio
	78	Carciofo bianco tarantino
	79	Carciofo di San Ferdinando
	80	Carciofo di Mola
	81	Cardoncello
	82	Cardoni
	83	Carosello di Manduria, Carusella
	84	Carosello di Polignano
	85	Carota di Polignano
	86	Carota di Zappaneta

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	Coco nero
	92	Cetriolo mezzo lungo di Polignano
	93	Chepe de murte - cavolo rapa
	94	Cicerchia, Fasul a gheng, Cicercola, Cece nero, Ingrassamanzo, Dente di vecchia, Pisello quadrato
	95	Cicoria di Galatina
	96	Cicoria all'acqua, Cicoria otrantina
	97	Cicoria "puntarelle" molfettese
	98	Cicoria riccia, Cecora rizza
	99	Cicorie selvatiche o Cicorielle
	100	Ciliegio di Puglia, Cerase
	101	Cima di colà
	102	Cima di rapa
	103	Cima di rapa di Minervino Murge
	104	Cima di zucchina
	105	Cipolla di Accuvava delle Fonti
	106	Cipolla di Zappaneta
	107	Concentrato secco di pomodoro
	108	Conserva piccante di peperoni
	109	Cotognata
	110	Cotto di fico
	111	Cucummaru di San Donato
	112	Fagioli d'occio
	113	Fagiolo dei Monti Dauni meridionali, Fasul
	114	Farinella
	115	Fava di Zollino, Cuccia
	116	Fava Melonia
	117	Fave arrostite
	118	Fave fresche
	119	Fave fresche cotte in pignatta
	120	Fichi secchi
	121	Fico d'India
	122	Fico secco mandorlato (di San Michele Salentino)
	123	Finocchio marino sott'aceto, Ripilli, Critimi, Salippici, Erba di mare
	124	Finocchio selvatico
	125	Fioroni di Torre Canne, Columbr
	126	Foglie miste
	127	Funghi spontanei secchi al sole
	128	Funghi spontanei sott'olio
	129	Fungo cardoncello, Cardoncello (Carduncellus), 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	Melanzone secche al sole
	140	melanzane sott'olio
	141	Meloncella, Spuleddha, Minuneddhra, Cucumbarazzu, Cummarazzu
	142	Meloncella tonda di Galatina
	143	Melone d'inverno
	144	Meloni di Brindisi
	145	Mostarda
	146	Mostarda di uva di Troia
	147	Mostarda di uva e Mele cogene
	148	Mùgnuli, Spuriàtu, Spuntature, Càulu, Pòeru
	149	Nespolo invernale
	150	Olive da mensa, Mele di Bitetto, Ualie dolc
	151	Olive cazzate o Schiacciate
	152	Olive celline di Nardò in concia tradizionale - Olive in concia, Ciline alla capasa - Volie alla capasa
	153	Olive in salamola
	154	Olive verdi
	155	Ortica
	156	Patata bisestile
	157	Patata di Zappaneta
	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	Piatello
	165	Pipirussi allu carcu di Melissano - Peperoni sotto pressa di Melissano
	166	Pisello nano di Zollino
	167	Pisello riccio di Sannicola
	168	Pisello secco di Vitigliano, "Piseddhu quarantinu o Piseddhu cuculu"
	169	Pomodori appesi
	170	Pomodori secchi al sole
	171	Pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio
	172	Pomodorina di manduria, Pomodorno mandurese, Pummitoru paisano
	173	Pomodoro da serbo giallo, Pummitoru te 'mpisa giallu, Pummitoru te prendula giallu
	174	Pomodoro di Mola
	175	Pomodoro di Morciano, Pummadoru de Murcianu
	176	Pomodoro Prunill
	177	Pomodoro regina
	178	Portulaca
	179	Ruchetta
	180	Salicornia
	181	Salicornia sott'olio
	182	Salsa di pomodoro

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

REGIONE PUGLIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<b>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</b>	186	Senape o Cimamarelle
	187	Smirnio
	188	Sponzali
	189	Succiamela delle fave-sporchia
	190	Tortarello
	191	Uva baresana, doraca, uva dreh, imperatore, lattuaria, lattuario, roscio, sacra, sagrone, turca, turchiesca, uva di cera, uva rosa
	192	Uva cardinali di Guagnano
	193	Uva da favola
	194	Uva terrizzuolo "trezzule"
	195	Vicia faba major ecotipo "Fava di carpino"
	196	Vincotto
	197	Zucchine secche al sole
	198	Zucchine sott'olio
	199	Africani
	200	Biscotto di Ceglie Messapico
	201	Boccia di dama
	202	Buccunottu gallipolino
	203	Calzoncelli
<b>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</b>	204	Calzone di Ischitella
	205	Cartellate
	206	Cavatelli
	207	Cazzateddha di Nardò, cazzateddha cu lu pepe
	208	Cazzateddha di Surbo
	209	Copeta di Polignano
	210	Cuddhura, Cuddhura cu l'oe, Palomba, Palummeddra, Panareddha, Puddhica cu l'oe
	211	Cupeta, Cupeta tosta
	212	Culturusciu
	213	Dita d'apostoli, Oi a nuvolà, Oi a nnèula, Oi a nèmula, Oi ncannulati
	214	Dolcello della sposa, Dolcello bianco
	215	Dolo di pasta di mandorle (Pasta reale)
	216	Faldacchea di Turi
	217	Farrata di Manfredonia, A farréte
	218	Focaccia a libro di Sammichele di Bari, Fecazze a livre
	219	Focaccia barese
	220	Focaccia di bisceglie, u cùcure
	221	Focaccia di San Giuseppe di Gravina
<b>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</b>	222	Friselle di orzo e di grano
	223	Frittelle pugliesi
	224	Fruttone, Barchiglia
	225	Fucazzieddu cu la mustarda ti cucuzza
	226	Fusilli
	227	Grano dei morti
	228	Intorchiate
	229	Lagane
	230	Lasagne arrotolate
	231	La Sfogliatella di Canosa di Puglia, le sfegghjète
	232	L'imbiacchidde di Canosa di Puglia
	233	Marzapane, Biscotto tipico, Pasta secca
	234	Maccaruni
	235	Mafalda
	236	Mandoria riccia di Francavilla Fontana, Cunfietti rizzi, Mennuli rizze
	237	Mandorlaccio
	238	Mandorie atterrate
<b>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</b>	239	Mostaccioli
	240	'Mpila
	241	Mustazzueli 'nnasprati, Mustazzoli 'nnasparati, Mustazzueli 'nnasprati, Scagliozzi, Castagnole
	242	Orecchiette
	243	Ostie ripiene
	244	Pane a prosciutto
	245	Pane di Ascoli Satriano
	246	Pane di grano duro
	247	Pane di Laterza
	248	Pane di Monte Sant'Angelo, Pane di Monte Sant'Angelo "ii 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	Passulatte di Nardò, Pucce con li pàssule, Passulatte
	253	Pasta di grano bruciato
	254	Pasticciotto
<b>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</b>	255	Pesce e agnello di pasta di mandorla
	256	Pettole
	257	Piscaleta, Piscalettta
	258	Pistofatru
	259	Pittila, Pirtila, Simeddha, Brocula, Frizzulu
	260	Pitteddhe
	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, Purcidduzzi, Purceddhì
	269	Quaresimali
	270	Ravioli con ricotta
	271	Rustico leccese
	272	Sasanello gravinese
	273	Scaldatelli
<b>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</b>	274	Scarcelli
	275	Scéblasti, Ascéplasti
	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
Confettura	285	Tarallo dell'Immacolata
	286	Tenerelli (Confetti "tenerelli"), Chembitte
	287	Troccoli
	288	Zèppula salentina, Zèppula, Zeppola

REGIONE PUGLIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti della gastronomia</i>	289	Acquasale
	290	Agnello al forno con patate alla leccese, 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 stustate
	307	Ciciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cicici, Lácana e ciceri, Massa, Massa e ciciri
	308	Cipolle al forno gratinate
	309	Coccole di patate
	310	Fave bianche e cicorie, Fae e fogchie, Fae janche e cicore, Fae nette e foje, Favi e fogghi, 'Ncapriata
	311	Fave novelle e cicorie
	312	Fave spizzurate
	313	Fiori di zucchina fritti
	314	Frittata di asparagi selvatici
	315	Galletto di Sant'Oronzo, laddhruzu 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 arrostitute
	326	Melanzane ripiene
	327	Milaflanti 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 'nficate, Paparine fficate, Paparine crufflate, 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, Pisieddhru ci li muersi, Muersi e pisieddhi
	349	Piselli con le uova
	350	Piselli freschi e carciofi ripieni
	351	Polpette di cavallo
	352	Pomodori scattarisciatì
	353	Quatarone di Galatone
	354	Sfriccone
	355	Sgaglizze
	356	Sopratavola
	357	Spaghetti alla Sangiovannello
	358	Spaghetti con le cozze
	359	Spezzatu, Spezzatieddhru, Spizzatiellu, Spazzatu
	360	Teglia al forno con patate riso e cozze
	361	Tria culi mugnuli
	362	Trònere di turi
	363	U Cutturidd
	364	Zucchine alla poverella
	365	Alici marinata
	366	Cozze piccine allu riènu, Cuzzeddhe allu riènu
	367	Cozza tarantina, Cozza gnure
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	368	Monacelle, Munaceddhre mpannate, Munaceddhri' mpannati, Monaceddhli' mpannati, Uddrateddhri, Cozze munaceddhre alla ginuvese
	369	Polpo alla pignatta, Purpu a pignatta
	370	Polpo cotto con l'acqua sua
	371	Polpo crudo arricciato
	372	Quatàra di porto cesareo, Quataru ti lu pescatore, Quatàra alla cisàrola
	373	Scapece galipolina
	374	Scapece di Lesina
	375	Zuppa di pesce alla gallipotana, Suppa alla caddhripulina
	376	Ricotta
	377	Ricotta forte
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	378	Ricotta marzotica leccese
	379	Ricotta salata o marzotica

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Acquavite, Filu' e ferru, File e ferru
	2	Bevanda di genziana
	3	Bluu de arangiu
	4	Liquori di cardo selvatico, Likori de gureu
	5	Sapa di fico d'India, Saba de figu morisca
	6	Villacidro murgia
	7	Villacidro murgia bianco
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	8	Capretto sardo da latte, Crabittu
	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 de Neoneili - Ortau de Neoneili
	17	Porcetto da latte, Suinetto da latte, Porcheddu, Procheddeddu
	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, Sanguedde' porcu, Sanguinedda, Sanguineddu, Sambene durche, Sambene salidu
	23	S'Insaladura
	24	Sitzigorru - Lumaca de Gesico - Rigatella
	25	Stomaco "Vrente"
	26	Testa in cassetta
	27	Trattalia, Trattaliu, Coratella allo spiedo
	28	Zafferano, Tsanfarànu, Zarifarànu, Tanforànu, Tafferànu tanfarànu, Tonfarànu, Tafferànu, Thaffarànu,
	29	Axridda
	30	Biancospino
<i>Formaggi</i>	31	Bonassai
	32	Casizolu di pecora - Prittas
	33	Casizolu, Peretta, Tittighedda, Provoletta, Figu
	34	Casu axedu, Fruhe, Frughe, Frua merca, Fiscidiu, Viscidiu, Ischidu, Bischidu, Vischidàle, Préta, Piéta,
	35	Casu cottu (di capra)
	36	Casu frazigu, Casu becciu, Casu fattitu, Casu marzu, Hasu muhidu, Formaggio marcio
	37	Casu in filixi - formaggio infelce
	38	Casu friscu, Formaggio fresco
	39	Dolcesardo Arborea
	40	Formaggio di colostro ovino
	41	Formaggi di pecora nera di Arbus
	42	Fresa, Fresa de attunzu
	43	Greviera di Ozieri - Greviera di Ozieri - Gruviera di Ozieri
	44	Ircano
	45	Pecorino di Nule - Casu de Nule
	46	Pecorino di Osilo - Casu de Osile - Casu fatt'a fogu
	47	Provolella di latte vaccino sardo, provola, Peretta
	48	Semicotto di capra
	49	Trecchia - Trizza
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	50	Olio di lentischio, Ollu de stincini
	51	Agrumi, Arancio di Muravera
	52	Asparago selvatico, Ispàraru, Sparàu, Ipàramu
	53	Capperi e Capperoni di Selargius, Tappara, Tapparoni
	54	Carciofo violetto di Samassi
	55	Cardi selvatici solt'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 bécia/de betza, Tres atzas.
	58	Ciliegia Barraccoccia di Villacidro - Cerexia Barraccoccia di Villacidro
	59	Cilegia di Burcei - Cerexa de Burcei
	60	Ciliegia furistica - Kariasa 'e ispiritu
	61	Ciliegio - Carruffale - Carlasgia, Carruffali
	62	Cipolla di Gonnosfanadiga - Cibudda de Gonnosfanadiga
	63	Cipolla di San Giovanni - Cipudda de Santu Anni, Cipudda de Santo Gianni
	64	Cipolla rossa - Cipolla di Zeppara
	65	Confettura di melo cognola
	66	Confettura di melograno
	67	Cuppetta, Lattuga
	68	Facusa
	69	Fagiolo bianco di Fluminimaggiore
	70	Fagiolo bianco di Terraseo - fascioli biancu de Terraseo - basolu biancu de Terraseo
	71	Fagioli tianese - fagiolini tianese, fàitta tianesa
	72	Fassobeddu corantini - Fassou biancu
	73	Fico nero di Chia / Figu niedda de Chia
	74	Finocchietto selvatico - Mata faua
	75	Grano cotto, Trigu cotti
	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	Limoncino dolce di Muravera
	81	Mandorle arrubbia
	82	Mandorle cossu
	83	Mandorle Olla
	84	Mandorle schina de porcu
	85	Mela appicadora - Baccalana - Baccalarisca - Mela 'e ferru
	86	Melo - Melappia - Melappiu - Appio -Mela appio
	87	Melo - Noi uncí
	88	Melo miali
	89	Melo trempa orrubia, Mela trempa orrubia
	90	Melone de Jeru - Melone coltivato in asciutto (Melone d'inverno)
	91	Melone verde - Melone Inodorus
	92	Nocciola di Tiana
	93	Olive a scabecciu
	94	Olive di s'ortu mannu pestate / Oria de s'ortu mannu pistara
	95	Olive verdi in salamoia
	96	Pera bianca - Pira bianca
	97	Pera Camusina - Camusina precoce – pira camusina
	98	Pera limone, Pira limoi

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA	
	99 Pero - Piru ruspu
	100 Pero brutta e bona, Bugiarda
	101 Pero de su duca, Cento doppie - Del duca
	102 Pesca di San Sperate
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	103 Pianta del mirto, Mulsta, Multa, Murta, Murtin, Murtizzu, Mutu, 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 Tamaliga de appasibis, Pomino, Tamaliga de appiccal
	113 Tardivo di San Vito - Arancia bjonda di San Vito
	114 Tomata Maresa - Tomata Sarda
	115 Tricu Cossu
	116 Trigu denti de cani
	117 Trigu Moru - (Conca de moru, Moro, Moru, Tricu moru, Trigu moru, Trigu moru nieddu, Trigu moru
	118 Zucca striata di Gavoi - Cruhuvica
	119 Amaretto, Amarettos de mendula
	120 Anicini, Anicinus, Anicinus sorresus
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	121 Aranzada
	122 Bianchittos, Bianchini, Marigosos, Suspiros, Bianchinus, Biancheddus
	123 Biscotto di Foni
	124 Brugnolusu de arrescottu, Brugnoli di ricotta, Orrobiolo
	125 Bucconettes
	126 Candelaus, Candelaus prenu
	127 Canestrillo di Carloforte - Canestréllu du Paize
	128 Caombasa, Colombelli
	129 Carapigna - Sorbetto al limone - Astròre
	130 Caschettas - Tillicas
	131 Catalufas Tzacarramanu
	132 Civraxiu, Civráxu, Civárzu
	133 Cocco a pitzus - Su scetti - Pasta dura - Coccoli de sposus
	134 Coccoletto con l'uovo, Anguglia, Coccoli de pesca, Coccoli de ou
	135 Coccoli Prena
	136 Copuletas - Copuletta- Sas Copulettas
	137 Crogoristasa, Creste di gallo e di gallina
	138 Cruxioneddu de mendua, Culungioneddos de mendula, Ravioletti dolci alle mandorle
	139 Culurjones - Culingnionis - Culurzones de patata e cazzau
	140 Dolci in croce - Cappa in croce - Druccis de scrocchia
	141 Fainé - Abbrusgenti - Abrusgenti
	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 - Galéttu du Paize
	150 Gallettinas - Pistoccheddus grussus - Gallettine
	151 Gateau - Su qattò de mendula
	152 Gnocchetti, Maccarones, Cravoas, Cigiones, Cigioni
	153 Gueffius, Guelfos, Guelfus
	154 Il dolce dei poveri - su druci de is pobrus - su siddini
	155 Is Angules
	156 Is Cocciosi de casu
	157 Is Tziddinis - Su Ziddini
	158 La Panada di Cuglieri, Sa Panada Cuglieridana - Panadas
	159 Li Chiusoni - Ciusoni
	160 Lorigittas
	161 Malloreddu
	162 Mandagadas - Mendegadas - Trizzas - Acciuleddi - Azzuleddi
	163 Michitus nieddu - Tagliatelle nere; tagliatelle integrali nere
	164 Moddizzosu
	165 Morettus -Moretto, Is Morettus
	166 Mostaccioli, Mustazzolos
	167 Orilletas
	168 Panadas - Empanada
	169 Panada Assaminesa
	170 Pane ammodigadu, Pane tundu, Tintura
	171 Pane carassau, Pane carasatu, Carta da musica
	172 Pane cicci, Pane di Desulo
	173 Pane con ciccioli - Pani cun edra - Pani cun erda
	174 Mustazzeddu - Pane con il pomodoro - Fogazza cun tamatica - Mustatzzedus de
	175 Pane con Olive di Villamassargia - Pani cun oria de Biddamatraxia
	176 Pane d'orzo - Pane 'e oxiu - Pane 'e oxru
	177 Pane di patate - Cohone cun foza - cocone cun foza
	178 Pane e cariga - Pane 'e mendula
	179 Pane fresa
	180 Pane guttaiu
	181 Panemodde e Coccene de sa Candelaria
	182 Pani e saba- Pani 'e sapu- Pani e sapa
	183 Papassinos
	184 Papassinu Nieddu
	185 Pa Punyat - Pane Pugnat
	186 Pardulas, Casadinas - formagelle
	187 Pastini di mandorle, Pastissus
	188 Pastillas, Pastiglias di Iglesias
	189 Picchirittusu
	190 Pirikitos - Piricchittos
	191 Pistiddu - Pistiddi
	192 Pistoccheddus de cappa, Pistoccus incappausu
	193 Pistoccu
	194 Pistoccus de caffei
	195 Pistoccu de Nuxi
	196 Pitzudas cun gherdas

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA	
	197 Pizzetta cagliaritana
	198 Pompia intréa - Pompia
	199 Ravioli di patate con origano selvatico di Ardaule - Culurzones de patata cun nebidedda de Ardaule
	200 Ravioli dolci - Puligioni - Bruglioli - Pulicioni - Buldzoni
	201 Ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - S'azza de casu - Coccias de casu
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	202 Raviolini dolci ripieni di melacotogna - Culingioneddus de melairanni
	203 Raviolone
	204 Sa Costeddedda / Is Costeddeddas
	205 S'Aligu
	206 Sas Orillettas di Orgosolo
	207 Siadas cun gherdas
	208 Sos Maharrones lados
	209 Sos pinos
	210 Sospiri di Ozieri
	211 Spianada - Spianata - Cozzula - Panedda - Ispianada
	212 Tallaniusu, Pasta po brodu, Tallaniusu cun casu, Pasta po su iori, Tallarinus
	213 Tallutzas, Orecchiette
	214 Torrone di mandorle - Torrone al miele e mandorle - Su Turroni
	215 Tunda
	216 Uciatini - Utzatini - Cocco' e jeida - Cozzula 'e belda
	217 Zichi
	218 Zipua a bentu / Zippole al vento
<i>Prodotti della gastronomia</i>	219 Agnello di pecora nera di Arbus con cardi selvatici - Angioi de brabei niedda de Arbus cun gureu de satu
	220 Broccolata - Sos Broculos - Sa broculada
	221 Cassola di pecora
	222 Su Conillu a succiitu - Coniglio in Guazzetto
	223 Cucusus di Carloforte - Cascà di Carloforte
	224 Fave alla Sanlurese - Fa a sa sedderesa - Favata alla sanlurese
	225 Insalata di tonno, facusse, pomodori e gallette di Carloforte - Capunadda di Carloforte
	226 Lumache rigatelle con pane gratugiato / Sitzigorrusu cun pani traua a sa Gesighesa
	227 Lumache rigatelle con sugo / Sitzigorrusu cun bagna a sa Trexentesca
	228 Lunas de Serramanna
	229 Mazzamuru - Zuppa di pane al pomodoro
	230 Minestra di erbe spontanee - Erbuzu
	231 Minestra di semolino - S'Arre Modde
	232 Pane frattau
	233 Pane imbrattau
	234 Pane indorau - Pane fritto
	235 Patata frattà
<i>Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	236 Patata spaccata con ossa di prosciutto / Patata a perras ladas cun ossos de presuttu
	237 Simbua frita cun satitzu / Polenta di grano fritta con salsiccia fresca
	238 Su Ministru
	239 Cassola de pisci / Pisci a cassola - Zuppa di pesce Cagliaritana
	240 Bottarga di mugGINE, Bottariga di mugGINE
	241 Belu, Trippa di tonno
	242 Buttarga di tonno, Buttariga di tonno, Buttarga de tonnu, Buttarga de tonnu, Buttaria de scampirru
	243 Burrida alla casteddaia, Burrida alla cagliaritana
	244 Cuore, Cuore di tonno
	245 Figatello, Lattume
	246 Merca di mugGINE
	247 Molluschi bivalvi del Golfo di Olbia
	248 Molluschi bivalvi vivi del Golfo di Oristano
	249 Musciame di tonno Sardo - Sleppa - mosciame - Filetto di tonno
	250 Riccio
	251 Spinella
	252 Tonno affumicato
	253 Tonno sott'olio
	254 Tuninìa
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)</i>	255 Abbamele - Saba 'e mele, acqua 'e meli/mebi – abbattu
	256 Caglio di capretto, Caggiju de crabitu
	257 Casada - Colostra
	258 Giuddu, Micuratu, Mezzoraddu, Latte Ischidu
	259 Latte di capra alimentare, Latti de craba, Latti e'craba
	260 Lumache
	261 Miele di asfodelo, Cadillonni
	262 Miele di cardo, Cardu pintu
	263 Miele di castagno -Miele monoflora di castagno
	264 Miele di corbezzolo, Melalidone olione
	265 Miele di eucalipto
	266 Miele di rosmarino - miele monoflora di rosmarino
	267 Ricotta di colostro ovino
	268 Ricotta di pecora nera di Arbus
	269 Ricotta di pecora o di capra lavorata - Arrescottu spongianu
	270 Ricotta fresca ovina, Ricotta gentile
	271 Ricotta moliterma, Ricottone
	272 Ricotta mustia
	273 Ricotta testa di morto, Ricotta greca, Testa di moro, Ricottone
	274 Ricotta toscanella, Ricottone

REGIONE SICILIANA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Amarena
	2	Acquavite di miele iblea, Spiritu re' fascitrari, Spiritu i melli, Spiritu a cira
	3	Acquavite di vino
	4	Liquore al mandarino
	5	Liquore fuoco dell'Etna
	6	Rum di Avola
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	7	Carne fresca di vacca, di pecora, di capra e di maiale
	8	Fegato caciolato - Ficatu nciatatu
	9	Gelatina di maiale, a Latina
	10	Salsiccia di maiale fresca, secca e affumicata, a sausizza
	11	Salsiccia pasqualora
	12	Salsiccia pasqualora partinicese, sasizza pasqualora partinicese
<i>Grassi</i>	13	Salsicione
	14	Olio extravergine di oliva
	15	Elicoconcentrato
	16	Sale marino naturale
	17	Agnello
	18	Bellincino
<i>Condimenti</i>	19	Ceci figurati
	20	Cacio e pepe palermitano
	21	Caciotta degli Elimi
	22	Caneestrato
	23	Caneestrato vacchino
	24	Cofanetto
<i>Formaggi</i>	25	Cosacavaddu ibeo
	26	Erizino
	27	Formaggio di capra "padduni"
	28	Formaggio di capra siciliana
	29	Formaggio di S. Stefano di Quisquina
	30	Maiorino
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	31	Maiorino di Novara di Sicilia
	32	Mozzarella
	33	Pecorino rosso
	34	Piccunnu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato
	35	Piddiato
	36	Provola
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	37	Provola dei Monti Sicani, Caciotta
	38	Provola delle Madonie
	39	Provola ciclamino
	40	Tumazzu di vacca
	41	Vastedda palermitana
	42	Aglio rosso di Nubia, Aglio di Paceco, Aglio di Trapani
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	43	Albicocco di Scillato
	44	Alloro
	45	Anqueria di Siracusa
	46	Arancia blondo di Scillato
	47	Bastarduna di Catalfimi
	48	Capperi
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	49	Capperi e cuncini
	50	Carciofo spinoso di Palermo o Menfi
	51	Carciofo violetto catanese
	52	Carduni Vruricatu di Poppo
	53	Cavolfiore violetto "natalino"
	54	Cavolo broccolo o "sparacello" palermitano
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	55	Cavolo rapa di Acrello "Trunzu di aci"
	56	Cavolo rapa selvatico, Cavolicedri, Scirridi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi.
	57	Cece
	58	Cece rosso di Cianciana - Ciceru russu di Cianciana
	59	Ciliegia mastranzoni
	60	Cipolla di Bisacquino, Cipudda Busacchinara
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	61	Citrus di Giarratana
	62	Clementine di Monforte San Giorgio
	63	Cotogna
	64	Esgarzo di Bisacquino
	65	Fagioli di Polizzi
	66	Fava Cottoula di Modica o Fava cucivilu di Modica
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	67	Fava di Leonforte
	68	Favi lezzi di Bucceri
	69	Fichi secchi
	70	Ficidindia
	71	Fico d'India della Valle del Belice
	72	Ficodindia della Valle del Torto, Ficudinna
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	73	Fragola e fragolina di Maletto
	74	Fragolina di Ribaia
	75	Fragolina di Sciacca
	76	Grano duro
	77	Kaki di Misilmeri
	78	Lenticchia di Ustica
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	79	Lenticchia di Villalba
	80	Limone della Conca d'oro
	81	Limone in secchiano di Pettineo
	82	Moneta verdeolo
	83	Mandorlo tardo di Ciaculli
	84	Mandorla di Avola
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	85	Mandorlo
	86	Manna
	87	Marmellata di arance
	88	Marmellata di mele cotogne
	89	Marmellata di pere spinelli, Pira spinieddi
	90	Mele colà
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	91	Mele gelate colà
	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 essicidata
	96	Nespolia di Trabia
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	97	Nocciole dei Nebrodi
	98	Noce di Motta, "Nuci da motta"
	99	Oliva a pudasscedda di Bucceri
	100	Oliva Nebba
	101	Oliva nera di Bucceri
	102	Oliva nera passuluni
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	103	Origano
	104	Ovaleotto di Catalfimi
	105	Panella novella di Messina
	106	Pasta frolla di Siracusa
	107	Paperoone caramese u pipi ciramisi
	108	Pere butifra d'estate
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	109	Pere spinelli
	110	Pere uccildrona
	111	Pere virgola
	112	Pistacchio
	113	Pomodoro di Vittoria
	114	Pomodoro falso di Licata detto "butticieddu"
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	115	Pomodoro secchagno pizzutello di Paceco
	116	Pomodoro secco (ciappa)
	117	Rosmarino
	118	Susina arridu di core, aridi ri core, ariddicore
	119	Susina caletta, caletta, pruno calcea
	120	Susina della rosa, pruna a rosa, pruno rosa, Santa Rosa
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	121	Susina lazzarino, lazzarino, rapparino di Monreale
	122	Susina pruno di Vrundo, pruno ri Vrundo, pruno vrundo.
	123	Susina sanacore tardiva, sanacore tardiva, sanacore ca facciuzza rossa.
	124	Susino sanacore (u prunu ri murru)
	125	Tartufo bianchetto di Bucceri - Trufola
	126	Tartufo scorzone di Bucceri - Trufola
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	127	Zucca virmicidbara, Cucuzza virmicidbara
	128	Zucchini di Misilmeri detta: "friscaredda"

REGIONE SICILIANA	
Tipologia	N°
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscetteria, della pasticceria e della confetteria	129 Amaretti 130 Biancomangiare 131 Biscotti a "s" 132 Biscotti al latte 133 Biscotti bolliti, i Viscotta udduti 134 Biscotti di Natale 135 Biscotti duri 136 Biscotto di Monreale (Viscottu ri Muriali) 137 Biscotti glassati, i Visconta cà ifflia o mazzati 138 Bocconetto 139 Braccialette 140 Buccellato 141 Cannilleri 142 Cannoli 143 Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano 144 Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannoli i Horës se 145 Cassata siciliana 146 Cassatelli 147 Cassatelli di Calatafimi 148 Cassatella di Agira 149 Cassatella di ceci, cassatella di cicori 150 Ciambella 151 Ciascuna, Mucatuli 152 Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifiori 153 Così di fico, Così duci 154 Crespelle di riso 155 Crispelle, i Crispeddi 156 Cubatta di Racalmuto, Cubatta racalmutese, Cubatta tradizionale di Racalmuto 157 Cucchitella di Sciacca in dialetto siciliano "cucchitedda 158 Cuccioli 159 Cuccidata 160 Cuccidati di Calatafimi 161 Cucuzzata 162 Cuddrireddra 163 Cudduruni 164 Cudduruni duci 165 Cuddureddi 166 Cudduruni di Bucceri 167 Cuffielle 168 Duci di libbi 169 Faccioni di San Chiara 170 Fasciatelle 171 Focaccia Scaccia di Modica 172 Funciddi di Bucceri 173 Frutti di Martorana 174 Gadduzzi 175 Gelò di melone 176 Granita di gelèi neri 177 Granita di limone 178 Granita di mandorla 179 Guammelle 180 Guastedda a facci di vecchia 181 Guiguiolena o Cubbiata 182 Mandorlato (Biscotto riccio) 183 Mastazzola 184 Minna di Virgini 185 Mmugliatati 186 Mmugliata 187 Nfasciatieddi 188 Nfasciatieddi di Agira 189 Nfasciatieddi di Troina 190 Nfigghiuata 191 Nucatuli 192 Ossa di morto 193 Pagnotta alla disgraziata 194 Pane a lievitazione naturale (Pani cu crusceni) 195 Pane della Contea a pasta dura 196 Pane di casa, i Pani i casa 197 Pane di Monreale (u Pani ri Muriali) 198 Pane di S. Giuseppe 199 Pane volto, a Cuddura di s. paulu 200 Panzerotti 201 Ppareddi 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 Petralentaria 208 Pignatata 209 Pizzetta di Messina 210 Pizzello 211 Pizzurruna 212 Pupi cuffova 213 Pupi di zucchero 214 Salame turco 215 Savoiardi 216 Scacciata 217 Scursunera 218 Stfini di San Giuseppe 219 Stfincone 220 Stöglio (sfoghiu) 221 Squarucciatu 222 Taralli 223 Taralli di Racalmuto, Taralli Racalmutesi, Taralli tradizionali racalmutesi 224 Testa di turco 225 Torrone di Catania, Turruni 226 Vastedda cu sammucu, vastedda nfifghiuata 227 Vastedda fritta 228 Vuccoddati di mandorle 229 Arancino 230 Arancinuzzu di riso 231 Busateli col pesto trapanese 232 Caciù affarginiera 233 Caponata di melanzane 234 Cardi in pastella 235 Cavate 236 Coddra chi sardi 237 Crespelle 238 Croccchè di patate 239 Cucusi 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 249 Mbrulata di Milena 250 Mpignulati 251 Mpiffighiulata 252 Paddocciulli di carne 253 Panno cotto 254 Panelle 255 Pani co pipi 256 Pani fritti cu l'uovo 257 Parmigiana di melanzane 258 Pasta cù mudicà 259 Pasta che sàrdi 260 Pasta che vrucocci arriminati 261 Pitone o Pidone messinese fritto 262 Purpetta di Città, Polpette di Creta 263 Sarde a beccafico 264 Stigliola
Prodotti della gastronomia	230 Arancino 231 Busateli col pesto trapanese 232 Caciù affarginiera 233 Caponata di melanzane 234 Cardi in pastella 235 Cavate 236 Coddra chi sardi 237 Crespelle 238 Croccchè di patate 239 Cucusi 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 249 Mbrulata di Milena 250 Mpignulati 251 Mpiffighiulata 252 Paddocciulli di carne 253 Panno cotto 254 Panelle 255 Pani co pipi 256 Pani fritti cu l'uovo 257 Parmigiana di melanzane 258 Pasta cù mudicà 259 Pasta che sàrdi 260 Pasta che vrucocci arriminati 261 Pitone o Pidone messinese fritto 262 Purpetta di Città, Polpette di Creta 263 Sarde a beccafico 264 Stigliola

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

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

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	N°	Prodotto
<b>Bevande analcoliche, distillati e liquori</b>		
	1	Aikermes, Aikermes di Firenze
	2	Amaro clementi elixir di Fivizzano, Amaro di Fivizzano, China Clementi di Fivizzano
	3	Aspetto di more
	4	Biadina
	5	China Massagli
	6	Cocchi di Siena, Preve Fosciana
	7	Gemma d'uovo
	8	Vermouth bianco
	9	Agnello del Parco di Migliarino-San Rossore
	10	Agnello di razza appenninica
	11	Agnello di razza massese
	12	Agnello di razza Agnello zerasco
	13	Annazzafegato
	14	Barbina, Gusciiale
	15	Bardiccio
	16	Biroldo della Garfagnana
	17	Bordolo dell'Appennino
	18	Borsigola Livornese, Biroldo della Versilia
	19	Biscotto di saliscio di Sorano
	20	Bistecca alla fiorentina
	21	Boccone al fungo porcino di Coreglia, Salamino al fungo, Bocconcino
	22	Bocconcino
	23	Bocconcino di Grosseto, Busichio
	24	Buristo, Malleagato pisano, Malleagato livornese, Sanguinaccio, Burischio
	25	Capocollo tipico senese, Finocchiona
	26	Capretto della Apuane
	27	Carne di cavallo di Comano, Carne di pulledro di Comano
	28	Carne di razza Cinghiale del Parco di Migliarino-San rossore, muucco pisano
	29	Carne di razza Calvana
	30	Carne di razza maremmana
	31	Carne salata, Carne nel bigoncio
	32	Costolaccio
	33	Facciatella, Pancetta arrotolata
	34	Fattoriale di maiale (o sotto sfiutto) toscani
	35	Fegatello di maiale macinato pisano
	36	Filletto della Lunigiana
	37	Gallina livornese, Pollo italiano, Lechorn
	38	Gallina Mugliese, Gallina mugnighe
	39	Gorgonzola
	40	Guanciale di maiale
	41	Lombro senese, Lombro, Lonzino, Arista stagionata
	42	Lonzino, Lombro di maiale saltato
	43	Manzo di Pozza della Garfagnana, Carne garfagnina, Carpaccio garfagnino
	44	Mezzane, Bastardo
	45	Miglio
	46	Mortadella della Lunigiana, Mondiola della Garfagnana
	47	Mortadella delle Apuane
	48	Mortadella di maiale di Camaiore, Stricciolina
	49	Mortadella nostrale di Cardoso
	50	Montone di Montopoli
	51	Pancetta toscana
	52	Pancetta e ristino toscani, Ventresca, Legatino
	53	Pollo del Valdarno, Valdarnese bianca o Valdarno bianca
	54	Porchetta di Monte San Savino
	55	Prosciutto balsamico della Garfagnana e della Valle del Serchio, Bazzone, Prosciutto nostrato, Prosciutto contadino
	56	Prosciutto del Casentino
	57	Prosciutto di Scarano
	58	Rigatino arrotolato finocchiato
	59	Roventino, Migliaccio
	60	Salame al vino
	61	Salame alla romana
	62	Salame chianigiano
	63	Salame di cinghiale
	64	Salame di maiale e pecora
	65	Salame prosciuttato di Ghivizzano
	66	Salame rosso
	67	Salsiccia con cotenne
	68	Salsiccia con patate
	69	Salsiccia di cinghiale
	70	Salsiccia di cinghiale sott'olio
	71	Salsiccia di Montignoso, Bocconcini di prosciutto di Montignoso
	72	Salsiccia toscana, Saracina
	73	Sambutello, Ammazzafegato arelino
	74	Soppressata di cinghiale
	75	Soppressata di sangue
	76	Soppressata toscana, Capofreddo, Capaccia, Soprassata
	77	Spalla cotta di Piatto, Spalla cotta della Lunigiana
	78	Spalla cotta di Piatto, Spalla cotta della Lunigiana
	79	Spalla di maiale pisana
	80	Spalla di Sorano
	81	Spuma di gola di maiale di San Miniato
	82	Stecchino di radicchio
	83	Testa in ciotola, Sopressata
	84	Tuzzone di Giustagnana
	85	Tonno del Chianti, Finto tonno toscano
	86	Trippa e Lamprerotto
	87	Verzogatti, Pancetta tesa
	88	Verzogatti chianigiano
	89	Zia di Maremma
<b>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</b>		
<b>Condimenti</b>		
<b>Formaggi</b>		
	90	Agrasso di San Miniato, Aceto d'agrasso sanniminate
	91	Sugo di Scottiglia alla pesciniana, Scottiglia di Pescina
	92	Caciotta della Lunigiana, Formaggio bovino della Lunigiana
	93	Caciotta di pecora
	94	Caciotta, Vacchino dolce
	95	Caciotta stagionata, Mucchino, Vacchino
	96	Formaggi caprini della Maremma, Caprini freschi o aromatizzati
	97	Formaggi di latte di capra dell'isola di Giglio
	98	Formaggio caprino del Mugello
	99	Formaggio caprino delle Apuane
	100	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	Pecorino di coto, Pecorino di Pistoia
	104	Pecorino a crosta finta, Pecorino buccia di rosso
	105	Pecorino a latte crudo abbucciato
	106	Pecorino a latte crudo della Montagna pistoiese, Pecorino di Pistoia
	107	Pecorino a latte crudo della Provincia di Siena
	108	Pecorino a latte aromatiche, Pecorino fresco verde
	109	Pecorino del Casentino
	110	Pecorino del Parco di Migliarino-San Rossore
	111	Pecorino della Costa Apuana, Pecorino massese
	112	Pecorino della Garfagnana e delle Colline Lucchesi, Pecorino baccellone
	113	Pecorino della Lunigiana
	114	Pecorino di Montefollonico 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	Ravagnolo di latte valdarno del Mugello, Ravagnolo del Mugello, Ravagnolo
	120	Ravagnolo di pecora pietrona, Ravagnolo, Ravagnolo
	121	Ravagnolo di pecora senese, Ravagnolo, Ravagnolo
	122	Ricotta di pecora grossottana
	123	Ricotta di pecora massese
	124	Ricotta di pecora pistoiese
	125	Stracchino, Crescenza

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	N°	Prodotto
Grassi (burro, margarina, olio)	126	Olio di mediterraneo
	127	Olio di oliva toscano
	128	Olio di olivo queretano, Olio di queretana
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	129	Ajillo massese
	130	Ajillo rosso maremmano
	131	Ajiglone della Valdichiana
	132	Asparago d'argenteuil toscano
	133	Asparago d'argenteuil toscano, Asparago nostrale
	134	Barba massese, Barba di prete, Scorzetta nera
	135	Basilico gigante, Basilico a foglia di lattuga
	136	Bietola a coste sottili
	137	Carciofini sottili
	138	Carciofini sottili livornesi
	139	Carciofo di Chiusei
	140	Carciofo di Rian di Rocca
	141	Carciofo di San Miniato, Carciofo sanniniatese, Mamma sanniniatese
	142	Carciofo empolese
	143	Cardo della Val di Cornia, Cocco della Val di Cornia
	144	Carciofo di Cittadella, Cardone o pizzo
	145	Castagna d'Antona, Carpinese, Carrarese
	146	Castagna mondigniana del Pratomagno, Mondistollo
	147	Castagna perella del Pratomagno
	148	Castagna piacentina, Bianchetta
	149	Castagna (frutto) di Montecatini
	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 ricco di Toscana
	153	Cavolo riccio nero di Lucca, Braschetta
	154	Cecina di Grosseto
	155	Cece piccolo del Valdarno, Cece piccino del Chianti, Cece nostrale piccolo, Cece piccino, Cece nostrale
	156	Cipolla di Bassone
	157	Cipolla di Certaldo
	158	Cipolla di Ripoli
	159	Cipolla di Sestri Levante
	160	Cipolla di Treschietti, Cipolla
	161	Cipolla lucchesina
	162	Cipolla massese
	163	Cipolla rossa della Valtiberina
	164	Cipolla rosso di Sorano
	165	Cipolla savonese, Cipolla "sagonese"
	166	Cipolla vernina, Cipolla bastarda
	167	Cocomero della Val di Cornia
	168	Cocomero gigante, Gigante di Fontaromito, Cocomero della Val di Chiana
	169	Confettura di purelle fiaschette
	170	Cotechino di Montecatini, Massese, dormilione, marzulzo
	171	Fagiolo perfettina, Fagiolo casciana
	172	Fagiola schiacciona
	173	Fagioli aquila, Fagioli lupinaro, Fagioli lupinano
	174	Fagiolo borlone di Maremma
	175	Fagiolo borlone nero di Sorano
	176	Fagiolo borlone rosso di Toscana
	177	Fagiolo burro toscano
	178	Fagiolo cannelino, Fagiolo cannelino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio
	179	Fagiolo cannellino di Sorano
	180	Fagiolo Capponi
	181	Fagiolo cannellino di Sorano, Fagiolo burro di Sorano, Piattella di Grosseto
	182	Fagiolo coco nero, Fagiolo cocco
	183	Fagiolo dall'occhio del Valdarno, Fagiolo gentile, Fagiolo correttino, Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dall'occhio nero, Dolico, Fagiulini, Correttini, Teigline, Fagiolo all'olio (Maremma)
	184	Fagiolo della montagna, Fagiolo bastardone, della nodiola, dell'Amiata
	185	Fagiolo di Bigliolo
	186	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasiuglialin daus scuside", Fagioline dette "fasiulinia"
	187	Fagiolo decimino, Fagiolo scritto rampicante
	188	Fagiolo fico di Gallicano
	189	Fagiolo giallorino della Garfagnana, Fagiolo giallorino, Fagiolo nano da sgusciare
	190	Fagiolo giallorino di Grosseto, Fagiolo verdone, Fagiolo giallo, Fagiolo di S. Giuseppe
	191	Fagiolo Marconi a seme nero, Fagiolo seme nero
	192	Fagiolo mascherino
	193	Fagiolo massese
	194	Fagiolo pievarino
	195	Fagiolo romanesco, Fagiolo romanesco
	196	Fagiolo rosso di Lucca, Fagiolo rosso lucchesino
	197	Fagiolo schiaccione
	198	Fagiolo scritto della Garfagnana
	199	Fagiolo scritto di Lucca
	200	Fagiolo serpente toscano, Stringa
	201	Fagiolo sottoripa di Lucca, Anellino giallo di Lucca
	202	Fagiolo sottoripa di Lucca, Fagiolo serpente
	203	Fagiolo turco di Castello
	204	Fagiolo zaffino
	205	Farina di castagne carpinese
	206	Farina di castagne dell'Amiata
	207	Farina di castagne di Montecatini Terme, Farina dolce
	208	Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce
	209	Farina di castagne di Prato
	210	Farina di castagne pistoiese
	211	Farina di noccio di Villa Basilica, Farina dolce, Farina di castagne
	212	Fava di castagne delle caserne, Fava delle caserne
	213	Fava di Campagnatico
	214	Fichi sottili livornesi
	215	Fico dolciato, Ottavo
	216	Fico San Piero, Corbo
	217	Fiori di campo
	218	Fiori del setobosco delle montagne pistoiesi
	219	Funghi porcini toscani, Giugnolo, Settembrino, Biancarello, Montagnolo, Porcino del freddo, Moreccio o porcino nero, Estatino
	220	Funghi sotto sale della costa Aquana
	221	Grano marzollo di Melo
	222	Grano saraceno, Paeccino, Grano nero
	223	Grano bianco massese, Mais bianco
	224	Granturco formentino ottofile della Garfagnana, Formentone maggiense, Granturco da polenta garfagnino
	225	Granturco nano di Lucca, Granturco nano di Grezzano
	226	Lattuga quattro stagioni, Lattuga vinta
	227	Lattuga viva
	228	Lupino dolce di Grosseto
	229	Mais quadrantino
	230	Mais rustico per polenta aretino
	231	Mermelata e confettura della Toscana
	232	Mascina di Montepulciano
	233	Mascina di Montepulciano, Mascina di Montepulciano Susina di Montepulciano o Scoscia monaca di Montepulciano
	234	Mela binotto
	235	Mela Carla aretina, Finalina, Mela di Finale
	236	Mela casentinese, Rosetta, Rosina
	237	Mela galbani
	238	Mela Francesca aretina, Aretina
	239	Mela "muco di bue", Mela "muso de be"
	240	Mela nesto, Dedio
	241	Mela panesa, Fliegellata
	242	Mela parrini
	243	Mela rosa del Casentino, Mela di montagna-mela del Casentino
	244	Mela rotonda della Lunigiana, Pomino rotondo
	245	Mela rugognosa della Valdichiana, Mela golden, Mela deliziosa gallia
	246	Mela stayman aretina, Mela stayman red o nieplyng
	247	Melaniziana vitellina torentina, Fiorentina
	248	Melaniziana vitellina Fiorentina
	249	Meloncino della Val di Cornia
	250	Mirtillito nero della montagna pistoiese, Puro
	251	Noce aretina
	252	Olive in salamoia
	253	Olio di oliva di Montepulciano, Lendatelli rosati
	254	Pastrocino, Pastinello, Pastinaccino, Gallinaccio
	255	Patata bianca del Melo

REGIONE TOSCANA

<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
<b>Prodotti vegetali all' stato naturale o trasformati</b>		
	256	Patata di Regnano
	257	Patata di Santa Maria a Monte, La tosca
	258	Patata di Zeri, Patata "rosse, bianche, zale" di Zeri
	259	Patata rossa di Cetica, Patata rossa del Pratomagno, Patata rossa del Casentino
	260	Patate rosse
	261	Pera cossida di Firenze
	262	Pera del curato toscana
	263	Pera gentile, Gentile d'estate, Gentile bianca, Pera zuccherina
	264	Pera piccola
	265	Pera navelina
	266	Pesca colognese del Poggio
	267	Pesca colognese di Rosano, Cologna
	268	Pesca colognese toscana
	269	Pesca digiù
	270	Pesca di Montebello, Pesca Alberta, Pesca Lamberta
	271	Pesca limone, Cologna tardiva
	272	Pesca maglia rossa
	273	Pesca Michellini
	274	Pesca mora di Moriano Dolfi, Pesca mosa di Dolfo
	275	Pesca passerina, Pesca ubriaca
	276	Pesce rosso della Toscana, Red fish, Tardiva di Londa
	277	Pesci redondi di Londa, Redondi, Trofeo peloso
	278	Pesciotti di Candia, Pesciotti di vigno, pesciotti settembrini
	279	Piattella pisana, Fagiolo di San michel
	280	Pinolo del Parco di Migliarino-San Rossore
	281	Pisello a manica, Pisello rosso, Pisello quarantino
	282	Piselli e altri frutti freschi artigianali
	283	Piselli mupelliani, Baccellone, Nostrale del Mupello
	284	Pomodorone da inverno ad appendere, Pomodoro pendolino
	285	Pomodoro Borsa di Montone
	286	Pomodoro canestrino di Lucca
	287	Pomodoro di Montebello
	288	Pomodoro costoluto fiorentino, Pomodoro rosso da conserva
	289	Pomodoro cuore di bue, Bovalo
	290	Pomodoro fragola di Albiano Minucciano, Pomodoro fragola
	291	Pomodoro grinzoso sommarniatese, Pomodoro di San Miniato
	292	Pomodoro marmarone
	293	Pomodoro rosso da conserva, Pomodoro da secco
	294	Pomodoro pendolino
	295	Pomodoro pisanello, Pomodoro pizza
	296	Pomodoro quarantino, Pomodoro antico nostrale
	297	Pomodoro stellata, Pomodoro pesciatino o del Morianese
	298	Pomodoro rosso da conserva
	299	Racino di Bencina Foscalino
	300	Rapo del Valdarno
	301	Riso della Maremma
	302	Scolongo nostrale toscano
	303	Scolongo nostrale toscano, Scolongo di Montevarchi o secano Marconi
	304	Scolongo nostrale della Val di Cornia
	305	Susina Amocchina nera di San Miniato, Susina Moscia o Moscina
	306	Tabacco kentucky della Val Tibinena Toscana, Tabacco siccato toscano
	307	Tarutto bianchello della Toscana, Tarutto marzulo
	308	Tarutto bianco della Toscana
	309	Tarutto bianchello della Toscana
	310	Tarutto nero innocente della Toscana
	311	Tarutto scorzone della Toscana, Tarutto d'estate della Toscana
	312	Uva colombiana di Pecolati
	313	Zafferano arenino
	314	Zafferano delle Colline Fiorentine, Zima di Firenze
	315	Zafferano massimo di Maremma
	316	Zucca da semi fiorentina, Zucca da mafialì
	317	Zucca lardaia
	318	Zucchina lunga fiorentina, Zucchina fiorentina riagato bianco, Zucchina bianca del Valdarno
	319	Zucchina mora piastata
	320	Zucchino fiorentino, Zucchini alberello di Sarzana
	321	Zucchina tonda fiorentina, Zucca tonda di ogni modo, Zucchini da far ripiene, Zucchini tonda fiorentina, Zucchini tonda fiorentina, Zucchini tonda chia trascana, Zucchini tonda di Firenze, Zucchini tonda quadrata, Zucchini nana crescita
<b>Prodotti vegetali all' stato naturale o trasformati</b>		
	322	Amarilli di Carmignano, Amarilli "di Fochi"
	323	Amarilli Sant'Antroceno
	324	Amarilli di Montebello
	325	Befana di Barba
	326	Befanini, Befanotti
	327	Beringozzo
	328	Bigné di Orontano
	329	Biscotti di Prato, Cantuccini di Prato
	330	Biscotti di Prato, Riccioli
	331	Biscotto con Tunto, Chitellino, Bucunto
	332	Biscotto di mezz'agosto
	333	Biscotto salato di Roccapalena, Biscotto lessato, Biscotto della sposa, Cornetto
	334	Bordolai, Fane di Prato
	335	Cacciucco di Roccastrada
	336	Bridionale di Lamporeccio
	337	Brudi boni di Prato
	338	Bruoi buono ai pinoli, Kinizia
	339	Buccellato di Lucca
	340	Buccellato di Montebello, Cantucci di San Miniato, Biscotti di San Miniato
	341	Carcassona della Lunigiana, Crescenta
	342	Castagnaccio toscano, Migliaccio, Migliaccio dolce, Baldino (aretino), Toppone o pattone (nel livornese), Gherigli (alcune zone della campagna fiorentina, Gherigli (nel pretese)
	343	Calvazzuoli di Siena, Moretti
	344	Cannella calda, Farinata, Cinque e cinque
	345	Ceci, Ceci, Stracci, Frappole
	346	Ciccia di Pasqua
	347	Ciaccia
	348	Claside di Montecatini
	349	Ciabidò del Testi, Ciabidò Azzare
	350	Cioccolato artigianale toscano
	351	Cioccolato artigianale toscano
	352	Ciocchello di Casette, Ciambella, Ciocchietto
	353	Confetti di Pistoia, Confetti a riccio
	354	Corolli incisi
	355	Croccola di San Bartolomeo
	356	Croccola di Serravalle
	357	Croccolato di Siena
	358	Cucchiarioli, Succhiaroli, Ansieri, Orecchioni
	359	Focaccette di Aulla
	360	Focaccia bandiera di Pratiglione
	361	Focaccia di frolla, Focaccia, Cricchetta con i friccioli
	362	Focaccia di nonno Pislade
	363	Focaccia di Pasqua salata di Pratiglione
	364	Focaccia levi di Gallicano
	365	Focaccia seravezzina
	366	Focaccia toscana, Focaccia luccese, Ciambella luccese
	367	Grudi, Rovolti nudi, Strangolapreti, Struzzapreti, Gnocchi del casentino
	368	Lasagne basigiane della Lunigiana, Lasagne matte
	369	Maccheroni della Garfagnana
	370	Mandorlata di Montalcino
	371	Mangia e bel
	372	Marroncino, Ciosola
	373	Mazzapane
	374	Miglaccia di Pratiglione, Cifaglone di Manciano
	375	Miglaccio senese
	376	Mincucci di formentone di Gallicano
	377	Minniatore
	378	Mischiato toscano, Bollente, Goccio, Cian
	379	Pan dei Santi, Pan dei morti, Pan co' Santi
	380	Pan di ramerino, "Pandisdramerino" in Maremma, "Ramerino all'olio" nell'aretino
	381	Pan di Altopascio
	382	Pan di Montebello
	383	Pan di Montelaterone della Garfagnana
	384	Pan di Po, Signano e Agnino
	385	Pan di Pomarance
	386	Pan di Pontremoli, Focaccia pontremolese
	387	Pan di Regnano
	388	Pan di Serravalle
	389	Panettone di Montignoso, Pane marocco, Pane merocco
	390	Panificato dell'isola del Giglio
	391	Panforfa, Panforfa di Massa Marittima
	392	Panforfa giacciato al cioccolato, Torta dei Corsini, Panforfe di Pistoia
	393	Panforte di Podenzana
	394	Panina, Pan nero, Panina aretina
	395	Panini di granoturco
	396	Pasimata, Pasimatta
	397	Pattona di Comino, Pattona Cominiana

REGIONE TOSCANA	
Tipologia	N° Prodotto
	399 Pici, Pinci
	400 Pizza evertense
	401 Puggerina
	402 Quaresimali
	403 Ricciarelli, Ricciarelli di Pomarance, Ricciarelli di Massa Marittima,
	404 Ricciolina

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscetteria, della pasticceria e della confetteria</i>		
	405	Rustici di Montecino
	406	Selvato di Villa Basilica
	407	Sassi della Calvana
	408	Scarsella ortobellina
	409	Schiaccie grossolane, Schiacciate, Ciacce, Focacce
	410	Schiaccia alla campigliese
	411	Schiaccia pizzicata dell'Umbria
	412	Schiaccia pizzicata con uccellini di San Piero
	413	Schiaccia pizzicata di Montiano
	414	Schiacciatà alla fiorentina
	415	Schiacciata con l'uva
	416	Schiacciata di Nonna Rina
	417	Schiacciata di Siena
	418	Statto
	419	Spaghetti di Lari <i>Spaghetti di campagna</i>
	420	Spongata della Lunigiana
	421	Scortella
	422	Taragna di Castelflazzaro, Melatelli
	423	Taralli dolci della Calvana
	424	Testarolo della Lunigiana
	425	Topi di Castelflazzaro
	426	Torselli con la bolla di Pittigliano
	427	Torta di base di Montebello
	428	Torta cybria di Massa
	429	Torta d'erbe della Lunigiana
	430	Torta di farro della Garfagnana, Torta di farro
	431	Torta di frutta secca
	432	Torta di marroni di Marradi, "La Torta"
	433	Torta di ricotta di Massa e Carrara
	434	Torta di riso jungherà
	435	Torta di verdure, Torta coi becchi lucchesse
	436	Torta mantovana
	437	Torta salata di Villa Basilica
	438	Tortelli alla coda di Corezzo
	439	Tortelli di carne di Ravolo
	440	Tortello di pistole
	441	Tortello dolce di Pittigliano
	442	Tortello manernmano
	443	Tortozetto di Pittigliano
	444	Trottoletto di Pittigliano, Zuccherini al Paio
	445	Zuccherino di Massa
	446	Zuccherino di Vernio
	447	Zuccotto massese
	448	Anguilla scaveciata, Anguilla marinata
	449	Anguilla sturnata
	450	Bottarga di Orbetello, Bottarga di mugine
	451	Fenimelle di Orbetello o Burano
	452	Fiche maschile a stocchetto
	453	Filetto di cefalo di Orbetello
	454	Palamita
	455	Trotta reale Appenninica del Casentino, Trotta reale
	456	Trotta reale
	457	Trotta marina di Gallicano
	458	Miele di acacia toscano
	459	Miele di castagno toscano
	460	Miele di melata di abete toscano, Manna d'abete
	461	Miele di spiaggia del Parco di Migliarino-San Rossore, Miele di spiaggia del litorale pisano
	462	Miele millifiori toscano
	463	Meli di particolari essenze floreali
	464	Nettare di Capraia, Miele di Capraia
	465	Pappa reale
	466	Pappa reale in cellette
	467	Polline
	468	Propoli toscana

REGIONE UMBRIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	1	Capocollo
	2	Cogliono 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
	32	Attorta
	33	Bringoli
	34	Brustengolo
	35	Castagnole
	36	Ciaramicola
	37	Ciriole
	38	Cresciole di ciccioli
	39	Crescionda
	40	Fave dei morti
	41	Mostaccioli
	42	Nociata
	43	Pammelati
	44	Pampepato
	45	Pan mostato
	46	Pan nocciato
	47	Pane di Stretta
	48	Passatelli
	49	Pici
	50	Pinoccate
	51	Pinolate
	52	Rocciata
	53	Schiacciata al formaggio
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	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
	63	Anguilla del Trasimeno
	64	Carpa del Trasimeno
	65	Latterino del Trasimeno
	66	Luccio del Trasimeno
	67	Persico reale del Trasimeno
	68	Tinca del Trasimeno
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	69	Ricotta salata
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>		

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
	20	Renetta della Valle d'Aosta
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	21	Créichèn, Créchén
	22	Flantse e Flantsón
	23	Micóoula
	24	Méculén, 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 colò
	29	Beuro de brossa
	30	Burro centrifugato di siero
	31	Olio di noci, Huile de noix
<i>Prodotti della gastronomia</i>	32	Seupa à la vapelenentze
<i>Prodotti d'origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)</i>	33	Miele di castagno (Mi de tsatagni)
	34	Miele di rododendro (Mi de framicillo)
	35	Miele millefiori di montagna (Mi de fleur de montagne)
	36	Lasé

Allegato I		REGIONE VENETO
Tipologia	N°	Prodotto
<b>Bevande analcoliche, distillati e liquori</b>	1	Acqua di malissa
	2	Aquela tonica
	3	Aperitivo analcolico al gusto di ginger
	4	Caffè - Caffè espresso secondo Tradizione Veneta
	5	Liquore all'uovo
	6	Liquore baracino
	8	Liquore Frappolino
	9	Marsachino
	10	Prugna
	11	Sangue mortaico
	12	Soritz
<b>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</b>	13	Carne di corte padovana
	14	Anatra gremnata veneta
	15	Anatra milon
	16	Bogoni di Badia Calavena
	17	Bondola al sugo di Este
	18	Bondola con lengua del padovano
	19	Bondola di fegato di vitellino
	20	Bondola della Val Leogra
	21	Bresola di cavallo
	22	Cacciatoro di asino*
	23	Cacciatoro di cavallo*
	24	Carne de fegato ammodata*
	25	Carne di muso
	26	Ciccioli della Val Leogra
	27	Coeghin nostrano padovano*
	28	Cossassin co la lengua del basso vicentino*
	29	Cossassin co lo sbrinzino*
	30	Cossassin della Val Leogra*
	31	Cossassin in onto del basso vicentino*
	32	Cossassin co lo sgrunpo*
	33	Coniglio veneto
	34	Coppa di corte di Este*
	35	Coppa di fegato di vitellino
	36	Coccia affumicata di cavallo*
	37	Cotechino di pulledro*
	38	Cotechino di Trecenta*
	39	Falso parsuto*
	40	Graffona camosciata
	41	Falsino a corte padovana
	42	Ficat*
	43	Galletto nane di corte padovana - pepoli
	44	Gallina collo nudo di corte padovana
	45	Gallina dorata di Longo
	46	Gallina fritta di Rovigo
	47	Gallina padovana
	48	Gallina polverara
	49	Gallina robusta ionota
	50	Gallina robusta maculata
<b>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</b>	51	Lardo del basso vicentino*
	52	Lardo di Trecenta
	53	Lardo stecato con le erbe*
	54	Lengua*
	55	Lengua salmistrata
	56	Luganese da corte
	57	Luganega estriana padovana*
	58	Luganega trevigiana*
	59	Luganeghe de tirpan*
	60	Luganeghe della Val Leogra*
	61	Moretto o barbuseti della Val Leogra*
	62	Moretto
	63	Musetti trevigiano*
	64	Neretti di bovino
	65	Oca del mondrago
	66	Oca di corte padovana
	67	Oca in onto padovana
	68	Ossobuco di Trecenta
	69	Ossocci di Treviso*
	70	Panzetta col foco del basso vicentino*
	71	Panzetta co lo soscocci del basso vicentino*
	72	Parsutto de corte*
	73	Pastissada
	74	Pastissada de caval
	75	Pecora Alaposta
	76	Pendole*
	77	Pollo combattente di corte padovana
	78	Pollo rustichello della pedemontana
	79	Porchetta trevigiana
	80	Prosciutto della Val Lisona dolce e affumicato*
<b>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</b>	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 bolognese
	86	Salame da taglio di Trecenta*
	87	Salame di asino*
	88	Salame di cavallo*
	89	Salame di Verona*
	90	Salame di vitellino naduvano*
	91	Salamelle di cavallo*
	92	Salsiccia con le rape
	93	Salsiccia equina*
	94	Salsiccia tipica polesana*
	95	Schiera
	96	Speckam - Speck di Sappada*
	97	Sfizaci di equino
	98	Sfizaci di manzo
	99	Sopressa di Verona*
	100	Sopressa trevigiana
	101	Sopressa trevisiana del basso vicentino*
	102	Sopressa co la braxola del basso vicentino*
	103	Sopressa col foco del basso vicentino*
	104	Sopressa di cavallo*
	105	Sopressa investida*
	106	Sopressa ionota padovana*
	107	Speck di Cittadella
	108	Speck di cavallo*
	109	Spiedo - Spilo - Spiedo d'alta marca
	110	Strasza di cavallo
<b>Grassi (burro, margherina, olio)</b>	111	Tartufo comune brozzato
	112	Tecchino di Cittadella di Rovigo
	113	Torresani di Torrechia
	114	Torresano di Breganze
	115	Vitellone padano
	116	Olio extravergine di oliva della Valpantena di Verona
	117	Burro al latte crudo di malga*
	118	Ceciccapra*
	119	Ceciccapra pecora*
	120	Fior delle Dolomiti*
	121	Formaggio cicidino*
	122	Formaggio agordino di malga*
	123	Formaggio al latte crudo di Pisina*
	124	Formaggio grissino del Grappa*
<b>Formaggi</b>	125	Formaggio malga*
	126	Formaggio casato del Garda*
	127	Formaggio casel bellunesse*
	128	Formaggio Cesi*
	129	Formaggio Comelico*
	130	Formaggio Corno*
	131	Formaggio Dolomiti*
	132	Formaggio Fodom*
	133	Formaggio Inbrago*
	134	Formaggio latteira di Sappada*
	135	Formaggio malga*
	136	Formaggio malga pecora fresco dei Beni*
	137	Formaggio Moesin di Fregona*
	138	Formaggio Montemagno*
	139	Formaggio morlacco*
	140	Formaggio Nevoso
	141	Formaggio pecorino veronese*
	142	Formaggio pecorino dei Beni*
	143	Formaggio pecorino fresco di malga*
	144	Formaggio renz*
	145	Formaggio schiz*

Allegato I		REGIONE VENETO	
Tipologia	N°	Prodotto	
	143	Formaggio stracchino*	
	147	Formaggio tessile*	
	148	Formaggio valmorel*	
	149	Formaggio zigher*	
	150	Formaggio zumelle*	
	151	Furmaj nutran*	

Allegato I		REGIONE VENETO
Tipologia	N°	Prodotto
	152	Aglio del medio Adige
	153	Afliche pesche di Mozzano Veneto
	154	Asparago bianco del Sile
	155	Asparago bianco di Bibione
	156	Asparagi di Arcole
	157	Asparago di Giare
	158	Asparago di Montebelluna
	159	Asparago di Padova
	160	Asparago di Palazzetto
	161	Asparago di Rivoli
	162	Asparago verde amaro Montine
	163	Barbatella rossa di Chioggia
	164	Bataglieri di Verona
	165	Bisi de Luminjan
	166	Bisi de Pessopria
	167	Broccololetto di Custoza
	168	Broccolo di Bassano
	169	Broccolo di Novello
	170	Broccolo fiolaro di Crezzea
	171	Carciofo violotto di S. Erasmo
	172	Carota di Chioggia
	173	Castagne del Baldo
	174	Castagne e marroni dei Colli Euganei
	175	Cavolo croccante Viringo di Cadore
	176	Cavolo dell'Adige
	177	Cicerchia cataliniana gigante di Chioggia
	178	Ciliegia della Val d'Alpone
	179	Ciliegia dei Colli Asolani
	180	Ciliegia dei Colli veronesi
	181	Ciliegia dei Colli Euganei
	182	Ciliegia durema di Cazzano
	183	Cipolla bianca di Chioggia
	184	Cipolla rosa di Bassano
	185	Cipolla rosata delle Valli dell'Agno e del Champo
	186	Crauti - Verona
	187	Crauti delle Bregenze
	188	Cren
	189	Culati di Valdagno
	190	Durora del Champo
	191	Fagiolino grattugiato di Venezia
	192	Fave di valle fettina o Fasoli ballini fettina
	193	Fagiolo boni di Fonzaso
	194	Fagiolo borlotti nano di Levada
	195	Fagiolo di Poisina "scaldà"
	196	Fagiolo galateo
	197	Fagioli di Borlotti
	198	Farina di mais Biancoperla
	199	Farina di mais Marano
	200	Farina per polenta di mais "Sponzio"
	201	Fasol del lago
	202	Fave di ponentina
	203	Fave di Ponente
	204	Fragola Altopolesana, Fragula
	205	Fragola delle Dolomiti Bellunesi
	206	Fragola di Verona
	207	Funghi dei boschi del Montello
	208	Fusilli di Colognola
	209	Germogli di radicchio bianco nostrano di Bassano
	210	Giuggiola dei Colli Euganei
	211	Giuggiolo del cavallino
	212	Grano saraceno
	213	Grano duro
	214	Kiwi di Verona
	215	Kodinze
	216	Kodinzen
	217	Mais cirquattino bianco
	218	Mame d'Aiappago
	219	Mame di Colognola
	220	Mamma bianca di Bassano
	221	Marinelle sotto spirto
	222	Marrone di San Mauro
	223	Marrone fettina
	224	Marrone di Verona
	225	Mela del Medio Adige
	226	Mela di Montfumo
	227	Mela di Verona
	228	Melone del Delta Polesano
	229	Melone montagnarese
	230	Melone rosso di Verona
	231	Mostarda vicentina
	232	Nettarina di Verona
	233	Noce dei grandi fiumi
	234	Noce di Feltre
	235	Noce Agordino
	236	Panettone di Anguillera e Stroppare
	237	Patata americana di Zero Branco
	238	Patata commetta
	239	Patata del Montello
	240	Patata del Quartier del Piave
	241	Patata di Bolzaneta
	242	Patata di Cesenatico
	243	Patata di Chioggia
	244	Patata di Montagnana
	245	Patata di Postina
	246	Patata di terra dei terreni rossi del Gua
	247	Patata di Robecco
	248	Peperone di Zero Branco
	249	Pera del medio Adige
	250	Pera del veneziano
	251	Pera greca veneziana
	252	Pera Mifano
	253	Pesca bianca di Venezia
	254	Pesca di Povegliano
	255	Pisello di Borsò del Grappa
	256	Pisello verdone nano di Colognola ai Colli
	257	Pistacchio di Verona
	258	Pizzoccheri del Cavallino
	259	Radicchio bianco fior di Maserà
	260	Radicchio bianco o variegato di Lusia
	261	Radicchio variegato bianco di Bassano
	262	Radicchio con da cortile
	263	Ricotta di Gramolazzo delle Abbadesse
	264	Scoria di Bassano
	265	Sedano di Rubbio
	266	Sedano verde di Chioggia
	267	Sedano rapa di Ronco all'Adige
	268	Sedano rapa di Lio Piccolo
	269	Tartufo della valle delle vigne veronesi
	270	Tartufo nero dei Benzi
	271	Uva clinton
	272	Uva fragola bianca
	273	Uva fragola rosata
	274	Uva moretta di Veronella
	275	Zucca Merina di Chioggia
	276	Zucca santa bellunesse

Allegato I		REGIONE VENETO
Tipologia	N°	Prodotto
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	277	Amaricotti
	278	Arancina comune
	279	Ribanesi
	280	Bigoli
	281	Biscotti biccoli
	282	Biscotti pazientini
	283	Biscotti cioccolato
	284	Bussolai burattati
	285	Capezzoli di Venere
	286	Carfoga
	287	Casunziei
	288	Cicpa vicentina
	289	Cicpa pasquale di Verona
	290	Corrente
	291	Crema fritta cioccolata
	292	Dolce bisciottata
	293	Dolce del santo - Santantonio
	294	Dolce frollino
	295	Dolce polentina
	296	Esse adriese
	297	Essi buranéi
	298	Fari alla veneziana
	299	Forti bassanese
	300	Gelatino alla farba amara
	301	Frittelle di Verona
	302	Frittelle veneziane
	303	Fugassa padovana
	304	Fugassa veneta
	305	Galanà e Crostoli
	306	Gelatino
	307	Gelato artigianale del Cadore
	308	Gnocchi della Lessinia
	309	Gnocchi smaltzao
	310	Gnocco di Verona
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	311	Gorgonzola
	312	Lagune da fornel
	313	Mandorlato di Cologna Veneta
	314	Mandorlato veneziano
	315	Mentovane
	316	Morilem Santantonio
	317	Morosaglia
	318	Narfa
	319	Pan biscotto Veneto
	320	Pan co la suca
	321	Pan co l'ua
	322	Pan di Santa Croce
	323	Pan del Santo
	324	Pandoli di Schio
	325	Pandrolo di Verona
	326	Pang al malte
	327	Panzica della Lessinia
	328	Pestina di Bortolin
	329	Peverin
	330	Pinza alla munara
	331	Puoli di Santa Lucia
	332	Ricotta di capunetto
	333	Sacchettini Cotteggia
	334	Sacchetti
	335	San Martino
	336	Savoiardi di Verona
	337	Schizzotto
	338	Schizzioline di Villafranca
	339	Sfogliatella
	340	Subidi all'ortica
	341	Tajadelle al tardivo
	342	Tiramisu di Treviso
	343	Torrone di S. Martino di Lupari
	344	Torta a cipolla
	345	Torta fissa
	346	Torta frepolitta
	347	Torta nicolotta
	348	Torta ortigara
	349	Torta pazientina
	350	Torta pugliese Putana
	351	Torta sbrisolona
	352	Torta zonclada
	353	Tortellini di Valeggio sul Mincio
	354	Treccia d'oro di Thiene
	355	Treccia di San Martino
	356	Zafeto di giuggiole
	357	Zaletti
Prodotti della gastronomia	358	Bigoli in salsa
	359	Bredo de gaina
	360	Bollito alla padovana
	361	Club sandwich del Doge*
	362	Fegato alla veneziana
	363	Frittata di brusandoli
	364	Panin onto
	365	Peara
	366	Radici e fasioli
	367	Risi e bisi
	368	Risotto con i brusandoli
	369	Sopa codda
	370	Tartufi degli Euganei trifolati
	371	Anguilla del Delta del Po
	372	Anguilla del Livenza
	373	Anguilla marina del Delta del Po
	374	Anguilla marina valli da pesca venete
	375	Baccalà alla cappuccina
	376	Baccalà alla vicentina
	377	Baccalà all'obriva
	378	Baccalà mantecato alla veneziana
	379	Baccalà mantecato valli da pesca venete
	380	Cesareoso di crosta o vongola verace di Chioggia
	381	Cassoppia
	382	Cefalo delle valli da pesca venete
	383	Cefalo del Polesine
	384	Checca delle valli da pesca venete
	385	Foto di Novanta Padovana
	386	Gambero di fiume della Venezia Orientale
	387	Latterini marinati del Delta del Po
	388	Moeche e Masanete
	389	Mozzarelli di Caorle
	390	Pesce azzurro del Delta del Po
	391	Sarde in saor
	392	Sardine e alici marinate del Delta del Po
	393	Seppia bianca di Chioggia, Sepe di ciosa, Seppoline di Chioggia
	394	Schia della laguna di Venezia
	395	Sicla Faro vicentina
	396	Trotterello del Delta
	397	Trotta idea della Valle del Champo
	398	Vongola venice del Polesine
	399	Mele dei Colli Euganei
	400	Mele del Delta del Po
	401	Mele di Montebelluna
	402	Mele del Monteello
	403	Mele della collina e pianura veronese
	404	Mele della montagna veronese
	405	Mele di barena
	406	Mele dell'Altopiano di Asiago
	407	Ricotta affumicata*
	408	Ricotta affumicata della Val Leogra*
	409	Ricotta da sacchetto della Val Leogra*
	410	Ricotta fioretta delle vallate vicentine*
	411	Ricotta pecorina dei Berici*
	412	Ricotta pecorina stufata dei Berici*
	413	Ricotta Schiote*

\* Deroga alle norme igienico sanitarie