

Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali

Decreto Dirett. 10 luglio 2006

"Sesta revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali"

pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 167 del 20 luglio 2006, S.O.

IL DIRETTORE GENERALE

per la qualità dei prodotti agroalimentari

Visto il decreto ministeriale 18 luglio 2000 pubblicato nel supplemento ordinario n. 130 della *Gazzetta Ufficiale* n. 194 del 21 agosto 2000 «Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali» ed i decreti relativi alle revisioni degli anni successivi;

Considerato che entro la data del 12 aprile 2006, termine fissato dalla Circolare ministeriale n. 10 del 21 dicembre 1999, sono pervenuti gli elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali, ad eccezione di quelli delle regioni Abruzzo, Calabria, Marche, Molise, Piemonte, Sardegna, Sicilia, Umbria e la provincia autonoma di Bolzano, che non hanno ritenuto di dover apportare modifiche agli elenchi già pubblicati con il decreto ministeriale 18 luglio 2005;

Considerato che dall'elenco nazionale sono state eliminate le denominazioni che hanno ottenuto la registrazione ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 attualmente abrogato e sostituito dal regolamento (CE) n. 510/06 del Consiglio del 20 marzo 2006;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione della sesta revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali in conformità del disposto dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350;

Decreta:

Articolo unico

1. In attuazione dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350, citato in epigrafe, si provvede alla pubblicazione della sesta revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali delle regioni e delle province autonome di Trento e Bolzano.

2. L'allegato elenco, articolato su base regionale e provinciale, costituisce parte integrante del presente decreto.

ALLEGATI

Regione Abruzzo

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	centerba o cianterba
	2	mosto cotto
	3	ratafia - rattaflia
	4	vino cotto - vin cuott - vin-cott
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	5	annoia
	6	arrosticini di pecora
	7	capra alla neretese
	8	guanciale amatriciano
	9	micischia (aree interne)
	10	mortadella di campotosto
	11	porchetta abruzzese
	12	salame abruzzese
	13	salame aquila
	14	salsiccia di fegato
	15	salsiccia di fegato con miele
	16	salsiccia di maiale sott'olio
	17	salsicciotto frentano
	18	soppressata abruzzese
	19	tacchino alla canzanese

	20	tacchino alla neretese
	21	ventricina teramana
	22	ventricina vastese
formaggi	23	cacio di vacca bianca
	24	caciocavallo abruzzese
	25	caciofiore aquilano
	26	caciotta vaccina frentana
	27	caprino abruzzese
	28	formaggi e ricotta di stazzo
	29	giuncata vaccina abruzzese
	30	giuncatella abruzzese
	31	incanestrato di castel del monte
	32	pecorino d'abruzzo
	33	pecorino di atri
	34	pecorino di farindola
	35	pecorino marcetto (spalmabile)
	36	scamorza abruzzese
grassi (burro, margarina, oli)	37	olio agrumato
	38	olio extra vergine di oliva delle valli aquilane
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	39	aglio rosso di sulmona
	40	carciofo del vastese
	41	carote dell'altopiano del fucino
	42	castagna roscetta valle roveto
	43	cece
	44	ciliegie di raiano e di giuliano teatino
	45	conserven di pomodoro (polpa e pezzetti di pomodoro)
	46	cotognata e marmellata di mela cotogna
	47	fagioli a olio
	48	fagioli a pane
	49	farro d'abruzzo
	50	lenticchie di s. stefano di sessano
	51	mandorle di navelli
	52	marmellata d'uva (scrucchiata)
	53	marrone di valle castellana
	54	mela della valle del giovengo
	55	olive intosso
	56	patata di montagna del medio sangro
	57	patate degli altipiani d'abruzzo
	58	peperoncino secco piccante
	59	peperone secco dolce
	60	tartufi d'abruzzo
	61	uva di tollo e ortona
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	62	bocconotti di castel frentano
	63	cicerchiata
	64	confetto di sulmona
	65	fiadone
	66	pagnotte del forno
	67	pane cappelli (maiella)
	68	pane casareccio aquilano
	69	pane con le patate
	70	parrozzo
	71	pizzelle
	72	sfogliatella di lama
	73	sise delle monache di guardiagrele
	74	torrone di guardiagrele
	75	torrone tenero al cioccolato di sulmona
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	76	scapece
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	77	miele
	78	ricotta stagionata di pecora, ricotta salata

Regione Basilicata

Tipologia	N°	Prodotto
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	1	capocollo
	2	gelatina di maiale
	3	involtini di cotenna
	4	lardo
	5	pancetta
	6	pezzente
	7	prosciutto crudo
	8	salsiccia
	9	soppressata
formaggi	10	caciocavallo
	11	cacioricotta
	12	caprino
	13	casieddo o casieddu
	14	falagone
	15	manteca
	16	mozzarella
	17	padraccio
	18	pecorino
	19	pecorino misto
	20	scamorza
	21	toma
	22	treccia dura
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	23	lampascioni
	24	olive nere secche
	25	peperoni cruschi
	26	pomodori sott'olio
	27	rafano
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	28	biscotti glassati
	29	calzoni di ceci
	30	cicerata
	31	gelatina dolce di maiale
	32	migliaccio
	33	mostaccioli
	34	pane di matera
	35	pizza con i cingoli di maiale
	36	pizza rustica (cazzola, scarcedda, cuzzola)
	37	ravioli
	38	sanguinaccio
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	39	miele lucano (r'miel)
	40	ricotta
	41	ricotta forte
	42	ricotta salata

Regione Calabria

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro alle erbe
	2	anice
	3	fragolino
	4	gassosa al caffè
	5	gassosa al limone
	6	liquore alla liquirizia
	7	liquore ad agrumi (limone o limetta)
	8	liquore di bergamotto
	9	liquore di cedro

	10	liquore di finocchietto selvatico
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	11	buccularu
	12	carne caprina calabrese
	13	carne di maiale nero calabrese
	14	carne di maiale salata
	15	carne ovina calabrese
	16	carne podolica calabrese
	17	ciccioli
	18	cotenne di maiale
	19	cularina
	20	culatta
	21	frittole
	22	gelatina di maiale
	23	guanciaie
	24	lardo, u lardu
	25	'nduia
	26	'ndura
	27	'nnuglia
	28	pancetta arrotolata
	29	prosciutto crudo di san lorenzo bellizzi
	30	prosciutto di maiale nero calabrese
	31	salame crudo di albidona
	32	salato di crotone
	33	salsiccia con finocchietto selvatico, satizza
	34	salsiccia di coretto
	35	salsiccia pezzente
	36	sazizzunu
	37	soppressata affumicata, supprizzata 'ffumicata
	38	soppressata di decollatura
formaggi	39	animaletti di provola
	40	butiro
	41	caciocavallo di ciminà
	42	caciocavallo podolico
	43	cacioricotta
	44	caciotto di cirella di platì
	45	canestrato
	46	caprino dell'aspromonte
	47	farci-provola
	48	felciata
	49	formaggio caprino della limina
	50	giuncata
	51	mozzarella silana
	52	musulupu dell'aspromonte
	53	pecorino crotonese
	54	pecorino del monte poro
	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
grassi (burro, oli)	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
	66	olio extra vergine di oliva di calabria
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	67	'a maritata
	68	amarene scioppate
	69	asparago selvatico della calabria
	70	biondo tardivo di trebbisacce
	71	broccoli di rapa
	72	cannonata calabrese
	73	castagne al mosto cotto
	74	castagne di calabria
	75	ceci abbrustoliti, calia
	76	cedro

77	cedro candito
78	cicoria selvatica calabrese
79	cicorie selvatiche sott'olio
80	cipolla rossa di tropea
81	cipolline sott'olio
82	clementine della piana di sibari
83	collane di peperoni secchi
84	confettura di pomodori rossi
85	coroncine di fichi secchi al mirto
86	crocette
87	fagiolo di caria
88	fagiolo poverello bianco
89	farina di castagne
90	fichi del cosentino
91	fichi d'india di calabria
92	fichi essiccati
93	fichi freschi cotti al forno
94	fichi ripieni, fichi chini
95	finocchietto selvatico di calabria
96	finocchio di isola di capo rizzuto
97	funghi rosito
98	funghi misti di bosco sott'olio
99	funghi porcini silani sillo
100	funghi porcini sott'olio
101	funghi rositi sott'olio
102	germogli di pungitopo sott'olio, vruscula sott'olio
103	insalata di arance, 'nzalata i purtualli
104	involtini di melanzane
105	limetta
106	limetta di rocca imperiale
107	marmellata di arance
108	marmellata di bergamotto
109	marmellata di cipolla rossa di tropea
110	marmellata di clementine
111	marmellata di limoni
112	marmellata di mandarini
113	marmellata di uva
114	melanzane sott'olio
115	mele di montagna (cotogna-coccia-limoncelle)
116	miele di fichi
117	misi misi affucati, amarreddi affucati
118	olive alla calce
119	olive in salamoia
120	olive nella giara
121	olive nere informate
122	olive schiacciate
123	olive sotto sale
124	origano selvatico della calabria
125	pallone di fichi
126	panicilli
127	patate della sila
128	peperoncini piccanti ripieni
129	peperoncini sott'olio
130	peperoncini di spilinga
131	peperoncino piccante calabrese
132	peperone roggianese
133	pistilli
134	pomodori secchi
135	pomodori secchi ripieni
136	pomodori secchi sott'olio
137	pomodori verdi conservati
138	pomodori di belmonte
139	trece di fichi
140	tritato di peperoncino
141	zucchine sott'olio
condimenti	142 salmoriglio, sarmurighiu
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	143 'nzullini
	144 anicini

145	biscotti alle mandorle e al miele
146	bucconotto
147	buffeddi
148	cannoli, i cannola
149	chinulille
150	cotognata
151	crema reggina
152	crispelle salate, crispeddhe
153	crispelle dolci, crispeddhe
154	crostini di grano
155	cudduraci, 'nguti
156	cupeta
157	cuzzupa
158	dita d'apostolo
159	fichi ricoperti al cioccolato
160	frese bianche
161	frese integrali
162	frise al peperoncino
163	ginetti
164	granita, scirobetta
165	lestopitta
166	liquirizia
167	liquirizia alla menta
168	liquirizia all'anice
169	morticeddhi, frutti alla martorana
170	mostaccioli
171	mozzetti
172	nacatole
173	nepitelle
174	ossa di morto, ossa i mortu
175	pan di spagna di dipignano
176	pane al miele di cerzeto
177	pane casereccio
178	pane con la giuggiulena
179	pane di castagne
180	pane di patate
181	pane di pellegrina, i pani di pellegrina
182	pane di segale di canolo
183	pasta col ferretto
184	pasta di mandorla al bergamotto
185	pasta di mandorle
186	pasta fileja
187	paste con lo zucchero
188	pesca
189	petrale, u petrali
190	pezzo duro
191	pignolata al miele, napiteddhi
192	pignolata con la glassa bianca e al cioccolato
193	piparelle
194	pitta
195	pitta di san martino
196	pitta 'mpigliata
197	pizza alla reggina, pitta a riggitana
198	pizza di maggio, pitta di maju
199	pizzi ccu niebiti
200	pizziccul'ova
201	rafioli
202	sammartine
203	sanguinaccio
204	scaldatelle, scaldateddi
205	scalille
206	sguta
207	sorbetto al bergamotto
208	sospiri di monaca
209	stomatico
210	stracetti
211	stroncatura, struncatura
212	susumelle
213	taglierini e ciciri, laganelle e ciciri
214	taralli bianchi
215	taralli morbidi

	216	tarallini ai semi di anice
	217	tarallini ai semi di finocchio
	218	tarallini al peperoncino
	219	tartine di sanguinaccio, tratini i sanguinacciu
	220	tartufo di pizzo
	221	torroncino
	222	torrone a poglia con mandorle, turruni
	223	torrone di arachidi con zucchero
	224	torrone gelato, turruni gelatu
	225	turdilli
	226	xialuni
	227	zeppole, zzippulii san giuseppi
prodotti della gastronomia	228	frittata pasquale
	229	frittelle di fiori di zucca, sciuiddi
	230	maccheroni con il sugo di capra, maccaruni i casa cu sugu i capra
	231	melanzane ripiene, mulingiani chini
	232	pancotto, brodo pieno, panicuottu
	233	parmigiana
	234	peperonata alla calabrese, 'nzimbatò
	235	polpette di melanzana, purpetti i mulingiana
	236	pomodori ripieni, pummaroro chini
	237	riso di magro, granu mariu, u risu mariu
	238	uova e curcuci, ova chi curcuci
	239	uova strapazzate con pomodoro, sursuminata
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	240	acciuغه marinate
	241	acciuغه salate
	242	aguglie, costardelle fritte
	243	alici salate
	244	alici salate e pepate
	245	alici sott'olio
	246	bottarga di tonno
	247	frittelle di neonata, cicirella, fritelle di nannata
	248	involtini di pesce spada
	249	involtini di spatola, 'nvoltini i spatula
	250	pesce sciabola, vela, spatola
	251	pesce spada alla ghiotta, pisci spada a gghiotta
	252	pesce spada arrosto con il sarmoriglio, pisci
	253	rosamarina
	254	sarde salate
	255	sarde salate e pepate
	256	sardella salata di crotone
	257	stoccafisso, stocco alla ghiotta
	258	stocco di mammola
	259	tonno sott'olio, pesantono sott'olio
	260	tortiera di alici
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	261	miele di arancio calabrese
	262	miele di castagno calabrese
	263	miele di corbezzolo
	264	miele di eucaliptus calabrese
	265	miele di melata di abete calabrese
	266	miele di sulla calabrese
	267	ricotta
	268	ricotta affumicata
	269	ricotta di capra affumicata
	270	ricotta di pecora
	271	ricottone salato

Regione Campania

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	cioccolato al limoncello

	2	fragolino
	3	liquore al tartufo nero
	4	liquore concerto
	5	liquore crema di limone
	6	liquore di amarene
	7	liquore di castagne di montella
	8	liquore di gelse rosse
	9	liquore di limone costa d'amalfi
	10	liquore di limone di sorrento
	11	liquore di mirtillo
	12	liquore finocchietto
	13	liquore nanassino
	14	nocillo
	15	sciropo di arancia bionda
	16	sidro di mela limoncella
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	17	ammugliatielli
	18	braciola di capra di siano
	19	busecchia-mammella di vacca, busecchia
	20	capicollo
	21	capicollo di ricigliano
	22	carne bufalina
	23	carne di suino di razza casertana
	24	carne ovina di laticauda
	25	cervellatine
	26	cicoli
	27	coniglio di fosso dell'isola d'ischia
	28	fegato con la zeppa
	29	filetto di vairano patenora
	30	filettone di vairano patenora
	31	fiocco di prosciutto
	32	fleppa
	33	gelatina di maiale
	34	mozzariello
	35	nnoglia di maiale
	36	nzogna - sugna nella vescica, nzogna nella vescica
	37	pancetta arrotolata
	38	pancetta tesa
	39	prosciutto di casaletto
	40	prosciutto di monte
	41	prosciutto di pietraraja
	42	salame napoli
	43	salame di mugnano
	44	salsiccia
	45	salsiccia affumicata
	46	salsiccia di polmone
	47	salsiccia sotto sugna
	48	salsiccia sotto sugna di vairano patenora
	49	samurchio
	50	soppressata cilentana e del vallo di diano
	51	soppressata del sannio
	52	soppressata di gioi cilento
	53	soppressata di ricigliano
	54	soppressata irpina
	55	zuppa di soffritto
formaggi	56	bebè di sorrento
	57	bocconcini alla panna di bufala
	58	burrini e burrata di bufala
	59	caciocavallo affumicato
	60	caciocavallo di bufala
	61	caciocavallo di castelfranco
	62	caciocavallo podolico
	63	cacioricotta caprino del cilento
	64	caciottina canestrata di sorrento
	65	caso conzato
	66	casoperuto e marzolino
	67	fiordilatte
	68	formaggio caprino del cilento
	69	manteca
	70	manteca del cilento

	71	mozzarella nella mortella
	72	pecorino del monte marzano
	73	pecorino di bagnolese
	74	pecorino di carmasciano
	75	pecorino di laticauda
	76	pecorino fresco e stagionato
	77	pecorino salaprese
	78	provola affumicata
	79	provola affumicata di bufala
	80	provone del monaco
	81	riavulillo
	82	scamorza
	83	scamorza di bufala
	84	scamosciata
	85	stracciata
	86	treccia
grassi (burro, margarina, oli)	87	burro di bufala
	88	olio extravergine di oliva irpina
	89	olio extravergine di oliva sannio caudino telesino
	90	olio extravergine di oliva sannio colline beneventane
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	91	aglio dell'ufita
	92	albicocca vesuviana
	93	amarene appassite dei colli di s. pietro
	94	arancia di pagani
	95	arancia di sorrento
	96	broccolo del vallo di diano
	97	broccolo friariello di napoli, friarielli
	98	caldaroste in sciroppo e rum
	99	cappella
	100	carciofo bianco
	101	carciofo capuanella
	102	carciofo di castellammare
	103	carciofo di montoro
	104	carciofo di pietrelcina
	105	carciofo di procida
	106	carciofo pignatella, carciofo rosso, carciofolla pascaiola
	107	cardone
	108	carlentina
	109	carosella
	110	castagna del monte faito
	111	castagna del prete
	112	castagna di acerno
	113	castagna di serino
	114	castagna paccuta
	115	castagna tempestiva del vulcano di roccamonfina
	116	castagne infornate, castagne n'fornate
	117	castagne moscie, fico
	118	cavolfiore gigante di napoli
	119	cece di cicerale
	120	ciambottella
	121	cicoria selvatica
	122	cicoria verde di napoli
	123	ciliegia del monte
	124	ciliegia della recca
	125	ciliegia di bracigliano
	126	ciliegia di siano
	127	ciliegia malatica
	128	ciliegia melella
	129	ciliegia s. pasquale
	130	cipolla bianca di pompeii
	131	cipolla ramata di montoro
	132	cipollotto nocerino
	133	fagioli lardari
	134	fagioli quarantini
	135	fagioli tabacchini
	136	fagiolo a formella
	137	fagiolo dell'occhio

138	fagiolo di controne
139	fagiolo di villaricca
140	fagiolo striato del vallo di diano
141	fagiolo tondino bianco del vallo di diano
142	fava di miliscola
143	fichi secchi con miele
144	fichi di s. mango
145	finocchio bianco palettone
146	finocchio di sarno
147	fungo porcino del vulcano di roccamonfina
148	giallona di siano
149	kaki vaniglia napoletano
150	lenticchia di valle agricola
151	limone di procida
152	lupino gigante di vairano
153	mais spiga bianca, spogna bianca
154	marrone di roccadaspide
155	marrone di s. cristina
156	marrone di scala
157	marzellina
158	marzocca
159	mela capodiciuccio
160	mela chianella
161	mela chichedda
162	mela limoncella
163	mela limoncellona
164	mela san giovanni
165	mela sergente
166	mela tubbiona
167	mela zitella
168	melanzana cima di viola
169	melone di altavilla
170	melone napoletano
171	nocciola camponica
172	nocciola di s. giovanni
173	nocciola mortarella
174	nocciola riccia di talanico
175	noce di sorrento
176	noce malizia
177	noce san martino
178	oliva caiazzara
179	oliva masciatica
180	olive pisciottane schiacciate sott'olio
181	papaccelle
182	pappola
183	patata novella
184	peperoncino friariello napoletano, puparuoli friarielli
185	peperoncini ripieni al forno
186	peperoncini verdi o di fiume
187	peperone papaccella, papaccelle riccie
188	peperoni quagliettani
189	pera del rosario
190	pera mastantuono
191	pera pennata
192	pera sant'anna
193	pera sorba
194	pera spadona di salerno
195	pera spina
196	percoca col pizzo
197	percoca puteolana
198	percoca terzarola
199	pesca bellella di melito
200	pesca bianca napoletana
201	peschiole
202	piselli cornetti
203	pomodori secchi sott'olio
204	pomodorino campano
205	pomodorino corbarino
206	pomodorino vesuviano
207	pomodoro di sorrento

	208	pomodoro spuniello
	209	prugna coglipiecuri
	210	risciola
	211	saragolla
	212	scarola bianca riccia schiana
	213	speuta
	214	susina botta a muro
	215	susina marmulegna
	216	susina pappacona
	217	susina pazza
	218	susina scarrafona
	219	susina turcona
	220	tartufo di colliano
	221	tartufo nero di bagnoli irpino
	222	torzella, cavolo greco, torza riccia
	223	uva catalanesca
	224	uva cornicella
	225	zucca lunga di napoli, cocuzza zucarina
	226	zucca napoletana
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	227	babà
	228	biscotti al miele
	229	biscotti di catellamare
	230	biscotto di grano integrale
	231	biscotto di granone
	232	calzoncelli
	233	calzone
	234	cartellate con mosto
	235	casatiello dolce
	236	casatiello sugna e pepe
	237	chiacchiere
	238	confettone, ò cunftton
	239	copeta
	240	delizie al limone
	241	follovielli
	242	fusillo di felitto
	243	fusillo di gioi
	244	fusillo furitano, ò fusillo furitano, ò riccio furitano
	245	guanto caleno
	246	migliaccio
	247	mustaccioli
	248	ndunderi
	249	pagnotta di santa chiara
	250	palme di confetti
	251	pancotto dei foresi
	252	pane di calitri
	253	pane dei camaldoli
	254	pane di iurmano
	255	pane di montecalvo
	256	pane di padula
	257	pane di san sebastiano
	258	pane di saragolla
	259	pane di villaricca
	260	panesillo di ponte
	261	pantorrone
	262	panuozzo
	263	panzarotti
	264	pasta di gragnano
	265	pastiera
	266	pigna
	267	pizza chiena
	268	pizza con ricotta
	269	pizza di scarola
	270	pizza figliata, serpentone
	271	pizza migliazza cu li frittelle
	272	pizza napoletana verace artigianale
	273	puccellato dolce
	274	puccellato salato
	275	raffioli
	276	raviolo di ricotta di pecora

	277	ricci
	278	roccocò
	279	sanguinaccio
	280	scaldatelle
	281	scazzatiello, cavatieddu
	282	scialatiello
	283	sciunciello, ò sciunciello
	284	sfogliatella
	285	sfogliatella santa rosa
	286	sospiri al limone
	287	spantorrone di grotta
	288	struffoli
	289	susamielli
	290	taraddi con finocchio
	291	taralli intrecciati
	292	tarallini al vino
	293	tarallo con le mandorle
	294	tarallo di agerola
	295	tarallo sugna e pepe
	296	tarallucci al naspro
	297	tasca
	298	torroncino di roccagloriosa
	299	torrone croccantino di s. marco dei cavoti
	300	torrone di benevento
	301	torrone di castagna
	302	torrone di ospedaletto d'alpinolo
	303	zandraglia
	304	zeppola di s. giuseppe
	305	zeppola fritta
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	306	acciuغه sotto sale
	307	alicette piccanti
	308	alici di menaica
	309	alici marinate
	310	colatura di alici di cetara
	311	filetti di alici sott'olio
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	312	miele di acacia
	313	miele di castagno
	314	miele di girasole
	315	miele di sulla
	316	miele millefiori
	317	ricotta di fuscella
	318	ricotta di laticauda
	319	ricotta essiccata di bufala
	320	ricotta essiccata ovicaprina
	321	ricotta fresca di bufala
	322	ricotta fresca ed essiccata di capra
	323	ricotta fresca ed essiccata di pecora
	324	ricotta salaprese

Regione Emilia-Romagna

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	anicione, andsòn
	2	marsala all'uovo, marsala al'òv
	3	nocino, nosen nozèn
	4	sassolino
	5	sorbolo, liquore nobile di sorbole, liquor ed sorbi, sorbolino, sorbolen
	6	vino de monte
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	7	agnello da latte, agnel, delle razze: sarda; massese;
	8	bel e cot, belecot

	9	bondiola
	10	cappello del prete, cappel da pret
	11	carne bovina di razza romagnola, vidlò, tor, burela, vaca romagnola
	12	castrato di romagna, castrè, castròn
	13	ciccioli (o cicciolata) grassei (o suprasè), ciccioli sbricioloni, grassei sbrisolon
	14	coppa arrosto cupa arost
	15	coppa di parma
	16	culatello, culatel
	17	fiocchetto
	18	fiocco di culatello
	19	lardo, gras
	20	pancetta canusina
	21	piccola di cavallo, picula 'd caval
	22	pollo di razza fidentina
	23	pollo di razza romagnola
	24	porchetta, purcheta
	25	salama da sugo
	26	salama da sugo di madonna boschi
	27	salame all'aglio, salam da l'ai
	28	salame di canossa o salame di castelnuovo monti
	29	salame felino
	30	salame fiorettino
	31	salame gentile, salam gentil
	32	salciccio alla piacentina, salame da cuocere, salam da cotta
	33	salsiccia gialla fina, sulzezza zala bouna e fina
	34	spalla di san secondo, spalla cotta e spalla cruda, spala cota e crùda
	35	stracotto alla piacentina, 'l stua
	36	suino di razza mora o mora romagnola
	37	suino pesante
	38	tasto, tast
	39	zuccotto di bismantova
condimenti	40	sale, sèl
formaggi	41	il fossa di sogliano al rubicone, furmai ad fosa
	42	pecorino del pastore
	43	pecorino dell'appennino reggiano
	44	ravaggiolo
	45	ribiola della bettola, ill ribiol
	46	robiola, ribiola, furmai nis
	47	scquacquerone di romagna, squaquaron
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	48	aglio bianco di monticelli
	49	aglio di voghiera, l'ai d'ughiera
	50	albicocca val santerno di imola
	51	antica varietà di nocciola piacentina della cultivar tonda piacentina, nisola domestiga
	52	antica varietà di patata piacentina della cultivar quarantina, quaanti-na
	53	antiche varietà di castagne piacentine: domestica di gusano, vezzolacca
	54	antiche varietà di ciliegia piacentina flamengo, pavesi, mora o mora piacentina, mori, marasca di villanova, prima, primissima, smirme, mora di diolo, albanotti
	55	antiche varietà di fichi piacentini: verdolino, verdulen, della goccia, d'la gusa
	56	antiche varietà di mandorla piacentina: mandorla piacentina
	57	antiche varietà di mela piacentina: verdone, calera o carraia della carrara, fior d'acacia, pum salam o mela salame, rugginosa, brusca o pum brusc, carla o pum cherla, rosa o pum rosa
	58	antiche varietà di olivo piacentino: monte giogo, vernasca
	59	antiche varietà di pera piacentina: della coda torta, lauro, limone, ammazza-cavallo, bianchetta, butirro (o burro), san giovanni, gnocco autunnale, sporcaccione (per sburdacion), senza grana, signore (per sciur), turco, spadone
	60	antiche varietà di uva da tavola piacentina: verdea, besgano bianco, besgano rosso, bianchetta di diolo, bianchetta di bacedasco
	61	asparago, asparagina, sparazena
	62	cardo gigante di romagna
	63	castagna fresca e secca di granaglione
	64	ciliegia di cesena, delle varietà: moretta di cesena, durona di cesena, durella, duroncina di cesena, ciliegia del fiore, primaticcia, corniola
	65	ciliegia di vignola
	66	cipolla tipica di medicina
	67	cocomero tipico di san matteo decima

	68	doppio concentrato di pomodoro
	69	farina dolce di castagne di granaglione, farina d'castagne
	70	fragola di romagna
	71	lischì, roscano, agretto, bacicco, liscaro
	72	loto di romagna
	73	marrone di campora, maron ed campra
	74	mela campanina, pom campanein
	75	melone tipico di san matteo decima
	76	patata di bologna
	77	patata di montese
	78	pesca varietà bella di cesena
	79	raperonzolo, raponzal, raponzolo, raponzo
	80	saba dell'emilia-romagna, sapa
	81	sapore, savor
	82	savor di Romagna, savôr
	83	stridoli, strigoli, carletti, bubbolini, tagliatelle della madonna, silene rigonfia, streidou, strigli, strigul, stridual, stridul, strivul, strigval
	84	sugali, sugal
	85	sughi, sugh
	86	sughi d'uva reggiani
	87	susina di vignola
	88	susina vaca zebeo, vacazebeo, vacaza zebeo, vacazaebeo, vacazza
	89	tartufo bianco (tuber magnatum), trifula bianca
	90	tartufo bianco pregiato
	91	tartufo nero di fragno, trifola
	92	tartufo nero estivo (tuber aestivum, trifula nigra)
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	93	africanetti, biscotti margherita, africanèt
	94	amaretti di modena, amaràtt
	95	amaretto di Spilamberto, amaràtt et Spilambèrt
	96	anolini, anvein, amvei, anvei
	97	anolino, anolen
	98	basotti, bassotti, tagliolini al forno, bazòt, bassot
	99	bensone, balsone, balsòn
	100	biscione reggiano
	101	bizulà
	102	bomba di riso, bomba 'd ris
	103	borlengo, burleng, burlang
	104	bustrengo, bustrenga, bustrèng, busténg
	105	canestrelli, canestrèli
	106	cappellacci di zucca, caplazz con la zucca
	107	cappelletti, caplitt
	108	cappelletti all'uso di Romagna, caplet
	109	cappelletto reggiano
	110	castagnaccio, pattona
	111	ciaccio, ciacc
	112	ciambella ferrarese, brazadela
	113	ciambella reggiana, bresadela, busilan
	114	ciambella, boslan
	115	ciambelline, buslanein
	116	crescenta frita, cherscènta frétta
	117	croccante, cruccant
	118	dolce di san michele, dolz ad san michele
	119	erbazzone di reggio emilia
	120	focaccia con ciccioli, chisola
	121	frittelle di farina di castagne, frittell ad fareina ad castagne
	122	frittelle di riso, fritell ad ris
	123	frittelle o sgonfietti, fritell o sgiunfaitt
	124	garganello, garganel
	125	gnocchetti con fagioli, pisarei e fasò
	126	gnocchetti di pangrattato, pisarei
	127	gnocchi modenesi, gnòcc
	128	gnocco fritto, gnocc frett
	129	latte brulè, latt brulè
	130	latte in piedi, latt in pè
	131	maltagliati, puntarine, malfatti, malfattini, lasagnotti, meltajé, maltajéd, meltajéd
	132	mandorlini del ponte, mandurlin dal pont
	133	miacetto, miacet
	134	migliaccio di romagna, sanguinaccio, berleng, miazz

	135	mistòk
	136	mistuchina, mistuchen
	137	mosto cotto, must cot
	138	pampepato o pampapato, pampepat pampapat
	139	pane casareccio, pan casalen
	140	pane di zucca, pan ad zucca
	141	pane dolce con i fichi, pan dulz cun i figh
	142	pane schiacciato, batäro
	143	passatelli, passatini, pasadein, pasadòin in bròd
	144	pasticcio di maccheroni alla ferrarese, al pastiz
	145	pattona
	146	piadina romagnola, piada romagnola, piè romagnola, pjida romagnola, pièda romagnola, pji romagnola, pida romagnola
	147	pinza bolognese, penza bolognese
	148	savoiard di persiceto, ciabattine di s. antonio, savuièr
	149	sbricciolina, sbrisulina
	150	sfogliata o torta degli ebrei, tibuia
	151	spongata, spunghéta
	152	spongata di busseto
	153	spongata di piacenza, spungada, spungheda
	154	spongata di reggio emilia
	155	stracchino gelato, stracchein in gelato
	156	strozzapreti, strozaprit
	157	tigella modenese, tigèla modenese, crescentina modenese, cherscènta modenese
	158	tirotta con cipolla, tiratta ala zivola
	159	topino d'ognissanti
	160	torta d'erbe
	161	torta dei preti, turta ad prètt
	162	torta di granoturco, turta ad melga
	163	torta di mele, turta ad pum
	164	torta di pere, turta ad per
	165	torta di prugne, turta ad brugna
	166	torta di riso di reggiana
	167	torta di tagliatelle
	168	torta ricciolina o torta di tagliatelle, taiadela
	169	tortellacci, tortelloni, turtlacc
	170	tortelli di carnevale, frittelle ripiene, turtlitt
	171	tortelli di erbetta, torde d'erbeta
	172	tortelli di ricotta alla piacentina, tortelli, turtei cu la cua, turtei
	173	tortelli di san giuseppe, turtei ad san giusèpp
	174	tortelli di zucca, cappellacci di zucca, turtlon ad sùca
	175	tortellini di bologna
	176	tortellini di modena
	177	zuccherino montanaro bolognese, zucarein montanaro bolognese
prodotti della gastronomia	178	agnello alla piacentina, agnel ala piasinteina
	179	anguilla in umido, anguilla in umid
	180	calza gatti, chelzagàt, papacc, paparòcc, pulenta imbrucada
	181	cavoli ripieni, cavul ripein
	182	cotenna e ceci, cudga e sisar
	183	dolce e brusco, dulz e bruhsce
	184	faraona alla creta, faraona al creda
	185	frittata di funghi prugnoli, fritta ad spinarò
	186	funghi fritti, fonz fritt
	187	gnocchi, gnocc
	188	insalata rustica, rustisana
	189	lasche del po in carpione, sticc'in carpiòn
	190	lepre alla piacentina, levra ala piasinteina
	191	lumache alla bobbiesi, maccheron bubbies
	192	maccheroni bobbiesi, maccheron bubbies
	193	merluzzo in umido, marluss in umid
	194	mezze maniche da frate ripiene, mes mànag da frà ripein
	195	ovuli ripieni, ovuli ripein
	196	pancetta e piselli, panzetta e riviott
	197	polenta condita, puleinta consa
	198	polenta di farina di castagne, puleinta ad fareina ad castagne
	199	polenta e patate, puleinta e pomdaterra
	200	riso e verza con costine, ris e verza cun custeina
	201	risotto con i codini di maiale, risott cun i cuein ad gogn
	202	salsa di prezzemolo, salsa ad savur
	203	scàpa, scàpa (a Calosa di Monteforino), mnufocc, menni

	204	sulāda
	205	tagliatelle con ricotta e noci, taiadei cun ricotta e nus
	206	torta di patate, turta d'patat
	207	torta di riso alla bobbiесе, turta ad ris ala bibbiese
	208	tortelli di farina di castagne, tortei ad fareina ad castagne
	209	tortelli di zucca, tortei ad zucc
	210	trippa di manzo alla piacentina, trippa ad manz ala piasinteina
	211	verzolini, varzulein
	212	zucchini ripieni, zucchein ripein
	213	zuppa di ceci, suppa ad sisar
	214	zuppa di pesci, suppa ad pess
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	215	miele del crinale dell'appennino emiliano romagnolo
	216	miele di erba medica della pianura emiliano romagnolo
	217	miele di tiglio, mel tiglio
	218	miele vergine integrale
	219	ricotta vaccina fresca tradizionale dell'emilia-romagna, puina, puvina
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	220	acquadelle marinate
	221	anguilla marinata di comacchio

Regione Friuli-Venezia Giulia

Tipologia	N°	Prodotto
bavande analcoliche, distillati e liquori	1	distillato di pere
	2	most
	3	sciroppo di olivello spinoso
	4	sciroppo di piccoli frutti
	5	sciroppo di sambuco
	6	sciroppo di tarassaco
	7	sliwowitz, distillato di prugne
	8	succo di mela
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	agnello istriano
	10	argjel
	11	bondiola
	12	brusaula
	13	cappone friulano
	14	cicines
	15	coppa di testa
	16	cotto d'oca
	17	crafus
	18	filon
	19	insaccati affumicati
	20	lardo
	21	lingua cotta di carnia
	22	linguāl
	23	lujanie
	24	marcundela
	25	musetto
	26	ossocollo e culatello affumicati
	27	pancetta arrotolata dolce e affumicata
	28	pancetta arrotolata manicata
	29	pancetta con lonza
	30	pancetta stesa, lardo, guanciaie
	31	pestadice
	32	pestat
	33	peta
	34	petto d'oca affumicato
	35	pindulis
	36	polmonarie
	37	porcaloca

	38	prosciuttino crudo d'oca
	39	prosciutto cotto praga
	40	prosciutto di cormons
	41	prosciutto dolce o affumicato
	42	salam di cueste
	43	salame d'oca
	44	salame friulano
	45	sanganel
	46	sassaka
	47	sbarbot
	48	schulta fumat
	49	sopressa
	50	spalla cotta di carnia affumicata
	51	speck affumicato
	52	speck d'oca
	53	stinco di carnia
condimenti	54	aceto di mele
formaggi	55	caciotta caprina
	56	cuincir
	57	formadi frant
	58	formaggio asino
	59	formaggio caprino morbido
	60	formaggio di malga
	61	formaggio fagagna
	62	formaggio salato
	63	formai del cit
	64	frico
	65	latteria
	66	monte re
	67	sot la trape
	68	tabor
grassi (burro, margarina, oli)	69	olio dei colli orientali
	70	olio del carso
	71	ont (burro fuso di malga)
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	72	aglio di resia
	73	asparago bianco
	74	asparago verde in agrodolce
	75	blave di mortean
	76	brovada
	77	craut garp
	78	fagioli borlotti di carnia
	79	lidric cul pòc
	80	mais da polenta
	81	patate di ribis e godia
	82	patatis cojonariis, patatis di vidiel, cartufulis cojonariis, patate colonarie, patate topo
	83	pesca iris rosso
	84	pesca isontina, a-11, martinis a-11
	85	pesca triestina, h-6, martinis h-6
	86	radic di mont
	87	radicchio canarino
	88	ràti
	89	rosa di gorizia
	90	savors
	91	vellutata di asparago verde
paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria pasticceria e confetteria	92	biscotto esse
	93	biscotto pordenone
	94	buiadnik
	95	cjalcune
	96	cjalzòns
	97	colaz
	98	favette triestine
	99	gubana
	100	marmellata di mirtilli, fragole, lamponi, mele
	101	marmellata di olivello spinoso e mele

	102	pinza triestina
	103	presnitz
	104	putizza
	105	strucchi
preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi	106	calamaro di saccaleva
	107	canocia de nassa, canocchia di nassa
	108	dondolo, tartufo di mare
	109	matàn, aquila di mare, pesce colombo
	110	mormora di miramare
	111	mussolo de scoio, mussolo di scoglio, arca di noè
	112	passera coi ovi, passera con le uova
	113	pedocio de trieste, cozza di trieste
	114	pesce di valle
	115	sardoni in savor
	116	sardoni salati
	117	sievoli soto sal
	118	trota affumicata di san daniele
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	119	miele di acacia del carso
	120	miele di marasca del carso
	121	miele di melata di bosco del carso
	122	miele di tiglio del carso
	123	miele friulano di acacia
	124	miele friulano di castagno
	125	miele friulano di tarassaco
	126	miele millefiori del carso
	127	miele millefiori della montagna friulana
	128	miele millefiori della pianura friulana
	129	ricotta affumicata di malga
	130	ricotta di capra

Regione Lazio

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	liquore di genziana
	2	liquore fragolino
	3	liquore nocino
	4	mistrà
	5	sambuca romana
	6	sambuca viterbese
	7	vino fragolino
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni	8	braciole sott'olio
	9	buddellucci o viarelli
	10	capocollo o lonza
	11	carne di bovino maremmano
	12	carne di coniglio leprino viterbese
	13	carne di pecora secca
	14	coppa (coppa viterbese)
	15	coppa reatina
	16	coppiette (di cavallo, suino, bovino)
	17	filetto di leonessa
	18	guanciale
	19	guanciale dei monti lepini al maiale nero
	20	lardo di leonessa
	21	lardo di san nicola
	22	lardo stagionato al maiale nero
	23	lombetto della sabina e dei monti della laga
	24	lombetto o lonza
	25	mortadella (romana, di amatrice ed accumuli, viterbese)
	26	mortadella di cavallo

	27	omento di maiale (beverelli)
	28	pancetta di suino
	29	pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero
	30	porchetta
	31	porchetta (di ariccina, di viterbo)
	32	porchetta di poggio bustone
	33	prosciutto (di guaricino, di bassiano)
	34	prosciutto cotto al vino ci cori
	35	prosciutto dei monti lepini al maiale nero
	36	prosciutto di montagna della tuscia
	37	salame cotto (salame cotto della tuscia)
	38	salame paesano
	39	saldamirelli
	40	salsicce (corallina romana, susianella, al coriandolo, paesana)
	41	salsicce secche aromatiche
	42	salsicce secche di suino
	43	salsiccia al coriandolo di monte san biagio (fresca, conservata e secca)
	44	salsiccia dei monti lepini al maiale nero
	45	salsiccia di fegato (mazzafegato di viterbo, paesana da sugo)
	46	salsiccia di fegato dei monti lepini al maiale nero
	47	salsiccia di fegato di suino
	48	salsiccia sott'olio (allo strutto)
	49	spalla di suino (spalluccia)
	50	tordo matto di zagarolo
	51	vitellina di bufala di amaseno
	52	vitellone di itri
	53	zampetti
	54	zauzicchie e salam funnan
condimenti	55	pasta di olive
	56	pestato di olive di gaeta
	57	salsa all'amatriciana
	58	salsa balsamica di uva
formaggi	59	burrata di bufala
	60	cacio di genazzano
	61	cacio fiore
	62	cacio magno
	63	cacio magno alle erbe
	64	caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)
	65	caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)
	66	cacioricotta di bufala
	67	caciotta dei monti della laga
	68	caciotta della sabina
	69	caciotta della sabina alle erbe
	70	caciotta di bufala
	71	caciotta di bufala pontina
	72	caciotta di mucca
	73	caciotta di vacca ciociara
	74	caciotta di vacca ciociara aromatizzata
	75	caciotta genuina romana
	76	caciotta mista ai bronzi
	77	caciotta mista della tuscia
	78	caciotta mista ovi-vaccina del lazio
	79	caciottina di bufala di amaseno
	80	caciottina di bufala di amaseno aromatizzata
	81	ciambella di morolo
	82	conciato di san vittore
	83	formaggio e caciotta di pecora sott'olio
	84	formaggio di capra
	85	gran cacio di morolo
	86	marzolino e/o marzolina
	87	pecorino (viterbese, ciociaro, di picinisco)
	88	pecorino ai bronzi
	89	pecorino dei monti della laga
	90	pecorino della sabina
	91	pecorino della sabina alle erbe
	92	pecorino di amatrice
	93	pecorino in grotta del viterbese
	94	pressato a mano
	95	provola di bufala (semplice e affumicata)

	96	provola di vacca (semplice e affumicata)
	97	provolone vaccino
	98	scamorza vaccina (semplice e ripiena)
	99	squarquaglione dei monti lepini
grassi (burro, margarina, oli)	100	burro di san filippo
	101	olio monovarietale extra vergine di carboncella
	102	olio monovarietale extra vergine di ciera
	103	olio monovarietale extra vergine di itrana
	104	olio monovarietale extra vergine di marina
	105	olio monovarietale extra vergine di salviana
	106	olio monovarietale extra vergine di sirole
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	107	actinidia
	108	aglio rosso di castelliri
	109	aglio rosso di proceno
	110	arancio biondo di fondi
	111	asparago verde di canino e montalto di castro
	112	broccoletti sezzesi "sini"
	113	broccoletto di anguillara
	114	broccolo romanesco
	115	carciofini sott'olio
	116	carciofo di orte
	117	carciofo di sezze
	118	carciofo di tarquinia o della maremma viterbese
	119	carote di viterbo in bagno aromatico
	120	castagna di terelle
	121	cece del solco dritto di valentano
	122	ceci
	123	cicerchia
	124	cicerchia di campodimele
	125	cicoria di catalogna frastagliata di gaeta (punterete)
	126	ciliegia di celleno
	127	ciliegia di ravenna
	128	cipolle, peperoni e pere sottaceto
	129	fagiolina arsolana
	130	fagiolo a pisello
	131	fagiolo borbontino
	132	fagiolo cannellino di atina
	133	fagiolo cappellette di vallepietra
	134	fagiolo ciavattone piccolo
	135	fagiolo cioncone
	136	fagiolo del purgatorio di gradoli
	137	fagiolo di sutri
	138	fagiolo giallo
	139	fagiolo regina di marano equo
	140	fagiolo solfarino
	141	fagiolo verdolino
	142	fagiolone di vallepietra
	143	farina di marroni
	144	farro
	145	farro dei monti lucretili
	146	farro del pungolo di acquapendente
	147	ferlengo o finferlo di tarquinia
	148	fichi sciropati con nocciole
	149	fichi secchi di sonnino
	150	finocchio della maremma viterbese
	151	fragolina di nemi
	152	lattuga signorinella di formia
	153	lenticchia di onano
	154	lenticchia di rascino
	155	lenticchia di ventotene
	156	mais agostinella
	157	marmellata di agrumi
	158	marmellata di castagne
	159	marmellata di mele al mosto cotto
	160	marmellata di uva fragola
	161	marmellata di viscioli
	162	marrone (dei monti cimini, di cave)
	163	marrone di arcinazzo romano

- 164 marrone di latera
 165 melanzane sott'olio
 166 mentuccia essiccata
 167 nocciola dei monti cimini
 168 olive da mensa bianche e nere (di latina, frosinone, parte della provincia di roma),
 (olive calce e cenere, olive di gaeta, oliva bianca di itri, olive al fumo, olive
 sott'olio, olive spaccate e condite, olive in salamoia, olive essiccate)
 169 orzo perlato dell'alto lazio
 170 passata di pomodoro da spagnoletta di gaeta
 171 patata dell'alto viterbese
 172 patata di leonessa
 173 peperone "corno di bue" di pontecorvo
 174 peperone alla vinaccia
 175 peperoni secchi
 176 pere sciroppate al mosto
 177 pesche o percoche sciroppate
 178 pinolo del litorale laziale
 179 pomodoro corno di toro
 180 pomodoro scatolone di bolsena
 181 pomodoro spagnoletta del golfo di gaeta e di formia
 182 scorzone o tartufo d'estate
 183 tartufo di campoli appennino
 184 tartufo dei monti lepini
 185 tartufo di cervara
 186 tartufo di saracinesco
 187 uva da tavola pizzutello di tivoli
 188 visciolo dei monti lepini
 189 zucchini con il fiore
- paste fresche e prodotti della
 panetteria, della biscotteria, della
 pasticceria e della confetteria
- 190 amaretti
- 191 amaretti casperiani
 192 amaretto di guaricino
 193 bastoni
 194 biscotti
 195 biscotto di s. antonio
 196 biscotti e ciambelle all'uovo
 197 biscotti sezzesi
 198 biscotto di sant'anselmo
 199 bussolani
 200 cacchiarelle
 201 caciata di sezze
 202 caciarella di maenza
 203 cacione di civitella san paolo
 204 calzone con verdure
 205 casata pontecorvese
 206 castagnaccio
 207 castagne stampate
 208 ciacamarini
 209 ciambella al mosto
 210 ciambella all'acqua (ciammella all'acqua) di maenza
 211 ciambella all'anice di veroli
 212 ciambelle al vino
 213 ciambelle al vino moscato di terracina
 214 ciambelle con l'anice
 215 ciambelle da sposa
 216 ciambelle del barone
 217 ciambelle di magro di sermoneta
 218 ciambelle n'cotte
 219 ciambelle salate
 220 ciambelle scottolate di priverno (ciambelle col gelo; ciammelle d'acqua)
 221 ciambelline
 222 ciammella ellenese
 223 ciammelle d'ova
 224 ciammellone
 225 ciriola romana
 226 crostata di viscioli di sezze
 227 crostatine di viscioli di sezze
 228 crostatino ripieno
 229 crustoli de girgenti

- 230 cuzzi di roviano
- 231 dolce alle fave di san giuseppe da leonessa
- 232 dolce di patate
- 233 falia
- 234 fave dei monti
- 235 ferratele
- 236 fettarelle
- 237 fettuccine
- 238 filone sciapo da 1 kg.
- 239 frascarelli
- 240 frittelli di riso
- 241 frittelline di mele di maenza
- 242 frittellone di civita castellana
- 243 giglietti di sermoneta e priverno
- 244 gliu panettone di maenza
- 245 gnocchetti di polenta
- 246 gnocchi de lu contadino
- 247 gnocchi di castagne
- 248 gnocchi ricci
- 249 imbriachelle
- 250 i recresciuti di maenza
- 251 la copeta
- 252 lacna stracciata di norma
- 253 le crespelle di maenza
- 254 lu cavalluccio e la puccanella
- 255 maccheroni
- 256 maccheroni a matassa
- 257 maltagliati o fregnacce
- 258 mostaccioli
- 259 mostarde ponzasi
- 260 murzelli
- 261 murzitti
- 262 pacchierotti
- 263 pagnottelle di salatuoro di sezze
- 264 palombella
- 265 pana cafone
- 266 pane casareccio di lariano
- 267 pane casareccio di lugnola
- 268 pane casareccio di montelibretti
- 269 pane con le olive bianche e nere
- 270 pane con le patate (con purea di patate)
- 271 pane di canale monterano
- 272 pane di semola di grano duro (pane nero di monteromano, di allumiere)
- 273 pane di veroli
- 274 pane integrale al forno a legna
- 275 pangiallo
- 276 panicella di sperlonga
- 277 panini all'olio
- 278 panpapato
- 279 panpepato
- 280 pasta di mandorle (pasta de' mandorle) di maenza, sezze, latina
- 281 pasterelle col cremore
- 282 paste di viscioli di sezze
- 283 pezzetti (semnoneta)
- 284 pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli sfrizzoli)
- 285 pizza a gli mattono di sezze (pizza a gli soio di sezze)
- 286 pizza di pasqua della tuscia (dolci o al formaggio)
- 287 pizza d'ova
- 288 pizza fritta
- 289 pizza grassa
- 290 pizza sucia
- 291 pizzicotti (biscotti)
- 292 pizzicotto (pasta alimentare)
- 293 polentini
- 294 pupazza frascatana
- 295 ravioli con crema di castagne
- 296 ravioli di patate
- 297 raviolo di san pancrazio
- 298 sagne
- 299 salavatici di roviano

	300	sciuscella
	301	serpentone alle mandorle di sant'anatolia
	302	serpette
	303	serpette di sermoneta
	304	sfusellati
	305	spaccaregli di sezze
	306	spumette
	307	strozzapreti
	308	struffoli di sezze e lenola
	309	tagiatelle di castagne
	310	tarali
	311	tersiti de girgenti
	312	terzetti
	313	tiella di gaeta
	314	tisichelle viterbesi
	315	torroncino di alvito
	316	torta di ricotta di sermoneta
	317	torta pasquale (tortano di pasqua, torteno 1 e 2)
	318	torta pasqualina
	319	torteni di lenola
	320	tortolo di pasqua
	321	tortolo di sezze
	322	tozzetti (di viterbo)
	323	tozzetti di pasta frolla
	324	treccia all'anice di civitella s. paolo
	325	tusichelle
	326	zaoiardi di anagni
	327	zippole
preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	328	alici sotto sale dal golfo di gaeta
	329	anguilla del lago di bolsena
	330	coregone del lago di bolsena
prodotti di origine animale (mele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	331	burrell' (scamorza con burro all'interno)
	332	fiordilatte
	333	miele del monte rufeno
	334	miele monoflora di eucalipto della pianura pontina
	335	ricotta di bufala affumicata
	336	ricotta di bufala infornata
	337	ricotta di bufala salata
	338	ricotta di pecora e di capra dei monti lepini
	339	ricotta secca
	340	ricotta viterbese

Regione Liguria

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati, liquori	1	aceto di mele
	2	amaretto
	3	amaro
	4	birra di savignone
	5	distillato di prugna
	6	essenza di lavanda
	7	vino di mele
	8	vino di sambuco (spumante dei poveri)
carni (e frettagnie) fresche e loro preparazione	9	coppa
	10	frizze (grive)
	11	gambetto di maiale, gambetto
	12	gigante nera d'italia (pollo della val di vara)
	13	mostardella
	14	pancetta

	15	paté di lardo
	16	pecora brigasca
	17	prosciutta
	18	prosciutto cotto
	19	salame (con i lardelli), (salamme cui lardelli)
	20	salame cotto
	21	salame crudo
	22	salame genovese di sant'olcese, di orero
	23	salsiccia
	24	salsiccia di brugnato
	25	salsiccia di ceriana, slasiccia
	26	salsiccia di pignone
	27	sanguinaccio
	28	sopressata
	29	stecchi
	30	testa in cassetta (sopressata)
	31	tomaselle
	32	vacca cabannina
	33	zeraria (zraria)
condimenti	34	agliata
	35	marò
	36	pasta di acciughe
	37	pesto (alla genovese)
	38	pesto d'aglio
	39	salsa di noci
	40	salsa di pinoli
	41	sugo di carne (sugo di carne alla genovese)
	42	sugo di funghi (sugo di funghi alla ligure)
	43	sugo di gherigli
formaggi	44	bruzzo (brus, brussu, della valle arroschia)
	45	caciotta (caciotta di brugnato)
	46	caprino (della valbrevenna)
	47	caprino di malga (delle alpi marittime)
	48	formaggetta (delle valli arroschia e argentina)
	49	formaggetta (savonese, di stella, della valle stura)
	50	formaggetta della val graveglia, di bonassola, di vaise, dell'alta valle scrivina, dell'alta valle stura, della val di vara
	51	formaggio di malga (di triora, delle alpi marittime)
	52	giuncata (zuncà, giuncà)
	53	mozzarella di brugnato
	54	pecorino di malga
	55	prescinseua (quagliata)
	56	robiola (della val bormida)
	57	s. stefano d'aveto (san ste')
	58	sarasso (sarazzu)
	59	söla (tumma, sola delle alpi marittime)
	60	toma di mendatica (dell'alta valle arroschia)
grassi	61	butiru (bitiru, burro)
	62	olio extra vergine di oliva monovarietale di colombaia, colombara, culombera
	63	olio extravergine di oliva arnasca
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	64	aglio bianco (di vessalico)
	65	albicocca tigrato, miscimin tigrato
	66	albicocca valleggia
	67	arancio pernambucco (portugallo)
	68	asparago violetto (violetto di albenga)
	69	carciofo di provenza, violetto di provenza
	70	carciofo spinoso (violetto di albenga)
	71	carciofo spinoso di pompeiana
	72	carota di albenga
	73	castagna bodrasca
	74	castagna gabbiana
	75	castagna secca
	76	cavolo broccolo (lavagnino)
	77	cavolo gaggera
	78	chinotto di savona
	79	ciliegie durone sarzanese

80	cipolla di pignone
81	cipolla rossa (genovese, di zerli)
82	confettura di frutti di bosco
83	fagiolana di torza
84	fagioli bianchi
85	fagiolo borlotto di mangia
86	fagiolo cannellino della val di vara
87	fagiolo cenerino della val di vara (senerin)
88	fagiolo dell'aquila di pignone (fagiolo dall'occhio)
89	fagiolo gianetto
90	fagiolo lupinaro
91	fagiolo rampicante basso di pignone
92	farina di castagne
93	fichi figalini neri
94	fichi rondette
95	funghi sott'olio (porcino bianco, pinicola, cicalotti)
96	fungo porcino secco
97	fungo porcino spontaneo
98	granturco dall'asciutto, granun
99	melanzana tonda (genovese)
100	melo belfiore
101	melo beverino
102	melo bianchetta
103	melo caria
104	melo musona
105	melo pipin
106	melo rugginin
107	melo stolla
108	nocciolo bianchetta
109	nocciolo codina
110	nocciolo dall'orto
111	nocciolo del rosso
112	nocciolo longhera
113	nocciolo menola
114	nocciolo noscella
115	nocciolo ronchetta
116	nocciolo savregghetta
117	nocciolo tapparona
118	nocciolo trietta
119	olivo colombaia
120	olivo lavagnina
121	olivo mortina
122	olivo pignola
123	olivo razzola
124	olivo rossese
125	olivo taggiasca
126	patata cannellina nera
127	patata di pignone
128	patata prugnona
129	patata quarantina bianca
130	patata salamina, calice al cornoviglio
131	pesco birindella
132	pisello (di lavagna)
133	pisello nero di l'ago
134	pomodoro cuore di bue
135	radice (di chiavari)
136	rape
137	rape di nasino
138	rose da sciroppo
139	sciroppo di rose
140	scorzonerà
141	susine "balle d'ase"
142	susine, fiaschette "da u cu amau" di levanto
143	susino collo storto
144	susino massina
145	tartufo
146	violetta di villanova di albenga
147	vitigno barbarossa
148	vitigno crovin
149	vitigno moscatello di taggia
150	vitigno scimiscià

	151	zucchino alberello di sarzana
	152	zucchino genovese
	153	zucchino trombetta
paste fresche e prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria e confetteria	154	amaretti di sassello
	155	amaretto di gavenola
	156	baci della riviera (baci di alassio)
	157	barbagiuai
	158	biscette
	159	biscotti del lagaccio
	160	biscotti di semola di gavenola
	161	biscotto di taggia
	162	buccellato
	163	canestrelli (canestrelletti, di acquasanta, di s. stefano d'aveto)
	164	canestrelli di avosso
	165	canestrelli di castagne
	166	canestrello di brugnato
	167	canestrello di taggia
	168	castagnole
	169	cavagnetto di brugnato
	170	chinotto candito (di savona)
	171	ciappe
	172	corsetti avvantaggiati
	173	corsetti del levante ligure
	174	corsetti della val polcevera
	175	cubàite
	176	farinata (ligure di ceci)
	177	farinata (savonese, bianca)
	178	focaccia
	179	focaccia al formaggio di recco
	180	focaccia con pellette d'oliva di albisola
	181	focaccia dolce sarzanese
	182	frittelle della val bormida
	183	gattafin
	184	gobelletti
	185	michetta
	186	millesimini
	187	ossa dei morti
	188	pan dei morti
	189	pandolce (genovese)
	190	pane a lievitazione naturale (pane crescente)
	191	pane casereccio (della val bormida)
	192	pane di patate di pignone (pan de 'patate)
	193	pane di triora
	194	pane d'orzo
	195	pane rustico di gavenola (pane rustico di)
	196	panettone con farina di castagne
	197	panèra
	198	pansarola
	199	pasta sciancà
	200	pinolata
	201	poncrè
	202	quaresimali
	203	ravioli di patate rosse
	204	raviolo alle erbe
	205	raviolo ligure
	206	raviolo magro
	207	rotelle
	208	schiumette
	209	sciuette
	210	spungata
	211	strozzagatti
	212	taggioen
	213	tirotto
	214	torcetti
	215	torrone, u turu'n
	216	torta crescente
	217	torta di chiavari (torta de ciavai)
	218	torta di nocciole
	219	torta di riso dolce

	220	torta di torriglia
	221	torta d' riso doza di vezzano, torta d' riso d' v'zan
	222	torta panarello (panarella)
	223	torta sacripantina
	224	torta scema
	225	torta stroscia
	226	trofie
prodotti della gastronomia	227	baciocca
	228	bagnùn d'acciughe
	229	brandaculun
	230	cappon magro
	231	capponata
	232	carne sotto il testo
	233	castagnaccio
	234	cima alla genovese
	235	ciuppin
	236	condigion
	237	coniglio
	238	farinata di zucca
	239	fazzino
	240	focaccia verde
	241	focaccine di mais
	242	fràndura
	243	frittelle di baccalà
	244	gran pistau
	245	lattughe ripiene
	246	lisoni
	247	lumache
	248	mess-ciua
	249	micetti
	250	pan martin
	251	panella
	252	panissa
	253	pissalandrea
	254	polenta bianca
	255	preboggion
	256	sbira
	257	scarpazza
	258	scherpada
	259	sgabei
	260	stirpada
	261	stoccafisso
	262	testaroli
	263	torta di riso
	264	torta di riso e porri
	265	torta di zucca
	266	torta pasqualina
	267	zuppa di muscoli
preparazione, di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari	268	acciuga sotto sale del mar ligure
	269	acciuga, acciuga di monterosso
	270	cicierello di noli
	271	gamberetti
	272	mitili (muscoli, del golfo di la spezia)
	273	mosciamme del mar ligure (musciàmme)
	274	tonnidi del golfo paradiso
	275	zerlo di noli
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	276	latte fresco della valle stura
	277	latte fresco di marinella
	278	miele della liguria
	279	ricotta (recottu, ricotta della val stura, della val d'aveto, della valle scriviva, della val graveglia)

Regione Lombardia

Tipologia	N°	Prodotto
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	1	bastardei
	2	borzat
	3	bresaola affumicata
	4	bresaola di cavallo
	5	cacciatori d'oca
	6	capretto da latte pesante
	7	carne secca
	8	ciccioli
	9	ciccioli d'oca
	10	ciccioli mantovani
	11	cotechino (bianco, cremonese vaniglia, della bergamasca, mantovano alla vaniglia, pavese)
	12	cuz
	13	durelli d'oca
	14	fegato d'oca grasso
	15	grasso d'oca
	16	greppole
	17	luganega
	18	luganega di cavallo
	19	lughenia di passola
	20	mortadella di fegato
	21	mortadella di fegato al vin brulè
	22	pancetta (con filetto, con pisteuem, della bergamasca, pavese)
	23	paté di fegato d'oca
	24	petto d'oca stagionato
	25	pisto
	26	prosciuttini (della valtellina, della valtellina al pepe)
	27	prosciuttino d'oca stagionato
	28	prosciutto cotto
	29	prosciutto crudo marco d'oggiono
	30	prosciutto mantovano
	31	quartini d'oca sotto grasso
	32	salam casalin (salam casalin dei contadini mantovani)
	33	salame con lingua
	34	salame (cremonese, della bergamasca, di filzetta, di montisola, mantovano, milano)
	35	salame da cuocere
	36	salame di testa
	37	salame pancettato
	38	salame sotto grasso
	39	salamelle di mantova
	40	salamina mista
	41	salamini di capra
	42	salamini di cavallo
	43	salamini di cervo
	44	salamini magri o maritati
	45	salsiccia di castrato ovino
	46	sanguinaccio o marzapane
	47	slinzega di bovino
	48	slinzega di cavallo
	49	soppressata bresciana
	50	verzini
	51	violino
	52	violino di capra
formaggi	53	agri di valtorta
	54	bagoss
	55	bernardo
	56	branzi
	57	cadolet di capra
	58	caprino a coagulazione lattica
	59	caprino a coagulazione presamica
	60	caprino vaccino
	61	casetta d corteno golgi
	62	casolet
	63	casoretta
	64	crescenza

	65	fatulì
	66	fiorone della valsassina
	67	fiurì o flurit
	68	fontal
	69	formaggella (della val brembana, della val di scalve, della val sabbia, della val seriana, della val trompia, della val camonica, di menconico, tremosine)
	70	formaggella del luinese
	71	formaggio d'alpe grasso
	72	formaggio d'alpe misto
	73	formaggio d'alpe semigrasso
	74	formaggio val seriana
	75	formai de livign
	76	garda tremosine
	77	granone lodigiano
	78	Italico
	79	latteria
	80	magnoca
	81	magro
	82	magro di latteria
	83	magro di piatta
	84	matusc
	85	moteli
	86	nisso
	87	nostrano grasso
	88	nostrano semigrasso
	89	pannerone
	90	robiola bresciana
	91	robiola della valsassina
	92	salva
	93	scimudin
	94	semuda
	95	silter
	96	sta'el
	97	stracchino (bronzone, della valsassina, orobico, tipico)
	98	strachet
	99	strachitund
	100	tombea
	101	torta orobica
	102	zincarin
grassi (burro, margarina, oli)	103	burro
	104	burro di montagna
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	105	amarene d'uschione
	106	asparago (di cilavegna, di mezzago)
	107	castagne secche
	108	cipolla (di sermide, rossa)
	109	conserva senapata
	110	cotognata
	111	fagiolo borlotto di gambolò (faso)
	112	farina di grano saraceno
	113	farina per polenta della bergamasca
	114	marroni di santa croce
	115	mele di valtellina
	116	melone (di casteldidone, di viadana)
	117	mostarda di cremona
	118	mostarda di mantova
	119	patata di campodolcino
	120	radici di soncino
	121	riso
	122	sugolo
	123	tartufo (nero)
	124	zucca
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e dalla confetteria	125	agnello del monaco
	126	baci del signore
	127	baci di cremona
	128	bisciola

129	biscotin de prost
130	brasadella (dolce)
131	braschin
132	brutti e buoni
133	bunbunenn
134	buscel di fich
135	bussolano (di soresina)
136	capunsei (capunsel)
137	carcent
138	casoncelli della bergamasca
139	caviadini
140	crocante
141	cupeta
142	frittella
143	gnocchi di zucca
144	graffioni
145	grissini dolci
146	marubini
147	masigott
148	meascia dolce o salata
149	miccone
150	nocciolini
151	pan da cool
152	pan di segale
153	pan méino
154	pane comune
155	pane di pasta dura
156	pane di riso
157	pane di san siro
158	pane giallo
159	pane mistura
160	panettone di milano
161	panun
162	pazoentini
163	pesce d'aprile
164	pizzoccheri della vattellina
165	polenta e uccelli dolce
166	resta
167	ricciolino
168	sbrisolona
169	scarpinocc
170	schiacciatina
171	spongarda di crema
172	tirot
173	torrone di cremona
174	torta bertolina
175	torta del donizetti
176	torta del paradiso
177	torta di fioretto
178	torta di grano saraceno
179	torta di latte
180	torta di mandorle
181	torta di tagliatelle
182	torta di s. biagio
183	torta mantovana
184	tortelli cremaschi
185	tortelli di zucca
186	tortello amaro di castel goffredo
187	tortionata
188	treccia d'oro crema"
189	ufela
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	190 alborelle essiccate in salamoia
	191 coregone
	192 missoltini
	193 pigo
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	194 mascarpin de la calza
	195 mascarpone artigianale

196 miele
197 ricotta artigianale

Regione Marche

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	liquore al cumino
	2	liquore all'anice - mistrà
	3	prunus di valle rea - lacrima di spino nero
	4	sapa
	5	vino cotto - vi' cotto - vi' cuot
	6	visner - vino di visciole
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	7	barbaglia - goletta
	8	budellino di agnello o capretto crudo
	9	cappona rustico - cappone nostrale
	10	carne del cavallo del catria
	11	carne della razza bovina marchigiana
	12	carne di pecora sopravvissana
	13	ciarimbolo - ciaringolo - buzzicco - ciambudeo
	14	ciauscolo - ciabuscolo - ciavuscolo
	15	cicoli - ciccioli - sgrisciuli
	16	coppa di testa - tortela
	17	fegatalli
	18	gallo ruspante
	19	lardo del montefeltro
	20	lonza - capocollo - soalmarita
	21	lonzino - capolombo
	22	mazzafegato - salsiccia matta
	23	miaccio - miaggio - migliaccio
	24	pancetta arrotolata
	25	porchetta
	26	prosciutto aromatizzato del montefeltro
	27	prosciutto delle marche
	28	salame di fabriano
	29	salame di frattula
	30	salame di pecora
	31	salame di soprassato o soppressato
	32	salame lardellato
33	salsiccia	
34	salsiccia di fegato	
35	spalletta	
36	tacchino bronzato rustico o nostrano galnacc - dindo	
condimenti	37	conserva di pomodori
	38	pasta di tartufo bianco
	39	salamora di belvedere
	40	salsa di olive
formaggi	41	cacio in forma di limone
	42	caciotta
	43	caciotta vaccina al caglio vegetale
	44	caprino
	45	caprino al lattice di fico
	46	cascio pecorino lievito - pecorino fresco "a latte crudo"
	47	casecc
	48	formaggio di fossa
	49	pecorino
	50	pecorino in botte
	51	raviggiolo
	52	slattato
grassi (burro, margarina, oli)	53	olio extravergine di oliva monovarietale coroncina
	54	olio extravergine di oliva monovarietale mignola
	55	olio extravergine di oliva monovarietale piantone di

	56	falerone olio extravergine di oliva monvarietale piantone di mogliano
	57	olio extravergine di oliva monvarietale raggia
	58	olio extravergine di oliva monvarietale raggiola
	59	olio extravergine di oliva monvarietale sargano di fermo
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	60	bacche di biancospino in sciroppo
	61	carciofo montelupone o scarciofeno
	62	carciofo violetto precoce di jesi
	63	cavolfiore "precoce di jesi"
	64	cavolfiore "tardivo di fano"
	65	cicerchia
	66	cipolla di suasa
	67	composta di castagne
	68	cotognata
	69	farina di granturco quarantino nostrano del maceratense
	70	farro "triticum dicocum"
	71	germogli di pungitopo sott'olio
	72	germogli di tamaro sott'olio
	73	germogli di vitalba sott'olio
	74	gobbo di trodica - cardo di macerata
	75	granita con pesche di montelabbate -grattamarianna
	76	lamponi sciroppati
	77	marmellata di bacche di rosa canina
	78	marmellata di cotogne e radici cicoria
	79	marmellata di fichi della signora
	80	marmellata di more
	81	marmellata di mosto e mele mostarda
	82	marmellata di pomodori verdi
	83	marrone del montefeltro
	84	marrone di acquasanta terme
	85	marrone di roccafluvione
	86	mela rosa - pianella - rosetta - durella - appietta
	87	mela rozza
	88	misto di fine stagione
	89	olive nere marinate - olive nere strinate
	90	orzo mondo testato macinato
	91	pera angelica
	92	roveja - rubiglio - corbello
	93	taccole
	94	tartufo bianco (tuber megnatum pico)
	95	tartufo nero estivo (tuber aestivum vitt.) o scorzone
	96	tartufo nero pregiato (tuber melanosporum vitt.)
	97	visciolata
	98	visciole e amarene di cantiano
	99	visciole essiccata
	100	visciole sciolte al sole - viscioli a lu sole
paste fresche e prodotti della panetteria detta biscotteria della pasticceria e della confetteria	101	anicetti
	102	biscotti di mosto
	103	biscottini sciroppati - biscutin'
	104	bostrengo
	105	calcione di treia
	106	calcione di fave fritti
	107	castagnole
	108	cavallucci
	109	chichiripieno o chichì
	110	clambella frastagliata - clammella strozzosa
	111	ciambelle all'anice o anicini
	112	ciambellone
	113	cicerchiata
	114	crescia - crescia brusca - spianata - cacciannanzi
	115	creacia fogliata - creacia fojata - lu rocciu
	116	creacia sotto la cenere - torta coi ovi
	117	cresciolina
	118	crostata al torrone
	119	crostoli del montefeltro

	120	fave dei morti
	121	fristingo - fristingu - frestringhe
	122	frittelle di polenta
	123	frustenga
	124	funghetto di offida
	125	lonza di fico - lonzino di fico - lonzetta di fico - salame di fico
	126	maccheroncini di campofilone - capellini di campofilone
	127	maiorchino - marocchino
	128	pen nociato
	129	pane a levitazione naturale
	130	pane a chiaserna
	131	pane di pasqua di borgopace
	132	pizza con le noci
	133	pizza di pasqua o crescita di pasqua
	134	pizza o crescita di pasqua al formaggio
	135	quadrelli pelusi
	136	rocciata -erbata
	137	scroccafusi
	138	serpe
	139	sfrappe - fiocchetti
	140	sughetti -sughitti - sciugheti - sapetti
	141	tacconi - tacon
	142	torrone di fichi - panetto di fichi
	143	torta di granoturco in graticola
	144	ungaracci - ungarucci
preparazione pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	145	filetti di trota affumicati
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo)	146	miele delle marche
	147	ricotta
	148	ricotta salata

Regione Molise

Tipologia	N°	Prodotto
bevanda analcoliche, distillati liquori	1	amaro molisano
	2	liquore al latte
	3	nocino
	4	poncio al caffè
	5	poncio
Carni e frattaglie fresche e loro preparazione	6	capocollo
	7	ciccioli (cigoli)
	8	coppa (capofreddo)
	9	cotechino
	10	filetto
	11	gelatina
	12	guanciaie (vruculare, vruculeare)
	13	involtini di agnello (abbuot' di agnello)
	14	la pezzata
	15	la signora
	16	lardo
	17	magliatelle
	18	mappatelle
	19	misischia (muscisca)
	20	misischia di guardalfiera
	21	nodi di trippa
22	noglie	
23	ntriglio	
24	pallotte	
25	panpanella	
26	prosciutto	

	27	prosciutto di spalla
	28	salsiccia di fegato di maiale
	29	salsiccia di maiale
	30	salsiccia di maiale di pietracatella
	31	soppressata
	32	testine di agnello o capretto
	33	tocco (neccia secca)
	34	torcinelli
	35	ventresca arrotolata
	36	ventresca tesa
	37	ventricina di montenero di bisaccia
formaggi	38	burrino (manteca)
	39	caciocavallo
	40	caciocavallo di agnone
	41	cacio-ricotta
	42	caprino
	43	formaggio di pietracatella
	44	mozzarella di vacca
	45	pecorino del matese
	46	pecorino di capracotta
	47	scamorza molisana
	48	stracciata
	49	treccia di santa croce di magliano
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	50	castagne
	51	centofoglie (scarola venafrana)
	52	cicerchia
	53	cipolla di isernia
	54	cipollotto
	55	composta (a cumposta)
	56	fagioli di riccia
	57	fagiolo bianco
	58	fagiolo scuro
	59	farro dicocco molise
	60	fichi secchi
	61	fungo d'abete
	62	gallinaccio
	63	lenticchia
	64	lessata
	65	mais lessato
	66	mela limoncella
	67	mela zitella
	68	olive al naturale (live curvate, olie all'acqua e sale)
	69	origano
	70	patata lunga di s. biase
	71	peperone rosso
	72	peperoni sottaceto (paparolesse)
	73	pere sottaceto
	74	pezzénde
	75	pomodori gialli invernali
	76	porcino
	77	prataiolo
	78	scorzone
	79	tartufo bianco
paste fresche prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e caffetteria	80	abbotta pezziende
	81	agrodolce
	82	amaretti
	83	biscotti con le uova
	84	biscotti con seme di anice
	85	caciatelli (casciaielli)
	86	calzoni
	87	campana
	88	caragnoli
	89	cavatelli o cacatelli (cavatielli)
	90	cazatelli (cazzarieglie)
	91	ceppellate di trivento
	92	ciambella
	93	cicelieviti

94	cicerchia
95	cioffe
96	cocorozzo
97	confetti ricci
98	cuori frolli
99	ferratelle
100	fiadone (r sciatur)
101	frascatielle
102	friselle
103	fusilli
104	la pia
105	le nocche
106	loffè (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	pazzènde (pzen't)
122	pigna (bucelato piccicato)
123	pizza al pomodoro
124	pizza coi cicoli (ciccioi) di maiale
125	pizza di granone (pizza randign, panitte)
126	pizza scimia
127	quaresimali
128	raffaoli
129	ravioli scapolesi
130	riso con latte
131	rococò
132	rosachitarre (rosacatarre)
133	sagnetelle
134	sanguinaccio
135	savoardi
136	scarpelle (scrppell, scarpell, pizzel)
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 finocchio
145	torrone del papa
146	tozzetti
147	uccelli (cielli, ciell'arechini, cillucc')
148	zeppole
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	149 miele
preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	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 marezata (a martiscene)
	157 trigliette essiccate (trejezzole secche)
	158 trota fario
	159 vongola comune

Regione Piemonte

Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro alle erbe alpine delle montagne di cesana
	2	arquebuse o alpestre
	3	bicerin
	4	elisir del prete
	5	elisir d'erbe barathier
	6	garus susino
	7	genepy
	8	genepy del moncenisio o genepy des alpes
	9	grappa con alambicco a bagnomaria piemontese
	10	liquore d'erba bianca
	11	liquore di genziana
	12	liquori di erbe alpine
	13	nocciolino di chivasso
	14	olio essenziale di menta piperita piemonte o pancalieri piemonte
	15	ratafià
	16	rosolio
	17	vermut
crani (e frattaglie) fresche e loro preparazione	18	agnello biellese
	19	agnello sambucano
	20	bale d'asso
	21	batsuà
	22	bergna
	23	bisecon (bisecon)
	24	bovino piemontese
	25	bresaola della val d'ossola
	26	bue di carrù
	27	bundiola (bondiola)
	28	cappone di monasterolo di savigliano
	29	cappone di morozzo
	30	cappone di san damiano d'asti
	31	cappone di vesime
	32	capretto della val vigezzo
	33	carn seca
	34	castrato biellese
	35	coniglio grigio di carmagnola
	36	coppa cotta bieleisa
	37	filetto baciato di ponzone o salame filetto baciato
	38	frisse (fresse) o grive
	39	gallina bianca di saluzzo
	40	gallina bionda piemontese
	41	lardo
	42	lingua di bovino cotta
	43	l'mlon
	44	lumache di cherasco (lumache di pianura)
	45	lumache di montagna (chioccioline di borgo san dalmazzo)
	46	mica
	47	mocetta (del canavese, valesiana, ossolana)
	48	mortadella di fegato cotto (mortadella d'orta)
	49	mortadella di fegato cruda (fidighin o fideghina)
	50	mortadella ossolana
	51	mustardela o mustardera
	52	paletta
	53	pancetta con cotenna
	54	preti (previ, quaiette)
	55	prosciutto cotto
	56	prosciutto crudo della valle gesso
	57	prosciutto crudo dell'alta val susa
	58	prosciutto crudo di cuneo
	59	prosciutto montono della val vigezzo
	60	rane delle risaie piemontesi

	61	salame cotto
	62	salame cuneo
	63	salame d'asino
	64	salame del cios
	65	salame di cavallo
	66	salame di cinghiale
	67	salame di giora
	68	salame di patate
	69	salame di testa o cupa
	70	salame di turgia
	71	salame d'ia doja
	72	salame d'oca o con oca (graton d'oca)
	73	salame o salamino di capra o susiccia d'orava
	74	salamet o salametto casalingo
	75	salami aromatizzati del piemonte
	76	salamino di vacca ò susiccia d'vacca
	77	salsiccia al formentino
	78	salsiccia di bra
	79	salsiccia di cavolo o sautissa d'coi
	80	salsiccia di riso
	81	sanguinaccio con pane
	82	sanguinaccio con patate
	83	sanguinaccio con riso
	84	teste in cassetta
	85	trippa di moncalieri(tripa d'muncalè)
	86	violino di agnello
	87	violino di camoscio
	88	violino di capra
condimenti	89	bagna cauda
	90	bagnet ros (pagnet'd tomatiche)
	91	bagnet verd
	92	mostarda di mele
	93	mostarda d'uva o cognà
formaggi	94	beddo
	95	boves
	96	brus
	97	brus da latte
	98	caprino della val vigezzo
	99	caprino lattico piemontese
	100	caprino presamico piemontese
	101	caprino valesiano
	102	cevrin di coazze
	103	formaggio a crosta rossa
	104	formaggio del fieno
	105	frachet
	106	gioda
	107	maccagno (macagn)
	108	mollana della val borbera
	109	montebore
	110	montegranero
	111	mortrett o murtret
	112	motta
	113	murianengo o moncenisio
	114	murtarat
	115	nostrale d'alpe
	116	ossolano
	117	ossolano d'alpe o bettelmatt o grasso d'alpe
	118	paglierina
	119	robiola d'alba
	120	robiola di bossolasco (tuma di bossolasco)
	121	robiola di cocconato
	122	salagnun
	123	salgnun o salignun
	124	sola (sora, soera)
	125	spress o spresitt
	126	testun
	127	toma ajgra
	128	toma biellese
	129	toma del lait brasc o formag lait brusc

	130	toma della valesia
	131	toma di capra (crava)
	132	toma di celle
	133	toma di elva o caso di elva (casale de elva, turno de caso)
	134	toma di lanzo
	135	tometto o tumet
	136	tomino (tuma) di casalborgone
	137	tomino canavesano asciutto
	138	tomino canavesano fresco
	139	tomino del bot
	140	tomino delle valli saluzzesi
	141	tomino di melle (toumin del mel)
	142	tomino di rivalta
	143	tomino di s. giacomo di boves
	144	tomino di saronella (chivassotto)
	145	tomino di sordevolo
	146	tomino di talucco
	147	tuma'd trausela
	148	vaciarin
Grassi (burro, margarina, oli)	149	burro di montagna
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	150	actinidia di cuneo
	151	aglio di molino dei torti
	152	ajucche
	153	albicocca tonda di costigliole
	154	amarena di trofarello
	155	asparago di borgo d'ale
	156	asparago di poirino
	157	asparago di santena
	158	asparago di valmacca
	159	asparago saraceno di vinchio
	160	bietola rossa di castellazzo bormida
	161	cardo avorio di isola d'asti
	162	cardo bianco avorio di andezeno
	163	cardo gobbo di nizza monferrato
	164	carota di san rocco castagnaretta
	165	castagne della val borbera
	166	castagne delle valli cuneesi
	167	castagne delle valli di lanzo
	168	cavolfiore di moncalieri
	169	cavolo verza di montalto dora
	170	cavolo verza di settimo torinese
	171	cece di merella
	172	cicoria pan di zucchero casalese
	173	ciliegia bella di garbagna
	174	ciliegia precoce di rivarone
	175	ciliegie di pecetto
	176	cipolla bionda astigiana
	177	cipolla dorata di castelnuovo scrivina
	178	cipolla rossa astigiana
	179	cipolla rossa di castelnuovo scrivina
	180	cipolle di andezeno
	181	cipolline di ivrea
	182	erbe officinali della valle grana
	183	fagiolana della val borbera
	184	fagioli di cuneo
	185	fagiolo di saluggia
	186	farina per polenta tradizionale di langa
	187	farine alimentari della valle vermenagna
	188	fragola di tortora
	189	fragole delle valli cuneesi
	190	fragole di san raffaele cimena
	191	fragolina di san mauro torinese
	192	funghi della valle bronda (pagno)
	193	funghi di giaveno
	194	funghi di sanfront
	195	grano saraceno
	196	insalatine di castagneto po
	197	lattughino di moncalieri

198	marrone della val pellice
199	marroni della valle di susa
200	mela carla della val berbera
201	mela di san marzano oliveto
202	mela golden di cuneo
203	mela renetta grigia di torriana
204	melanzana violetta casalese
205	mele autoctone del biellese
206	mele del monferrato
207	mele della val curone
208	mele della val sangone
209	mele della valle bronda
210	mele della valle di susa
211	mele della valle grana
212	mele della valsesia
213	mele della valsessera
214	mele delle valli di lanzo
215	mele di cavour - varietà locali
216	mele rosse delle valli cuneesi
217	meloni di isola s. antonio
218	patata quarantina bianca genovese
219	patate dell'alta valle belbo
220	patate di castelnuovo scrivina
221	patate di montagna di cesana
222	patata di san raffaele cimena
223	peperone di capriglio
224	peperone di cuneo
225	peperone quadrato d'asti
226	peperoni di carmagnola
227	pera madernassa cuneese (d'alba e della valle grana)
228	pere delle valli di lanzo
229	pere tradizionali cuneesi adatte alla cottura
230	pesche del cuneese
231	pesche di baldissero
232	pesche di borgo d'ale
233	pesche di canale - varietà locali
234	pesche di volpedo
235	piccoli frutti della provincia di torino
236	piccoli frutti delle valli cuneesi
237	pisello di casalborgone
238	pomodoro costoluto di cambiano
239	pomodoro costoluto di chivasso
240	pomodoro piatta di bernezzo
241	porro di cervere
242	porro dolce lungo di carmagnola
243	ramassin (susino damaschino) del saluzzese
244	ravanello lungo o tabasso
245	risi di baraggia biellese e vercellese
246	risi tradizionali della valle del po
247	riso s. andrea piemonte
248	scorzobianca o barbabuc
249	scorzoneria di castellazzo bormida
250	sedani di alluvioni cambio'
251	sedano dorato astigiano
252	susina santa clara del saluzzese
253	susine della collina torinese
254	tartufo bianco (tuber magnatum pico)
255	trifulot del bur
256	uva fragola di borgo d'ale
257	zucca di castellazzo bormida
258	zucchini di borgo d'ale
259	acsentì
260	agnolotti
261	amaretti
262	antico dolce della cattedrale
263	asianot
264	baci di cherasco
265	baci di dama di tortona
266	bambin 'd succar
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	

267	bicciolani
268	biova
269	biscotti della salute
270	biscotti giolitti
271	biscottini di novara
272	biscotto della duchessa
273	bonet
274	brottle
275	brut e bon
276	campagnola buschese
277	canestrelli
278	canestrelli biellesi
279	canestrelli novesi
280	caramelle classiche dure
281	castagnaccio
282	ciciu d'capdan
283	cioccolatino alpino
284	cioccolatino cremino
285	cioccolatino grappino
286	coppette di s. antonio (copeta)
287	coppi di langa
288	crasanzin o crescianzin
289	crocanti del ciavarin
290	farinata di ceci
291	fiaca'
292	finocchini
293	focaccia di susa
294	focaccia novese
295	fugascina di mergozzo
296	fugassa d' la befana
297	gianduiotto
298	grissino rubatà
299	grissino stirato
300	krumiri
301	krussli
302	la duchesse
303	lingua di suocera
304	lose golose
305	mantovane di cossato
306	margheritine di stresa
307	marron glacé di cuneo
308	miacce
309	miasse o miasce
310	miche di cuneo
311	mustaccioli
312	nocciolini di chivasso
313	ossa da mordere
314	pan barbaria
315	pan della marchesa
316	pan dolce di cannobio
317	pan d'oropa
318	pan robi
319	pane di chianocco
320	pane di mais di novara
321	pane di riso di novara
322	pane di san gaudenzio
323	pane di segale
324	pane dolce di meliga e mele
325	pane nero di coimo
326	panettone basso glassato alle nocciole
327	panna cotta
328	paste di meliga
329	pasticcERIA mignon della tradizione torinese
330	pastiglie di zucchero della tradizione torinese
331	plin
332	polenta astigiana
333	polenta dolce biellese
334	praline al rhum
335	praline cri cri
336	quaquare di genola
337	rabaton

	338	rustica
	339	sangiorgini di piosasco
	340	stinchett o runditt o amiasc
	341	tajarin
	342	tigrini
	343	tirà
	344	tirulen
	345	torcetti
	346	torrone di nocciole
	347	torta 'd ravisce
	348	torta del buscajet
	349	torta del palio
	350	torta di arignano
	351	torta di castagne
	352	torta di nocciole
	353	torta di pane
	354	torte matsafam
	355	torta palpiton
	356	tupunin
	357	violette candite
	358	zest di carignano
Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	359	lampré (lampreda)
	360	prodotti ittici in carpione
	361	tinca dorata del pianalto di poirino
	362	trota salmonata affumicata
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	363	brus da ricotta
	364	mascarpa (mascherpa)
	365	mieli del Piemonte
	366	seirass (sairass) di latte
	367	seirass del fen
	368	seirass di siero di pecora
	369	seirass stagionato

Regione Puglia

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro del gargano
	2	ambrosia di arance
	3	ambrosia di limone
	4	arancino
	5	latte di mandorla
	6	limoncello
	7	liquore di alloro
	8	liquore di fico d'india
	9	liquore di melograno
	10	liquore di mirto
	11	mirinello di Torremaggiore
	12	nocino
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	13	capocollo di martina franca
	14	carne al fornello di Locorotondo, carn o furnid du Curdun
	15	carne arrosto di laterza
	16	carne di capra, primaticcio, corvesco, mulattio
	17	carne podolica, bovino pugliese
	18	cervellata
	19	involtino bianco di trippa di locorotondo, gnumerèdde suffuchète du Curdünne
	20	fegatini di laterza
	21	lardo di faeto, rèj de faite
	22	muschiska
	23	prosciutto di faeto
	24	pzzntell

	25	salsiccia a punta di coltello dell'alta murgia
	26	salsiccia alla salentina, sardizza, sarsizza, satizza
	27	salsiccia dell'appennino dauno
	28	salsiciotti di laterza
	29	sanguinaccio leccese, sangugnazzu
	30	soppressata dell'appennino dauno
	31	tocchetto
	32	turcinelli
	33	zampina
condimenti	34	sugo alla zia vittoria
formaggi	35	burrata
	36	cacio
	37	caciocavallo
	38	caciocavallo podolico dauno
	39	cacioricotta
	40	caprino
	41	giuncata
	42	manteca
	43	mozzarella o fior di latte
	44	pecorino
	45	pecorino di maglie
	46	pecorino foggiano
	47	scamorza
	48	scamorza di pecora
	49	vaccino
prodotti vegetati allo stato naturale o trasformati	50	albicocca di galatone, arnacocchia di galatone
	51	arancia bionda del gargano
	52	arancio dolce del golfo di taranto
	53	asparagi sot'tolio
	54	barattiere, cianciuffo, pagnottella, cocomerazzo
	55	batata dell'agro leccese, patata dolce, patata zuccherina, patàna, taràtufulu
	56	capperi del gargano, mattinata
	57	capperi in salamoia
	58	capperi sott'aceto
	59	caramelle di limone arancio
	60	carciofini sott'olio
	61	carciofo brindisino, catanese, violetto di sicilia, violetto di brindisi, locale di brindisi, brindisino
	62	carciofo di san ferdinando
	63	carota di zaponeta
	64	carota giallo - viola di tiggiano, pastanaca ti santu pati
	65	caruselle sott'aceto, infiorescenze di finocchio selvatico, sott'aceto, caruselle allu citu, finucchiu riestu
	66	cicerchia, fasul a ghen, cicercola, cece nero, ingrassamanzo, dente di vecchia, pisello quadrato
	67	ciliegie di puglia, cerase
	68	cima di rapa
	69	cipolla di acquaviva delle fonti
	70	cipolla di zaponeta
	71	concentrato secco di pomodoro
	72	conserva piccante di peperoni
	73	cotognata
	74	cotto di fico
	75	fagiolo dei monti dauni meridionali, fasùl
	76	farinella
	77	fava di zolino, cuccia
	78	fave fresche cotte in pignatta
	79	fichi secchi
	80	finocchio marino sott'aceto, ripili, critimi, salippici, erba di mare
	81	funghi spontanei secchi al sole
	82	funghi spontanei sott'olio
	83	lampascioni sott'olio
	84	limone del gargano
	85	mandorla di toritto, aminue
	86	marmellata di arancio e limone
	87	marmellata di fichi
	88	mela limoncella dei monti dauni meridionali, limoncella

89	melanzane secche al sole
90	melanzane sott'olio
91	meloncella, spiuledhdra, minuncedhdra, cucumbarazzu, cummarazzu
92	mostarda
93	mostarda di uva e mele cotogne
94	mùgnufi, spuriàtu, spuntature, càulu, pòeru
95	olio extra vergine aromatizzato
96	oliva da mensa, mele di bitetto, ualie dolc
97	olive cazzate o schiacciate
98	olive in salamoia
99	olive verdi
100	patata di zapponeta
101	patata novella sieglinde di galatina, siglinda te gelatina
102	peperoni secchi al sole
103	peperoni sott'olio
104	pisello nano d zollino
105	pisello riccio di sannicola
106	pomodori secchi al sole
107	pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio
108	pomodoro da serbo giallo, pummitoro te 'mpisa giallu, pummitoru te prendula giallu
109	salicornia sott'olio
110	uva da tavola
111	salsa di pomodoro
112	vicia faba major ecotipo "fava di carpino"
113	vincotto
114	zucchine secche al sole
115	zucchine sott'olio
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	116 africani
	117 biscotto di ceglie messapico
	118 bocca di dama
	119 buccunottu gallipolino
	120 calzocelli
	121 calzone di ischitella
	122 cartellate
	123 cavatelli
	124 cuddhura, cuddhura cu l'oe, palomba, palummedhdra, panareddhra, puddhica cu l'oe
	125 cupeta, cupeta tosta
	126 dita d'apostoli, oi a nuvola, oi a nnèula, oi a nèmula, oi ncanulati
	127 dolcetto della sposa, dolcetto bianco
	128 dolci di pasta di mandorle (pasta reale)
	129 ferrata di Manfredonia, a farréte
	130 focaccia a libro di Sammichele di Bari, fecazze a livre
	131 friselle di orzo e di grano
	132 fruttone, barchiglia
	133 fusilli
	134 grano dei morti
	135 intorchiate
	136 lagane
	137 lasagne arrotolate
	138 marzapane, biscotto tipico, pasta secca
	139 maccaruni
	140 mandorla riccia di francavilla fontana, cunfietti rizzi, mennuli rizze
	141 mandorlaccio
	142 mandorle atterrate
	143 mostaccioli
	144 mustazzueli 'nnasprati, mustazzòli 'nnasparati, mustazzèli nnasprati, scagliòzzi, castagnole
	145 orecchiette
	146 ostie ripiene
	147 pane di ascoli satriono
	148 pane di grano duro
	149 pane di laterza
	150 pane di monte sant'angelo, pane di monte sant'angelo "li panett"
	151 pesce e agnello di pasta di mandorla
	152 pasta di grano bruciato
	153 pasticciotto
	154 pistofatru

	155	pettole
	156	pizza di grano d'india
	157	pizza sfoglia e scannatedda
	158	pizzelle
	159	purceddhruzzi, purciddhuzzi, purceddhi
	160	pucce, uliate, pane di semola, pane di orzo
	161	ravioli con ricotta
	162	rustico leccese
	163	scaldatelli
	164	scarcelle
	165	semola battuta
	166	taralli
	167	taralli neri con vincotto
	168	troccoli
	169	zèppula salentina, zèppula, zeppola
prodotti della gastronomia	170	agnello al forno con patate alla leccese, auniceddhru allu furnu
	171	ciciri e trya, lasagne e ceci alla salentina, lajana e ciciri, làcana e ciceri, massa e ciciri
	172	fave bianche e cicorie, fae e fogghe, fae janche e cicore, fae nette e foje, favi e fogghe, 'ncapriata
	173	galletto di Sant'Oronzo, laddhruzzu te santu ronzu
	174	grando stumpato, ranu stumpatu
	175	melanzanata di Sant'Oronzo, meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu
	176	paparine 'nfucate, paparine ffucate, paparine cruffulate, paaprine fritte
	177	piselli a cecamariti, pisieddhri cu li muersi, muersi e pisieddhi
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	178	alici marinate
	179	cozze piccinne allu riènu, cuzzeddhre allu riènu
	180	cozza tarantina, cozza gnure
	181	monacelle, munaceddhre 'mpannate, munaceddhri 'mpannati, monaceddhi 'mpannati, uddratieddhri, cozze munaceddhre alla ginuvene
	182	polpo alla pignatta, purpu a pignatta
	183	scapece gallipolina
	184	scapece di lesina
	185	zuppa di pesce alla gallipotana, suppa alla caddhripulina
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	186	ricotta
	187	ricotta forte
	188	ricotta marzotica leccese
	189	ricotta salata o marzotica

Regione Sardegna

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	acquavite, file e ferru, abba ardente
	2	bevanda di genziana
	3	liquore di cardo selvatico, likori de gureu
	4	mirto di sardegna tradizionale, mulsta, multa, murta, murtiu, murtizzu, muta
	5	sapa di fico d'india, saba e figu morisca
	6	villacidro murgia
	7	villacidro murgia bianco
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	capretto da latte, crabittu
	9	carne di razza sardo-bruna, carne bovina di razza sardo-bruna, bruno-sarda
	10	carne sardo-modicana
	11	cordula, corda
	12	guanciaie
	13	musteba - mustela
	14	ortau
	15	porcetto o suinetto da latte, porceddu, porcheddu, proheddu, porcheddeddu
	16	prosciutto di pecora

	17	prosciutto di suino - presuttu
	18	salsiccia sarda, satizza, sartizza
	19	testa in cassetta
	20	trattalia, trattaliu, coratella allo spiedo
condimenti	21	zafferano, tsanfarànu, zanfarànu, tanforànu, tafferànu, tanfarànu, tonfarànu, tafferànu, thaffarànu, thamfarànu, toffarànu
formaggi	22	bonassai
	23	casizolu di pecora - pirittas
	24	casizolu, tittighedda, figu
	25	casu axedu, fruhe, frughe, frua merca, fiscidu, viscidu, ischidu, bischidu, vischidàle, préta, piéta, casàdu, cagiadda, casu agèru, casu e fitta, latte cazàdu, latti callàu
	26	casu frazigu, casu becciu, casu fattittu, casu marzu, hasu muhidu, formaggio marcio
	27	casu friscu, formaggio fresco
	28	dolcesardo arborea
	29	formaggio di colostro ovino
	30	fresa, fresa de attunzu
	31	pecorino di nule
	32	pecorino di osilo
	33	provoletta di latte vaccino sardo provola, peretta
	34	semicotto di capra
	35	trizza
grassi (burro, margarina, oli)	36	olio di lentischio, ollu de stincini
	37	olio extravergine di oliva
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	38	agrumi, arancio di muravera
	39	asparago selvatico, isparau, sparau, ipàramu
	40	carciofo spinoso
	41	cardi selvatici sott'olio, gureu aresti cunfittau, cardu gureu, cardu freu
	42	ciliegia furistera - kariasa 'e ispiritu
	43	ciliegio - carrufale
	44	cipolla rossa
	45	finocchietto selvatico
	46	grano cotto
	47	grano duro varietà senatore cappelli, trigu cappelli, su senadori, grano cappelli
	48	mandorle (cultivar: cossu - olla - arrubbia - schina de porcu
	49	mela appicadorza - baccalana - baccalarisca - mela 'e ferru
	50	melo - melappia - melappiu - appio
	51	melo miali
	52	melo - noi unci
	53	melo trempa orrubia
	54	melone in asciutto - melone de jerru
	55	olive a scabecciu
	56	olive verdi in salamoia
	57	pera bianca di bonarcado - pira bianca
	58	pera camusina di bonarcado - camusina precoce - pira camusina
	59	pero brutta e bona, brutta bona - bugiarda
	60	pero de su duca, cento doppie - del duca
	61	pira limoi, pera limone
	62	piru ruspu - pero
	63	pompia
	64	riso prodotto e lavorato in sardegna
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	65	amaretto, amarettos de mendula
	66	anicini, anicinus, anicinus sorresus
	67	aranzada
	68	bianchittos, bianchini, marigosos, suspiros, bianchinus, biancheddus
	69	biscotto di fonni
	70	brugnolusu de arrescottu, brugnoli di ricotta, orrobiosolo
	71	bucconettes
	72	candelaus, candelaus prenu
	73	carapigna - karapigna - astròre
	74	caschettas - tiliccas

- 75 civraxiu, civràxu, civàrxu
 76 coccoi a pitzus - su scetti - pasta dura - coccoi de is sposus
 77 coccoietto con l'uovo, anguglia, coccoi de pasca, coccoi de ou
 78 copuletas - copuletta
 79 cruxioneddu de mindua, culungioneddos de mendula, ravioletti dolci alle mandorle
 80 culurgiones - culingionis
 81 filindeu
 82 focacce di ricotta - cozzulas de regottu - pane e regottu
 83 focaccia portoscusese
 84 fregola, fregula
 85 frisjoli longhi - frittelle lunghe - frisjolas
 86 gallettinias - pistoccheddus grussus - gallettine
 87 gateau gattò de mendula
 88 gnocchetti, maccarones, cravoas, cigiones, cigioni
 89 gueffus, guelfos, guelfus
 90 is angules
 91 is coccoisi de casu
 92 li chiusoni - chiusoni
 93 lorighittas
 94 malloreddus
 95 mandagadas mendegadas - trizzas - acciuleddhi
 96 moddizzosu
 97 mostaccioli, mustazzolos
 98 orilletas
 99 panada - empanada
 100 pane carasau, pane carasatu, carta da musica
 101 pane cicci, pane di desulo
 102 pane con gerda - pani cun edra - pani cun erda
 103 pane con il pomodoro - pani cun tamatica - fogazza cun tamatica
 104 pane d'orzo - pane 'e oxiu - pane 'e oxru
 105 pane 'e cariga - pane 'e mendula
 106 pane guttiai
 107 pani e saba, pani e sapa
 108 papassinos
 109 pardulas, casadinas
 110 pastine di mandorle, pastissus
 111 pirikitos - piricchittos
 112 pistiddu
 113 pistoccheddus de cappa, pistoccus incappausu
 114 pistoccu
 115 pompia intréa
 116 ravioli dolci - puligioni - bruglioni - pulicioni - buldzoni
 117 ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - s'azza de casu - coccias de casu
 118 raviolini dolci ripieni di melacotogna - culungioneddus de melairanni
 119 sebadas, seadas, sebada
 120 sos pinos
 121 sospiri di ozieri
 122 spianada - spianata - cozzula - panedda
 123 torrone di mandorle
 124 tunda
 125 uciatini - utzatini - coccu 'e jelda - cozzula 'e belda
 126 zichi
- preparazione di pesci, molluschi e crostacei e 127 bottarga di muggine, bottariga di muggine
 tecniche particolari di allevamento degli
 stessi
- 128 belu, trippa di tonno
 129 bottarga di tonno, bottariga di tonno, buttariga de tonnu, buttariga de tonnu,
 buttarla de scampirru
 130 burrida alla casteddaia, burrida alla cagliaritana
 131 cuore, cuore di tonno
 132 figatello, lattume
 133 merca di muggine
 134 molluschi bivalvi vivi del golfo di oristano
 135 musciami di tonno - filetto di tonno
 136 spinella
 137 tonno affumicato
 138 tonno sott'olio
 139 tunningia

prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)	140	caglio di capretto, caggiu de crabittu
	141	gioddu, micuratu, mezzoraddu, latte ischidu
	142	latte di capra alimentare, latti de craba, latti e'craba
	143	lumache
	144	miele di asfodelo, cadilloni
	145	miele di cardo, cardu pintu
	146	miele di castagno
	147	miele di corbezzolo, melalidone olione
	148	miele di eucalipto
	149	miele di rosmarino
	150	ricotta di colostro ovino
	151	ricotta di pecora o di capra lavorata - arrescottu spongiau
	152	ricotta fresca ovina, ricotta gentile
	153	ricotta moliterna, ricottone
	154	ricotta mustia
	155	ricotta testa di morto, ricotta greca, testa di moro, ricottone
	156	ricotta toscanelia, ricottone

Regione Siciliana

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amarena
	2	acquavite di vino
	3	liquore al mandarino
	4	liquore fuoco dell'etna
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	5	carne frasca di vacca, di pecora, di capra e di maiale
	6	gelatina di maiale, a liatina
	7	salsiccia di maiale fresca, secca e affumicata, a sauszizza
	8	salsiccia pasqualora
	9	salsiccione
grassi	10	olio extra vergine di oliva
condimenti	11	elioconcentrato
	12	sale marino naturale
formaggi	13	ainuzzi
	14	belicino
	15	caci figurati
	16	caciocavallo palermitano
	17	caciotta degli elimi
	18	canestrato
	19	canestrato vacchino
	20	cofanetto
	21	cosacavaddu ibleo
	22	ericino
	23	formaggio di capra "padduni"
	24	formaggio di capra siciliana
	25	formaggio di s. stefano di quisquina
	26	maiorchino
	27	maiorchino di novara di sicilia
	28	mozzarella
	29	pecorino rosso
	30	piacentino (piacentinu)
	31	picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato
32	piddiato	
33	provola	
34	provola dei monti sicani, caciotta	
35	provola delle madonie	
36	provola di nebrodi	
37	provola siciliana	
38	tumazzu di vacca	
39	vastedda della valle del belice	

	40	vastedda palermitana
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	41	aglio rosso di nubia, aglio di paceco, aglio di trapani
	42	albicocco i scillato
	43	alloro
	44	anguria di siracusa
	45	arancia biondo di scillato
	46	arancia di ribera
	47	bastarduna di calatafimi
	48	capperi
	49	capperi e cucunci
	50	carciofo spinoso di palermo o menfi
	51	carciofo violetto catanese
	52	carota di ispicca
	53	cavolfiore violetto "natalino"
	54	cavolo broccolo o "sparacello" palermitano
	55	cavolo rapa di acireale "trunzu di aci"
	56	cece
	57	ciliegia mastrantoni
	58	cipolla di giarratana
	59	cotognata
	60	fagiolo di polizzi
	61	fava di leonforte
	62	fichi secchi
	63	fichi d'india
	64	fico d'inda della valle del belice
	65	fico d'india della valle del torto, ficudinia
	66	fico d'inda di s. cono
	67	fragola e fragolina di naletto
	68	fragolina di ribera
	69	fragolina di sciacca
	70	grano duro
	71	kaki di misilmeri
	72	lenticchia di ustica
	73	lenticchia di villalba
	74	limone in seccagno di pettineo
	75	limone verdello
	76	mandarino tardivo di ciaculli
	77	mandorla di avola
	78	mandorle
	79	manna
	80	marmellata di arance
	81	marmellata di mele cotogne
	82	marmellata di pere spinelli, pira spinieddi
	83	mele cola
	84	mele gelate cola
	85	melone invernale giallo "cartucciaru" verde "purceddu"
	86	melone giallo (cucumis melo var. inodorus, melone giallo di paceco, melone d'inverno)
	87	mostarda
	88	mostarda essiccata
	89	nespola di trabia
	90	nocciole dei nebrodi
	91	noce di motta, "nuci da motta"
	92	oliva nebba
	93	oliva nera passuluni
	94	origano
	95	ovaletto di calatafimi
	96	patata novella di messina
	97	patata novella di siracusa
	98	pere butirra d'estate
	99	pere spinelli
	100	pere ucciardona
	101	pere virgola
	102	pesca tardiva di leonforte
	103	pistacchio
	104	pistacchio di bronte
	105	pomodoro di vittoria
	106	pomodoro faino di licata detto "buttichieddu"
	107	pomodoro seccagno pizzutello di paceco
	108	pomodoro secco (ciappa)

	109	rosmarino
	110	susino sanacore (u prunu ri murriali)
	111	zucchina di misilmeri detta: "friscaredda"
paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	112	amaretti
	113	biancomangiare
	114	biscotti a "s"
	115	biscotti al latte
	116	biscotti bolliti, i viscotta udduti
	117	biscotti di natale
	118	biscotti duri
	119	biscotto di monreale (viscottu ri murriali)
	120	biscotti glassati, i viscotta cà liffia o mazziati
	121	bocconetto
	122	braccialette
	123	buccellato
	124	caciu all'argintèra
	125	cannillieri
	126	cannoli
	127	cannolo alla ricotta, cannolo siciliano
	128	cassata siciliana
	129	cassateddi
	130	cassateddi di calatafimi
	131	cassatella di agira
	132	ciambella
	133	ciascuna, mucatuli
	134	cioccolata di modica
	135	colombe pasquali, i palummeddi, pastifuorti
	136	crepelle di riso
	137	crispelle, i crispeddi
	138	cuccia
	139	cucciddata
	140	cucciddati di calatafimi
	141	cucuzzata
	142	cuddrireddra
	143	cuddureddi
	144	cuffitelle
	145	facciuni di san chiara
	146	fasciatelle
	147	frutti di martorana
	148	gadduzzi
	149	gelo di melone
	150	granita di gelsi neri
	151	granita di mandorla
	152	guammelle
	153	guiuggiolena o cubbiata
	154	mandorlato (biscotto riccio)
	155	mastazzola
	156	nfasciatieddi
	157	nfasciatieddi di agira
	158	nfasciatieddi di troina
	159	nfrigghiulata
	160	nucàtuli
	161	ossa di morto
	162	pagnotta alla disgraziata
	163	pane a lievitazione naturale (pani cu cruscenti)
	164	pane di casa, u pani i casa
	165	pane di monreale (u pani ri murriali)
	166	pane di s. giuseppe
	167	pane votivo, a cuddura di s. paulu
	168	panzerotti
	169	papareddi
	170	pasta alla crema di latte
	171	pasta di mandorle
	172	pasta di nocciola
	173	pasta reale di erice
	174	petrafennula
	175	pignoccata
	176	pignolata di messina
	177	piparelle

	178	pizzarruna
	179	pupi cull'ova
	180	pupi di zucchero
	181	salame turco
	182	savoiarde
	183	scacciata
	184	scursunera
	185	sfinci di san giuseppe
	186	sfincione
	187	sfoglio (sfogghiu)
	188	squartucciatu
	189	taralli
	190	testa di turco
	191	vastedda cu sammucu, vastedda nfigghiulata
	192	vastedda fritta
	193	vucciddati di mandorle
prodotti della gastronomia	194	arancini di riso
	195	badduzzi di risu
	196	busiati col pesto trapanese
	197	caponata di melanzane
	198	cardi in pastella
	199	cavate
	200	crepelle
	201	crocchè di patate
	202	cuscus di pesce
	203	focaccia al sambuco
	204	frascatula
	205	iris
	206	maccharuna
	207	maccù di favi
	208	maccu di grano
	209	malateddi
	210	nfigghiulata
	211	padducculi di carne
	212	pane cotto
	213	panelle
	214	parmigiana di melanzane
	215	pasta cà muddica
	216	pasta che sàrdi
	217	pasta che vruoccoli arriminàti
	218	sarde a beccaficu
	219	stigghiola
	220	vino cotto e mustazzoli
	221	zuzzu
preparazione di pesci, molluschi e crostacei	222	bottarga, uovo di tonno
	223	bottarga, uovo di tonno di capo san vito, uovo di tonno santovitaro
	224	pesce azzurro sott'olio di lampedusa
	225	tonno di tonnara
	226	vaccareddi (lumache)
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	227	miele delle egadi
	228	miele delle madonie
	229	miele di acacia, di timo, di carrubo
	230	miele di timo, di agrumi, di cardo, di eucalyptus, di carrubo
	231	miele di trapani
	232	miele ibleo
	233	miele millefiori
	234	miele della provincia di agrigento
	235	ricotta di pecora
	236	ricotta di vacca
	237	ricotta iblea
	238	ricotta infornata
	239	ricotta mista

Regione Toscana

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	albermes, albermes di firenze
	2	amaro clementi elixir di fivizzano, amaro di fivizzano, china clementi di fivizzano
	3	aspretto di more
	4	biadina
	5	china massaggi
	6	elisir di china di pieve fosciana
	7	gemma d'abeto
	8	vermouth di vino bianco
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	9	agnello appenninico
	10	agnello del parco di migliarino-san rossore
	11	agnello di zeri, agnello zerasco
	12	agnello massese
	13	ammazzafegato toscano
	14	barbina, guanciaie
	15	bardiccio
	16	biroldo della garfagnana
	17	biroldo delle apuane
	18	biroldo di lucca, biroldo della versilia, mallegato, buristo
	19	biscotto di salsiccia di sorano
	20	boccone al fungo porcino di coreglia, salamino al fungo, bocconcino
	21	budelluzzo di grosseto, busicchio
	22	buristo, mallegato pisano, mallegato livornese, sanguinaccio
	23	capocollo tipico senese, finocchiata
	24	capretto delle apuane
	25	carne di cavallo di comano, carne di puledro di comano
	26	carne di mucca pisana del parco di migliarino-san rossore, mucco pisano
	27	carne di razza calvana
	28	carne di razza maremmana
	29	carne salata, carne del bigoncio
	30	fasciata, pancetta arrotolata
	31	fegatelli sott'olio (o sotto strutto) toscani
	32	fegatello di maiale macinato pisano
	33	filetto della lunigiana
	34	finocchiona toscana, finocchina
	35	gallina mugellese, gallina mugginese
	36	guanciaie, gota
	37	lardo vergine di maiale
	38	lombo senese (lombo, lonzino, arista stagionata)
	39	lonzino
	40	manzo di pozza della garfagnana, carne garfagnina, carpaccio garfagnino
	41	mezzone, bastardo
	42	mocetta carrarina
	43	mortadella della lunigiana, mondiola della garfagnana
	44	mortadella delle apuane
	45	mortadella di maiale di camaiore, sbriciolona
	46	mortadella di prato
	47	mortadella nostrale di cardoso
	48	pancetta apuana
	49	pancetta e rigatino toscani
	50	pollo del valdarno, valdarnese bianca o valdarno bianca
	51	porchetta di monte san savino
	52	prosciutto bazzone della garfagnana e della valle del serchio
	53	prosciutto del casentino
	54	prosciutto di cinta senese, prosciutto chiantigiano
	55	prosciutto di sorano
	56	rigatino arrotolato finocchiato
	57	roventino
	58	salame al vino
	59	salame chianino
	60	salame chiantigiano
	61	salame di cinghiale
	62	salame di cinta senese

	63	salame di maiale e pecora
	64	salame prosciuttato di ghivizzano
	65	salame toscano
	66	salsiccia con cotenne
	67	salsiccia con patate
	68	salsiccia di cinghiale
	69	salsiccia di cinghiale sott'olio
	70	salsiccia di montignoso
	71	salsiccia toscana, sarciccia
	72	sanbudello, ammazzafegato aretino
	73	soppressata di cinghiale
	74	soppressata di sangue
	75	soppressata toscana, capopfreddo, capaccia
	76	spalla chiantigiana
	77	spalla cotta di filattiera, spalla cotta della lunigiana
	78	spalla di maiale pisana
	79	spalla di sorano
	80	spuma di gota di maiale di san miniato
	81	tarese valdarno
	82	testa in cassetta, sopressata
	83	tonno del chianti, finto tonno toscano
	84	trippa e lampredotto
	85	vergazzata, pancetta stesa
	86	zampone chiantigiano
	87	zia di maremma
condimenti	88	sugo di scottiglia alla pescinaia
formaggi	89	caciotta della lunigiana, formaggio bovino della lunigiana
	90	caciotta di pecora
	91	caciotta dolce, vacchino dolce
	92	caciotta stagionata, mucchino, vacchino
	93	formaggi caprini della maremma, caprini
	94	formaggi di latte di capra dell'isola di capraia
	95	formaggio caprino dell'alto mugello
	96	formaggio caprino delle apuane
	97	fossa del greppo, pecorino di fossa del greppo, formaggio pecorino di fossa del greppo
	98	grande vecchio di montefollonico
	99	marzolino di lucardo, pecorino lucardo
	100	pastorella del cerreto di sorano
	101	pecorino a crosta fiorita
	102	pecorino a latte crudo abbucciato
	103	pecorino a latte crudo della montagna pistoiese, pecorino di pistoia
	104	pecorino a latte crudo dalla provincia di siena
	105	pecorino alle erbe aromatiche, pecorino fresco verde
	106	pecorino del casentino
	107	pecorino del parco di migliarino-san rossore
	108	pecorino della costa apuana, pecorino massese
	109	pecorino della garfagnana e delle colline lucchesi, pecorino baccellone
	110	pecorino della lunigiana
	111	pecorino delle balze volterrane, pecorino pisano
	112	pecorino delle colline senesi
	113	pecorino di pienza stagionato in barriques
	114	pecorino stagionato in foglie di noce
	115	pratolina, formaggio di pura capra
	116	ravaggiolo di latte vaccino del mugello
	117	ravaggiolo di pecora pistoiese, ravaggiolo, raveggiolo
	118	ravaggiolo di pecora senese, ravaggiolo, raveggiolo
	119	ricotta di pecora grossetana
	120	ricotta di pecora massese
	121	ricotta di pecora pistoiese
	122	stracchino, crescenza
grassi (burro, margarina, oli)	123	olio di madreignola
	124	olio di olivastra scarlinese
	125	olio di olivo quercetano, olio di quercetana
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	126	aglio massese
	127	aglio rosso maremmano
	128	arancio massese

- 129 asparago d'argenteuil toscano, asparago nostrale
 130 barba massese, barba di prete, scorza nera
 131 basilico gigante, basilico a foglia di lattuga
 132 bietola a coste sottili
 133 carciofini sott'olio
 134 carciofo del litorale livornese
 135 carciofo di chiusure
 136 carciofo di pian di rocca
 137 carciofo di san miniato, carciofo sanminiatese, mamma sanminiatese
 138 carciofo empolese
 139 cardo della val di cornia, gobbo della val di cornia
 140 cardo massese, cardone o gobbo
 141 castagna d'antona, carpinese
 142 castagna mondigiana del pratomagno, mondistollo
 143 castagna perella del pratomagno
 144 castagna pistolesa, bianchina
 145 castagne (fresche) della toscana
 146 cavolfiore fiorentino tardivo, cavolfiore con il cappuccio, con il cartoccio o incartocciato
 147 cavolfiore precoce toscano, cavolfiore fiorentino col cartoccio precoce
 148 cavolo nero riccio di toscana, brascchetta
 149 cavolo riccio nero di lucca
 150 cece di grosseto
 151 cece nostrale, cece nostrale piccolo
 152 ciavattone di sorano, fagiolo burro di sorano
 153 ciliegia di lari
 154 cipolla di bassone, cigola
 155 cipolla di certaldo
 156 cipolla di ripola
 157 cipolla di terceretoli
 158 cipolla di treschietto, gigola
 159 cipolla lucchese
 160 cipolla massese
 161 cipolla rossa toscana
 162 cipolla savonese, cipolla "sagonese"
 163 cipolla vernina (cipolla bastarda)
 164 cocomero della val di cornia
 165 cocomero gigante
 166 confettura di purnelle fiaschette
 167 dormiente della montagna pistoiese (dormiglione, marzuolo)
 168 fagiola garfagnina
 169 fagiola schiacciona
 170 fagiolo aquila
 171 fagiolo borlotto di maremma
 172 fagiolo borlotto nano di sorano
 173 fagiolo borlotto nostrale toscano
 174 fagiolo burro toscano
 175 fagiolo cannellino (fagiolo cannellino del s. ginese-compitese)
 176 fagiolo cannellino di sorano
 177 fagiolo cappone
 178 fagiolo coco nano (fagiolo cocco)
 179 fagiolo dall'occhio (fagiolo gentile, fagiolo cornetto)
 180 fagiolo decimino
 181 fagiolo della montagna (fagiolo bastardone, della nodola, dell'amiata)
 182 fagiolo di bigliolo
 183 fagiolo decimino, fagiolo scritto rampicante
 184 fagiolo di zeri (fagiolo con il grembiule <fasgiulain dau scuside>, fagioline <fasgiuline>)
 185 fagiolo fico di gallicano
 186 fagiolo giallorino della garfagnana (giallorino)
 187 fagiolo malato
 188 fagiolo marconi a seme nero
 189 fagiolo mascherino
 190 fagiolo massese
 191 fagiolo pievarino
 192 fagiolo romano (fagiolo romanello)
 193 fagiolo rosso di lucca
 194 fagiolo schiaccione
 195 fagiolo scritto della garfagnana
 196 fagiolo scritto di lucca
 197 fagiolo serpente toscano (stringa)

- 198 fagiolo stortino di lucca
 199 fagiolo stringa di lucca
 200 fagiolo turco di castello
 201 fagiolo zolfino
 202 farina di castagne carpinese
 203 farina di castagne d'antona (farina dolce)
 204 farina di castagne del pratomagno (farina dolce)
 205 farina di castagne della lunigiana
 206 farina di castagne dell'amiata
 207 farina di castagne di prato
 208 farina di castagne pistoiese
 209 farina di neccio di villa basilica, farina dolce, farina di castagne
 210 fava lunga delle cascine (fava delle cascine)
 211 fichi di Carmignano
 212 fichi sott'olio livornesi
 213 fico dottato
 214 fico san piero
 215 fico verdino
 216 frutti del sottobosco delle montagne pistoiesi
 217 funghi porcini toscani (giugnolo, settembrino, biancarello, montagnolo, porcino del freddo, moreccio o porcino nero, estatino)
 218 funghi sotto sale della costa apuana
 219 grano marzolo del melo
 220 grano saraceno, fagopiro, grano nero
 221 granturco bianco massese (mais bianco)
 222 granturco formenton ottofile della garfagnana
 223 granturco nano di lupo, granturco nano di grezzano
 224 lattuga quattro stagioni (lattuga vinata)
 225 limone massese
 226 lupino dolce di grosseto
 227 mais quarantino
 228 mais rustico per polenta aretino
 229 marmellate della toscana
 230 marrone (secco) di caprese michelangelo
 231 marroni della toscana
 232 mela "muso di bue" (mela "muso de be")
 233 mela binotto
 234 mela carla aretina (finalina)
 235 mela casciana (rosetta)
 236 mela casolana
 237 mela francesca aretina
 238 mela nesta decio
 239 mela panaia (flagellata)
 240 mela roggiola
 241 mela rosa del casentino (mela di montagna)
 242 mela rotella della lunigiana (pomo rodello)
 243 mela rugginosa della valdichiana (mela golden, mela deliziosa gialla)
 244 mela stayman aretina (mela stayman red o nieplyng)
 245 melanzana violetta fiorentina
 246 melograno di firenze
 247 melone della val di cornia
 248 mirtillo nero della montagna pistoiese (piuro)
 249 noce aretina
 250 olive in salamoia
 251 paonazzi sott'olio (lardaioli rossi)
 252 pastinocello (pastinello, pastinaccio, gallinaccio)
 253 patata bianca del melo
 254 patata di regnano
 255 patata di santa maria a monte, la tosca
 256 patata di zeri (patate "rosse, bianche, zale" di zeri)
 257 patata rossa di cetica (patata rossa del pratomagno, patata rossa del casentino)
 258 pera coscia aretina
 259 pera coscia di firenze
 260 pere del curato toscana
 261 pera gentile
 262 pera rusé
 263 pesca alberta (pesca alberta, pesca lamberta)
 264 pesca cotogna del poggio
 265 pesca cotogna di rosano (cotogna)
 266 pesca cotogna toscana

- 267 pesca diga
 268 pesca limone (cotogna tardiva)
 269 pesca maglia rosa
 270 pesca michelini
 271 pesca mora di dolfo
 272 pesca passerina (pesca ubriaca)
 273 pesca regina di londa
 274 pesca trionfo (trionfo rosso, trionfo peloso)
 275 peschetti di candia (peschetti di vigna, peschetti settembrini)
 276 piattelle frisona (fagiolo di san michele)
 277 pinolo del parco di migliarino-san rossore
 278 pisello a mezzafrasca aretina (pisello quarantino)
 279 pisello a tutta frasca aretino
 280 pisello mugellano, baccellone, nostrale del mugello
 281 pomodorino da inverno da appendere (pomodoro pendolino)
 282 pomodoro canestrino di lucca
 283 pomodoro ciliegino toscano
 284 pomodoro costoluto fiorentino (pomodoro rosso da conserva)
 285 pomodoro cuore di bue (bovaiolo)
 286 pomodoro fragola di albiano minacciano
 287 pomodoro grinzoso sanminiatese, pomodoro di san miniato
 288 pomodoro marmande
 289 pomodoro pallino (pomodoro da serbo)
 290 pomodoro pendentino
 291 pomodoro pisanello
 292 pomodoro quarantino (pomodoro antico nostrale)
 293 pomodoro stella (pomodoro pesciatino o del morianese)
 294 radicchia di lucca
 295 rapino di bergiola foscilino
 296 rapo del valdarno (rapo nostrale)
 297 scalogno nostrale toscano
 298 sedano nostrale (costolino o sedano di montevarchi o sedano marconi)
 299 spinacio tipico della val di cornia
 300 tabacco kentucky della val tiberina toscana, tabacco scuro toscano
 301 tartufo bianchetto della toscana (tartufo marzuolo)
 302 tartufo bianco della toscana
 303 tartufo nero pregiato della toscana
 304 tartufo nero uncinato della toscana
 305 tartufo scorzone della toscana (tartufo d'estate della toscana)
 306 uva colombana di peccioli
 307 zafferano aretino
 308 zafferano delle colline fiorentine (zima di firenze)
 309 zafferano purissimo di maremma
 310 zucca da semi toscana (zucca da maiali)
 311 zucca lardaia
 312 zuccina lunga fiorentina (zucchini fiorentino rigato bianco, zuccina bianca del valdarno)
 313 zuccina mora pisana
 314 zuccina sarzanese
 315 zuccina tonda fiorentina
- paste fresche e prodotti della panetteria,
 biscotteria, pasticceria, cofetteria
- 316 amaretti di carmignano, amaretti di 'fochi
 317 anacino, stinco di morto, biscotti agli anaci, biscotti lessi
 318 befanini
 319 berlingozzo
 320 biscotti di prato, cantucci di massa marittima, cantucci di prato o cantucci toscani
 321 biscotto col riccio
 322 biscotto con l'unto, civitellino, bucunto
 323 biscotto di mezz'agosto
 324 biscotto salato di roccalbegna
 325 bozza pratese, pane di prato
 326 brecciotto di roccalbegna
 327 brigidino di lamporecchio
 328 brutti boni di prato
 329 brutto buono ai pinoli, kinzica
 330 buccellato di lucca
 331 cantucci di san miniato, cantuccini di san miniato, biscotti di san miniato
 332 carscenta della lunigiana, crescenta

- 333 castagnaccio toscano, migliaccio
 334 cavallucci di siena, cavallucci di massa marittima, morsetti
 335 cecina, calda calda, farinata, cinque e cinque
 336 cenci (stracci, frappole)
 337 ciaccia di pasqua
 338 ciaccino
 339 cialde di montecatini
 340 cialdine dei tufi
 341 ciaramito di castell'azzara
 342 cioccolato artigianale toscano
 343 ciorchiello di casette, ciambella, ciorchiedo
 344 confetti di pistoia, confetti a riccio
 345 corolli incesi
 346 corona di san bartolomeo
 347 crisciolette di cascio
 348 croccolato di siena
 349 cucchiaroli, succiaroli, anseri, orecchioni
 350 focaccette di aulla
 351 focaccia bastarda di pitigliano
 352 focaccia con i friccioli, ciaccia con i friccioli
 353 focaccia di nonno pilade
 354 focaccia di pasqua salata di pitigliano
 355 focaccia leva di gallicano
 356 focaccia seravezzina
 357 frate lucchese, bombolone lucchese, ciambella lucchese
 358 gnudi ravioli nudi
 359 lasagne bastarde della lunigiana, lasagne matte
 360 maccheroni della garfagnana
 361 mandorlata di montalcino
 362 mangia e bei
 363 marocca di casola
 364 marzapane
 365 migliaccia di pitigliano
 366 migliaccio senese
 367 mignecci di formentone di gallicano
 368 neccio toscano, bollento, gaccio, cian
 369 pan del santi, pan dei morti, pan co' santi
 370 pan di ramerino
 371 pane di altopascio
 372 pane di montegemoli
 373 pane di patate della garfagnana
 374 pane di po', signano e agnino
 375 pane di pomarance
 376 pane di pontremoli, focaccia pontremolese
 377 pane di regnano
 378 pane di vinca
 379 pane marocco di montignoso (pane marocco, pane merocco)
 380 pane toscano
 381 panficato dell'isola del giglio
 382 panforte di siena (panforte bianco, nero margherita), panforte di massa marittima
 383 panforte glacé al cioccolato (torta del corsini, panforte di pistoia)
 384 panigaccio di podenzana
 385 panina (pan giallo)
 386 panini di granturco
 387 pasimata
 388 pattona di comano (pattona comanina)
 389 pesche di prato
 390 pici (pinci)
 391 pupporina
 392 quaresimali
 393 ricciarelli di siena, ricciarelli di pomarance, ricciarelli di massa marittima (marzapanetti alla senese, morselletti)
 394 ricciolina
 395 rustici di montalcino
 396 salviato di villa basilica
 397 scarsella orbetellana
 398 schiaccie grossetane, schiacciate, ciacce, focacce
 399 schiaccia alla campigliese
 400 schiaccia briaca dell'elba
 401 schiaccia pasquale con uccellini di san piero

	402	schiaccia pizzicata di montiano
	403	schacciata alla fiorentina
	404	schacciata con l'uva
	405	sfratto
	406	spongata della lunigiana
	407	sportella
	408	taglioli di castell'azzara, melatelli
	409	testarolo della lunigiana
	410	topi di castell'azzara
	411	torsetto con la bolla di pitigliano
	412	torta co' bischeri
	413	torta cybea di massa
	414	torta d'erbe della lunigiana
	415	torta di farro della garfagnana, torta di farro
	416	torta di marroni di marradi
	417	torta di riso di massa e carrara
	418	torta di riso lunigianese
	419	torta di verdure
	420	torta mantovana
	421	torta salata di villa basilica
	422	tortelli alla lastra
	423	tortello del melo, raviolo
	424	tortello di patate
	425	tortello dolce di pitigliano
	426	tortello maremmano con spinaci
	427	tozzetto di pitigliano
	428	zuccherini del mugello, zuccherini al paiolo
	429	zuccherino di maremma
	430	zuccherino di vernio
	431	zuccotto massese
preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi	432	anguilla scavecciata, anguilla marinata
	433	anguilla sfumata
	434	bottarga di cefalo di orbetello, bottarga di muggine
	435	femminelle di orbetello o burano
	436	fiche maschie a stocchetto
	437	filetto di cefalo di orbetello
	438	palamita
	439	trota fario appenninica del casentino, trota reale
	440	trota iridea
	441	trota marinata della garfagnana
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	442	miele di acacia toscano
	443	miele di castagno toscano
	444	miele di melata di abete toscano, manna d'abete
	445	miele di particolari essenze floreali
	446	miele di spiaggia del parco di migliarino - san rossore
	447	miele millefiori toscano
	448	nettare di capraia, miele di capraia
	449	pappa reale
	450	pappa reale in cellette
	451	polline
	452	propoli toscano

Regione Umbria

Tipologia	N°	Prodotto
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	1	capocollo
	2	coglioni di mulo
	3	coppa di testa
	4	corallina o salame umbro
	5	guanciaie o barbozzo
	6	lombetto
	7	mazzafegati

	8	porchetta
	9	prosciutto nostrano
	10	salami di norcia
	11	salsicce
	12	sanguinaccio
	13	ventresca
condimenti	14	pasta di olive
	15	paté di interiora di pollo
Formaggi	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
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	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	farro (farro e farro di monteone)
	26	lenticchie
	27	marrone
	28	patata rossa di colfiorito
	29	sedano nero di trevi
	30	tartufo bianco pregiato
	31	tartufo nero pregiato
	32	zafferano di cascia
Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria	33	attorta
	34	bringoli
	35	brustengolo
	36	castagnole
	37	ciaramicola
	38	ciriole
	39	cresciole di ciccioli
	40	crescionda
	41	fave dei morti
	42	mostaccioli
	43	nocciata
	44	pammelati
	45	pampepato
	46	pan mostato
	47	pan nociato
	48	pane di strettura
	49	passatelli
	50	pici
	51	pinocate
	52	pinolate
	53	rocciata
	54	schacciata al formaggio
	55	stinchetti
	56	strangozzi
	57	strufoli
	58	torciglione
	59	torcolo di san costanzo
	60	torta al formaggio o di pasqua
	61	torta al testo
	62	tozzetti
	63	umbricelli
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	64	anguilla del trasimeno
	65	carpa del trasimeno
	66	latterino del trasimeno
	67	luccio del trasimeno
	68	persico reale del trasimeno
	69	tinca del trasimeno

prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro) 70 ricotta salata

Regione Valle d'Aosta

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	genepi
	2	ratafià
Carni (a frattaglie) fresche e loro preparazione	3	boudin
	4	motsetta
	5	prosciutto alla brace saint-oyen (jambon a la braise saint-oyen)
	6	seoucesse
	7	teteun
	8	tseur achètaye
formaggi	9	brossa
	10	formaggio di capra a pasta molle
	11	formaggio di pecora o capra a pasta pressata
	12	formaggio misto
	13	reblec
	14	reblec de crama
	15	salignoùn
	16	séras
	17	toma di gressoney
grassi (burro, margarina, oli)	18	beuro (burro di affioramento)
	19	beuro colò
	20	beuro de brossa
	21	burro centrifugato di siero
prodotti d'origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)	22	miele di castagno (mi de tsatagni)
	23	miele di rododendro (mi de framicllo)
	24	miele millefiori di montagna (mi de fleur de montagne)
	25	lasé

Regione Veneto

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	acqua di melissa
	2	amaro al radicchio rosso di treviso
	3	grappa veneta
	4	liquore all'uovo
	5	liquore barancino
	6	liquore del consiglio
	7	liquore fragolino
	8	maraschino
	9	prugna
	10	sangue morlacco
carni (e frattaglie) fresche e loro prevenzione	11	anatra di corte padovana
	12	anatra germana veneta
	13	anatra mignon
	14	bogoni di badia calavena
	15	bondiola al sugo di este
	16	bondiola col lengual del padovano
	17	bondiola di castelgomberto
	18	bondola della val leogra

19	bresaola di cavallo
20	cacciatore d'asino
21	cacciatore di cavallo
22	carne de fea (pecora) afumegada
23	carne di musso
24	ciccioli della val leogra
25	coeghin nostrano padovano
26	coessin (cotechino) co la lengua del basso vicentino
27	coessin (cotechino) del basso vicentino
28	coessin (cotechino) della val leogra
29	coessin (cotechino) in onto del basso vicentino
30	coessin co lo sgrugno
31	coniglio veneto
32	coppa di testa di este
33	cornioi di crespadoro
34	coscia affumicata di cavallo
35	cotechino di puledro
36	falso parsuto
37	faraona camosciata
38	faraona di corte padovana
39	figalet
40	galletto nano di corte padovana - pepoa
41	gallina collo nudo di corte padovana
42	gallina dorata di lonigo
43	gallina ermellinata di rovigio
44	gallina padovana
45	gallina polverara
46	gallina robusta lionata
47	gallina robusta maculata
48	lardo del basso vicentino
49	lardo in salamoia
50	lardo steccato con le erbe
51	lengual
52	lingua salmistrata
53	luganega da riso
54	luganega nostrana padovana
55	luganega trevigiana
56	luganeghe de tripan
57	luganeghe della val leogra
58	morette o barbusti della val leogra
59	mortandele
60	muset trevigiano
61	nervetti di bovino
62	oca del mondragone
63	oca di corte padovana
64	oca in onto padovana
65	oco in onto dei berici
66	osocol di treviso
67	pancetta col tocco (filetto) del basso vicentino
68	panzéta co l'ossocolo del basso vicentino
69	parsuto de oca
70	parsuto di montagnana
71	pastin
72	pecora alpagota
73	pendole
74	pollo combattente di corte padovana
75	pollo rustichello della pedemontana
76	porchetta trevigiana
77	prosciutto crudo dolce di este
78	salado co l'ajo del basso vicentino
79	salado della pedemontana trevigiana
80	salado fresco del basso vicentino
81	salado fresco trevigiano
82	salame bellunese
83	salame di asino
84	salame di cavallo
85	salame di verona
86	salame nostrano padovano
87	salamelle di cavallo
88	salsiccia con le rape
89	salsiccia equina

	90	salsiccia tipica polesana
	91	schenal
	92	senkilam - speck di sappada
	93	sfilacci di equino
	94	sfilacci di manzo
	95	soppressa di verona
	96	soppressa trevigiana
	97	soppressa co l'ossocolo del basso vicentino
	98	soppressa co la brasola del basso vicentino
	99	soppressa col toco (filetto) del basso vicentino
	100	soppressa di cavallo
	101	soppressa investida
	102	soppressa nostrana padovana
	103	speck del cadore
	104	speck del cavallo
	105	tacchino comune bronzato
	106	tacchino ermellinato di rovigio
	107	torresani di torreglia
	108	torresano di braganze
	109	vitellone padano
grassi (burro, margarina, oli)	110	burro a latte crudo di malga
formaggi	111	caciotta misto pecora
	112	casatella trevigiana
	113	formaggio acidino - fior di capra con o senza erbette
	114	formaggio agordino di malga
	115	formaggio bastardo del grappa
	116	formaggio busche
	117	formaggio caciotta di asiago
	118	formaggio casato del garda
	119	formaggio casel bellunese
	120	formaggio cesio
	121	formaggio contrin
	122	formaggio dolomiti
	123	formaggio fodom
	124	formaggio imbriago
	125	formaggio latteria di sappada
	126	formaggio malga altopina o dei sette comuni
	127	formaggio malga bellunese
	128	formaggio misto pecora fresco dei berici
	129	formaggio moesin di fregona
	130	formaggio montemagro
	131	formaggio morlacco
	132	formaggio nevegal
	133	formaggio nostrano veronese
	134	formaggio pecorino dei berici
	135	formaggio pecorino fresco malga
	136	formaggio piave
	137	formaggio renàz
	138	formaggio schiz
	139	formaggio tosella
	140	formaggio zigher
	141	formaggio zumelle
	142	foirnai nustran
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	143	aglio bianco polesano
	144	aglio del medio adige
	145	asparago bianco del sile
	146	asparago bianco di bibione
	147	asparago della mambrotta
	148	asparago di arcole
	149	asparago di bassano
	150	asparago di giare
	151	asparago di mambrotta
	152	asparago di padova
	153	asparago di palazzetto
	154	asparago di rivoli
	155	asparago verde amaro montine
	156	barbabietola rossa di chioggia
	157	bietola di bassano

158	bisi de lumignan
159	biso di peseggia
160	broccolo di bassano
161	broccolo fiolaro di creazzo
162	carciofo violetto di s. erasmo
163	carota di chioggia
164	castagne del baldo
165	castagne e marroni dei colli euganei
166	cavolo dell'adige
167	cicoria catalogna gigante di chioggia
168	ciliegia dei colli asolani
169	ciliegia delle colline veronesi
170	ciliegie dei colli euganei
171	ciliegie durone di cazzano
172	cipolla bianca di chioggia
173	cipolla rosa di bassano
174	composte delle valli dell'agno e del chiampo
175	craut - verde agre
176	crauti delle bregonze
177	cren
178	culàti di valdagno
179	durona del chiampo
180	fagiolino meraviglia di venezia
181	fagiolo borlotto nano di levada
182	fagiolo di posina "scalda"
183	fagiolo giàlet, giàlin, fasol biso, solferino
184	fagiolo gnoco borlotto (fasolo gnoco) lingua di fuoco
185	farina di mais biancoperla
186	farina di mais marano
187	farina per polenta di mais "sponcio", rostrato, pignel, pignol fiorentin
188	fasola posenata
189	fave bellunesi
190	fregola delle dolomiti bellunesi (della montagna bellunese)
191	fragola di verona
192	funghi coltivati del montello
193	funghi di costozza
194	germoglio di radicchio bianco nostrano di bassano
195	giuggiola dei colli euganei
196	giuggiolo del cavallino
197	insalata di lusia
198	kiwi di treviso
199	kiwi di verona
200	kodinze
201	kodinzon
202	mame d'alpago (mame, bonei)
203	mamma bianca di bassano
204	marinelle sotto spirito
205	marrone di san mauro
206	marrone feltrino, morone feltrino
207	marroni di combai
208	marroni di monfenera
209	marroni di valrovina
210	mela del medio adige
211	mela di monfumo
212	mela di verona
213	melone del delta polesano
214	melone precoce veronese
215	mostarda vicentina
216	nettarina di verona
217	noce dei grandi fiumi
218	noce di feltrino
219	orzo agordino
220	patata americana di anguillara e stroppare
221	patata americana di zero branco
222	patata cornetta
223	palata del montello
224	patata del quartier del piave
225	patata di cesiomaggiore
226	patata di chioggia

	227	patata di montagnana
	228	patata di posina
	229	patata dorata dei terreni rossi del guà
	230	patate di rotzo
	231	peperone di zero branco
	232	pera del medio adige
	233	pere del veneziano
	234	pere del veronese
	235	pesca bianca di venezia
	236	pesca di poveglano
	237	pesca di verona
	238	pisello di borso del grappa
	239	pomodoro del cavallino
	240	pòm prussian (mela prussiana)
	241	radicchio bianco fior di maserà
	242	radicchio bianco o variegato di lusia
	243	radicchio rosso di chioggia
	244	radicchio rosso di verona
	245	radicchio variegato bianco di bassano
	246	radicio verdòn da cortèl, cicoria a grumolo, cycorion intybus
	247	riso del delta del po
	248	riso di grumolo delle abbadesse
	249	scarola o insalata d'inverno di bassano
	250	sedano di rubbio
	251	sedano verde di chioggia
	252	sedano-rapa di ronco all'adige
	253	susina gialla di lio piccolo
	254	tartufo della montagna veronese
	255	tartufo nero dei berici
	256	zucca marina di chioggia
	257	zucca santa bellunese (zucca santa)
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	258	amaretoni
	259	banana comune
	260	bibanesi
	261	bigoi
	262	biscotti baicoli
	263	biscotti bussolai
	264	biscotti pazientini
	265	capezzoli di venere
	266	carfogn
	267	casunziei
	268	ciopa vicentina
	269	colomba pasquale di verona
	270	cornetti
	271	dolce bissoleta
	272	dolce del santo - santantonio
	273	dolce nadalin
	274	dolce polentina
	275	esse adriese
	276	fave alla veneziana
	277	forti bassanesi
	278	frittelle con l'erba amara
	279	frittelle di verona
	280	frittelle veneziane
	281	fugassa padovana
	282	fugassa veneta
	283	galani e crostoli
	284	gargati
	285	gelato artigianale del cadore
	286	gnocco di smalzao
	287	gnocco di verona
	288	il riccio
	289	lasagne da fornèl
	290	mandorlato di cotogna veneta
	291	mantovana
	292	merletti santantonio
	293	montasù
	294	pagnotta del doge

295	pan biscotto veneto
296	pan co a suca
297	pan co l'ua
298	pan de le feste
299	pan del santo (dolce)
300	pandoli di schio
301	pandoro di verona
302	pane di mais
303	pasta frolla della lessinia
304	pevarin
305	ravioli con radicchio rosso di verona
306	rufiolo di costeggiola
307	sagagiardi
308	san martino
309	savoardi di verona
310	schizzotto
311	sfogliatine di villafranca
312	smegiassa
313	subioti all'ortica
314	tajadele al tardivo
315	torrone di s. martino di lupari
316	torta ciosota
317	torta figassa
318	torta fregolotta
319	torta nicolotta
320	torta ortigara
321	torta pazientina
322	torta pinza-putana
323	torta sgriesolona - rosegota
324	torta zonclada
325	tortellini di valeggio sul mincio
326	treccia d'oro di thiene
327	zaletto di giuggiole
328	zaletti
preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	329 anguilla del delta del po
	330 anguilla del livenza
	331 anguilla marinata del delta del po
	332 anguilla o bisatto delle valli da pesca venete
	333 branzino o spigola delle valli da pesca venete
	334 cefali delle valli da pesca venete
	335 cefalo del polesine
	336 cozza di scardovari
	337 gambero di fiume della venezia oriental
	338 latterini marinati del delta del po
	339 moeche e masanete
	340 moscardino di caorle
	341 pesce azzurro del delta del po
	342 sardine e alici marinate del delta del po
	343 schilla della laguana di venezia
	344 trota fario valli vicentine
	345 trota iridea del sile
	346 trota iridea della valle del chiampo
	347 vongola verace del polesine
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	348 caciocapra
	349 formaggio al latta crudo di posina
	350 formaggio straccon
	351 miele dei colli euganei
	352 miele del delta del po
	353 miele del grappa
	354 miele del montello
	355 miele della collina e pianura veronese
	356 miele della montagna veronese
	357 miele di barena
	358 miele dolomiti bellunesi
	359 mieli dell'altopiano di asiago
	360 ricotta affumicata
	361 ricotta affumicata della val leogra

362	ricotta da sacchetto della val leogra
363	ricotta fioretta delle vallate vicentine
364	ricotta pecorina dei berici
365	ricotta pecorina stufata dei berici
366	ricotta schotte

Provincia autonoma di Bolzano

Tipologia	N°	Prodotto	
bevande analcoliche, distillati liquori	1	enzianschnaps (genziana)	
	2	kranewitter (ginepro)	
	3	latschenschnaps (liquore di mugo)	
	4	nusseler (nocino)	
	5	schwarzbeerschnaps (grappa di mirtilli)	
	6	treber (grappa di vinaccia)	
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	7	bauernschinken (prosciutto contadino)	
	8	blutwurst (sanguinaccio)	
	9	fleischkase (salame cotto al forno)	
	10	gamswurst (salsiccia di camoscio)	
	11	gerauchertes gamsfleisch (carne di camoscio affumicato)	
	12	gerauchertes hirschfleisch (carne di cervo affumicato)	
	13	gerauchertes lammfleisch (carne di agnello affumicato)	
	14	gerauchertes rindfleisch (manzo affumicato)	
	15	gesurtes schweinernes (carne di maiale salmistrata)	
	16	hauswurst (salsiccia fresca aromatizzata)	
	17	hirschwurst (salsiccia di cervo)	
	18	kalbskopf (testina di vitello)	
	19	kaminwurzs (salamino affumicato)	
	20	leberwurt (salsiccia di fegato)	
	21	meraner wuerstel (wuerstel di merano)	
	22	spek	
	formaggi	23	algunder bauernkase halbfett (formaggio contadino semigrasso di lagundo)
		24	algunder butterkase (formaggio di lagundo)
25		algunder ziegenkase (formaggio di capra di lagundo)	
26		alpkase (formaggio di alpeggio)	
27		aschbacher magerkase (formaggio aschbach magro)	
28		graukase (formaggio grigio)	
29		hochpustertaler (formaggio alta pusteria)	
30		inticina (formaggio "inticina")	
31		ortler (formaggio dell'ortler)	
32		pustertaler bergkase (formaggio di montagna della val pusteria)	
33		raucherkase (formaggio affumicato)	
34		sextner almkase (formaggio di montagna di sesto)	
35		toblacher stangenkase (formaggio originale dobiacco)	
36		zieger (formaggio fresco aromatizzato)	
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	37	apfelsaft (succo di mele)	
	38	brotklee (pane alla trigonella)	
	39	buchweizenmehl (farina di grano saraceno)	
	40	fichtenhonigsirup (sciroppo di abete)	
	41	himbeersirup (sciroppo di lamponi)	
	42	holersirup (sciroppo di sambuco)	
	43	kastanien von suedtirol (castagne dell'alto adige)	
	44	kloazn (pere essiccate)	
	45	kren (rafano)	
	46	lowenzahnhonigsirup (sciroppo di tarasacco)	
	47	marille (albicocca val venosta)	
	48	mohnsamen (seme di papavero)	
	49	plentn (polenta)	
	50	preiselbeermarmelade (marmellata di mirtilli)	
	51	ribissirup (sciroppo di ribes)	

	52	rübenkeime (germogli di rape)
	53	sauerkraut (crauti)
	54	terlaner spargel (asparago di terlano)
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	55	apfelbrot (pane di mele)
	56	apfelkiechl (frittelle di mele)
	57	breatl (pagnotta)
	58	dorf tiroler (pagnotta del paese "tirolo")
	59	faschingskrapfen (pomodori di carnevale)
	60	fastenbrezel (brezel di quaresima)
	61	fela struzn (pane a forma di ferro di cavallo)
	62	fochas (focaccia)
	63	germzopf (treccia lievitata)
	64	hirtenbrot (pane del pastore)
	65	holermulla (gelatina di sambuco)
	66	kaisesemmel (rosetta imperiale)
	67	kiechl (ciambella dolce)
	68	knoedel (canederli)
	69	krapfen
	70	milzschnitten (crostini di milza)
	71	mohnmingilan (frittella di papavero)
	72	nocken (gnocchi)
	73	paarl (coppia di pagnotte)
	74	palabirabrot (pane alle pere)
	75	pindl (pane di segale a tre coppie)
	76	polsterzipfel (frittella alla marmellata)
	77	püces (pane ladino)
	78	schlutzkrapfen (ravioloni ripiani)
	79	schuttelbrot (pane di segale duro)
	80	schwarzer weggen (filone integrale)
	81	strauben (frittella "strauben")
	82	strudel
	83	tirtlan (frittelle tirtlan)
	84	vinschgauer struzn (pane della val venosta a forma di ferro di cavallo)
	85	vollkornpaar (paarl integrale)
	86	vorschlag (pagnotta di farine miste)
	87	vorschlag paarl (coppia di pagnotte di farine miste)
	88	zelten (dolce natalizio a base di frutta secca)
	89	zwetschgen-und marillenknodel (canederli dolci con albicocca e prugne)
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	90	buttermilch (latticello)
grassi, burro, margarina, olio	91	alpbutter (burro d'alpeggio)

Provincia autonoma di Trento

Tipologia	N°	Prodotto
bevande analcoliche, distillati e liquori	1	amaro valle di ledro
	2	birra di fiemme
	3	distillati di frutta trentina
	4	genziana (acquavite di genziana)
	5	ginepro (acquavite di ginepro) - gin distillato
	6	grappa giovane trentina - metodo tullio zaida
	7	imperatoria (acquavite di imperatoria)
	8	picco rosso
	9	sciropo di lampone, mirtillo nero, ribes nero
	10	stomatica foletto
carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	11	barbusto o "moretto"
	12	brusti e/o baldonazzi
	13	cacciatore nostrano all'aglio di caderzone
	14	càren de pègora en salamoia (carne di pecora in salamoia)

	15	carne "fumada" di siror
	16	carne "salada"
	17	carne "salada" di capra o di pecora
	18	carne "salmistrada" della valle di cembra o carne "fumada" se affumicata
	19	carne di cavallo affumicata
	20	ciuighe
	21	cotechino di maiale
	22	figadèt
	23	fritole o sizole
	24	lardo e/o lardo "fuma"
	25	lucanica di capra o pecora
	26	lucanica mochena di cavallo
	27	lucanica mochena piccante
	28	lucanica mochena stagionata
	29	luganega cauriota affumicata o lucanica cauriota affumicata
	30	luganega del trentino
	31	luganega secca della valle di cembra
	32	mortandela
	33	mortandela affumicata della valle di non
	34	pancetta affumicata
	35	pancetta arrotolata all'aglio o panceta ligada all'ai della val rendena
	36	pancetta nostrana all'aglio di caderzone
	37	paste de "luganeghe" o pasta di lucaniche
	38	pezate di agnelo o pezate
	39	probusto
	40	salame all'aglio di caderzone
	41	salame all'aglio o salame da l'ai della val rendena
	42	salamella fresca all'aglio di caderzone
	43	salsiccia fresca o luganegheta fresca o salziza fresca
	44	scorzèta
	45	speck
formaggi	46	canestrato
	47	caprino
	48	casàda
	49	casolet
	50	dolomiti
	51	fontal
	52	misto capra
	53	montagna
	54	monte baldo e monte baldo primo fiore
	55	monteson
	56	nostrano (nostrano "de casel", nostrano, nostrano di malga, nostrano di primiero)
	57	provola e caciotta a pasta filata
	58	puzzone di moena o spretz tzaori o nostrano della val di fassa
	59	tesela
	60	tre valli
	61	vezzena
grassi (burro, margarina, oli)	62	burro, burro di malga del trentino
prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	63	asparago di zambana
	64	broccolo torbole e s. massenza
	65	carota della val di gresta
	66	cavoli cappucci della val di gresta
	67	crauti
	68	le verde, o verdòle
	69	mais "spin, o nostrano della val valsugana
	70	mais "nostrano di storo"
	71	marmellata di frutti di bosco o conserva de impòmbore, giasene, more
	72	marmellata di mirtilli rossi o conserva de garnètole
	73	marmellata di ribes o conserva de ùa spinèla
	74	marone trentino
	75	noce del bleggio
	76	patata trentina di montagna
	77	pere antiche trentine

	78	scioppo di sambuco o conserva de sambùc (dulzen)
	79	sedano rapa della val di gresta
	80	susina di dro
paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	81	basini de trent
	82	béchi panzalini o filone a due tagli
	83	bina
	84	brazedél
	85	buzòla
	86	canederli trentini
	87	canéderlo al formaggio o gnoches dà formài
	88	cròfani
	89	gelato artigianale trentino
	90	gratini
	91	grostoli/crostoli
	92	pan co le fritole
	93	pan de segàla
	94	pan de sòrc
	95	pan taià o gramolato
	96	pane di molche - pam de molche
	97	pinza
	98	strangolapreti
	99	stràuli o stràboli
	100	strüdel
	101	torta di "fregoloti"
	102	tortoléti coi puriòni
	103	zelten, celteno o pane di frutta
preparazioni di pesci, molluschi crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stassi	104	sisam
	105	trota trentina (sia allevamento che prodotto lavorato)
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	106	miel di rasabèch (rododendro)
	107	miele trentino
	108	ricotta di capra fresca, o poina de càdra fresca e ricotta di capra affumicata, o poina fumàda
	109	ricotta/ricotta affumicata o poina/poina fumàda
