

GAZZETTA  UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA

Roma - Martedì, 25 giugno 2013

SI PUBBLICA TUTTI I
GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA, 1027 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO
PIAZZA G. VERDI, 1 - 00198 ROMA

N. 52

MINISTERO DELLE POLITICHE
AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 12 giugno 2013.

**Tredicesima revisione dell'elenco nazionale
dei prodotti agroalimentari tradizionali.**



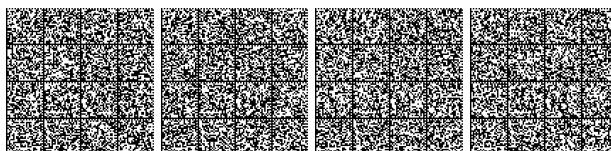


S O M M A R I O

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 12 giugno 2013.

Tredicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali. (13A05341) Pag. 1





DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 12 giugno 2013.

Tredicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

IL DIRETTORE GENERALE
PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'articolo 16, lettera *d*);

Visto il decreto legislativo 30 aprile 1998 n. 173 ed in particolare l'art. 8 relativo alla valorizzazione del patrimonio gastronomico;

Visto il decreto ministeriale del 8 settembre 1999, n. 350 recante le norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile legislativo 30 aprile 1998, n. 173 ed in particolare l'art. 3 che istituisce presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali l'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;

Vista la Circolare ministeriale n. 10 del 21 dicembre 1999 «Criteri e modalità per la predisposizione degli elenchi delle regioni e delle province autonome dei prodotti agroalimentari tradizionali» che fissa al 12 aprile di ciascun anno il termine entro il quale le regioni e le province autonome devono trasmettere al Ministero l'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali;

Visto il decreto ministeriale 18 luglio 2000 pubblicato nel supplemento ordinario n. 130 alla *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 194 del 21 agosto 2000 recante «Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali» e successive revisioni;

Visto l'articolo 1 del decreto 9 aprile 2008 «Individuazione dei prodotti agroalimentari italiani come espressione del patrimonio culturale italiano» che stabilisce che i prodotti agroalimentari tradizionali contenuti negli elenchi di cui al decreto ministeriale 18 luglio 2000 e successive integrazioni costituiscono espressione del patrimonio culturale italiano;

Considerato che, sono pervenuti nei termini di legge gli elenchi regionali e provinciali aggiornati dei prodotti agroalimentari tradizionali, ad eccezione di quelli delle regioni Abruzzo, Basilicata, Liguria, Marche, Molise, Umbria, Valle D'Aosta e delle province autonome di Bolzano e di Trento che non hanno ritenuto di dover apportare modifiche agli elenchi già pubblicati nella dodicesima revisione di cui al decreto 7 giugno 2012;

Considerato che dall'elenco nazionale sono state eliminate le denominazioni che hanno ottenuto la registrazione ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012;

Ritenuto di dover procedere alla pubblicazione della tredicesima 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

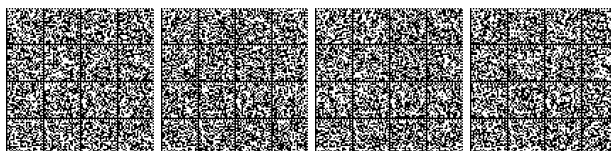
1. In attuazione dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 citato in epigrafe, si provvede alla pubblicazione della tredicesima revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali delle regioni e delle province autonome di Trento e Bolzano.

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

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

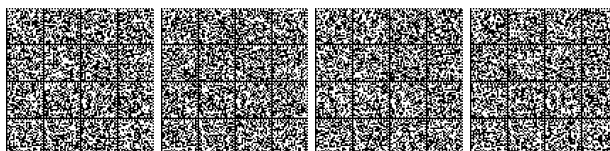
Roma, 12 giugno 2013

Il direttore generale: VACCARI

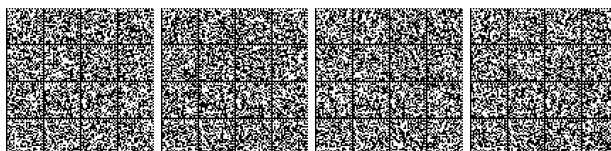


ALLEGATO

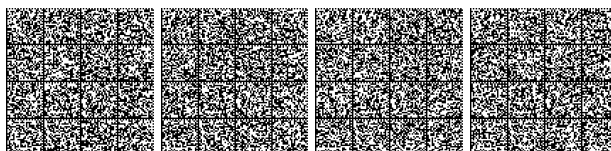
REGIONE ABRUZZO		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	centerba o cianterba
	2	liquore a base di gentiana lutea l., amaro di genziana, digestivo di genziana
	3	liquore allo zafferano
	4	mosto cotto
	5	ponce, ponce, punk
	6	ratafia - rattafia
	7	vino cotto - vin cuott - vin cott
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	8	annoia
	9	arrosticini
	10	capra alla neretese
	11	coppa di testa, la coppa
	12	guanciale amatriciano
	13	lonza, capelomme
	14	micischia, vilischia, vicicchia, mucischia
	15	mortadella di campotosto, coglioni di mulo
	16	nnuje teramane
	17	porchetta abruzzese
	18	prosciuttello
	19	salame abruzzese, salame nostrano, salame artigianale, salame tradizionale, salame tipico
	20	salame aquila
	21	salamelle di fegato al vino cotto
	22	salsiccia di fegato
23	salsiccia di fegato con miele	
24	salsiccia di maiale sott'olio	
25	salsicciotto di pennapedimonte	
26	salsicciotto frentano, salsicciotto, saiggicciott, sauccicciott	
27	soppressata, salame pressato, schiacciata, salame aquila	
28	tacchino alla canzanese	
29	tacchino alla neretese	
30	ventricina teramana	
31	ventricina vastese, del vastese, vescica, ventricina di guilmi, muletta	
<i>Formaggi</i>	32	cacio di vacca bianca, caciotta di vacca
	33	caciocavallo abruzzese
	34	caciofiore aquilano
	35	caciotta vaccina frentana, formaggio di vacca, casce d' vacc
	36	caprino abruzzese, formaggi caprini abruzzesi
	37	formaggi e ricotta di stazzo
	38	giuncata vaccina abruzzese, sprisciocca
	39	giuncatella abruzzese
	40	incanestrato di castel del monte
	41	pecorino d'abruzzo
	42	pecorino di atri
	43	pecorino di farindola
	44	pecorino marчетto, cacio marчетto
	45	scamorza abruzzese
	<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	46
47		olio extra vergine di oliva delle valli aquilane
	48	aglio rosso di sulmona
	49	agrumi della costa dei trabocchi
	50	carciofo del vastese
	51	castagna roscetta valle roveto
	52	cece
	53	ciliegie di raiano e di giuliano teatino
	54	cipolla bianca di fara filiorum petri



<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	55	conserven di pomodoro (polpa e pezzetti di pomodoro)
	56	cotognata e marmellata di mela cotogna
	57	fagioli a olio
	58	fagioli a pane
	59	farro d'abruzzo
	60	lenticchie di s. stefano di sessano
	61	libretto di fichi secchi
	62	mandorle di navelli, l'immall
	63	marmellata d'uva, scrucchiata, sclucchiata
	64	marrone di valle castellana
	65	mela della valle del gioenco
	66	olive intosso, olive n'dosse, olive in salamoia
	67	patata di montagna del medio sangro, patana muntagnola
	68	patata turchesa, turca, turchesca, viola
	69	patate degli altipiani d'abruzzo
	70	peperoncino secco piccante, diavoleto, diavolicchio, lazzaretto, lu piccant, l'amaro
	71	peperone rosso di altino
72	peperone secco dolce, saracone, bastardone, farfullone	
73	pomodoro a pera	
74	solina	
75	tartufi d'abruzzo	
76	tondino del tavo, fagiolo di loreto aprutino	
77	uva di tollo e ortona	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	78	bocconotti di castel frentano
	79	cagionetti, calgionetti, caggiunitt', caggionetti
	80	cicerchiata
	81	confetto di sulmona
	82	croccante di mandorle, croccante di natale
	83	cumbriun', le sbattute
	84	fiadone dolce
	85	fiadone salato
	86	la sivitella
	87	lingue di suocera
	88	maccheroni alla chitarra
	89	maccheroni alla molinara, alla mugnaia
	90	maccheroni con le ceppe
	91	ndurciullune
	92	pagnotte da forno di sant'agata
	93	pane cappelli
	94	pane casareccio aquilano
	95	pane con le patate
	96	pane di solina, pagnotte di solina
	97	pane nobile di guardiagrele
	98	parrozzo
	99	pasticcini di rapino
	100	pepatelli
	101	pizza con le sfigole, zuffricul
	102	pizza di crema e ricotta
	103	pizza di pasqua
	104	pizza di ricotta
	105	pizza dolce tradizionale
	106	pizza rustica dolce
	107	pizza rustica salata
	108	pizza scime, pizza scive, pizza ascima, pizza azzima
	109	pizzelle
	110	ravioli dolci di ricotta
	111	rimpizza
	112	sagne a pezze, tacconelle
	113	sassi d'abruzzo, mandorle atterrate
	114	scrippelle, scrippelle teramane
	115	serpentone, lu sserpentone
	116	sfogliatella di lama, sfuiatell



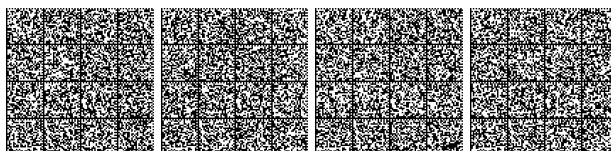
	117	sgaiozzi
	118	sise delle monache di guardiagrele, tre monti
	119	spumini
	120	supposte, i pensieri del poeta, banane, celli di prevete
	121	torcinelli, turcinil
	122	torrone di guardiagrele
	123	torrone tenero al cioccolato aquilano nurzia
	124	torrone tenero al cioccolato di sulmona
	125	uccelletti, li cellit, celli pieni
	126	zeppole di s. giuseppe
<i>Prodotti della gastronomia</i>	127	il coatto, lu cuatte
	128	la coratella d'agnello
	129	la fracchiata
	130	la tjella, ciabbotta
	131	le corde de chiochie
	132	le "virtu" teramane
	133	mazzarelle alla teramana
	134	ndocca 'ndocca
	135	ngrecciata
	136	pallotte cace e ove
	137	pasta fatta in casa al ragù di papera
	138	pecora alla callara, pecora alla cottora, pecora al caldaro
	139	pizz'e e ffo'je
140	sagne a pezze e cicerchie	
141	taijarille fasciule e coteche	
142	trippa alla pennese	
143	trippa teramana	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	144	scapece
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	145	lattacciolo, latteruolo, latteruola
	146	miele d'abruzzo, millefiori, sulla, lupinelle, girasole, santoreggia, acacia
	147	ricotta stagionata di pecora, ricotta salata abruzzese



REGIONE BASILICATA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	liquore al sambuco di chiaromonte
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	2	agnello delle dolomiti lucane
	3	capocollo
	4	carne podolica lucana
	5	gelatina di maiale
	6	involtini di cotenna
	7	lardo
	8	ncandarata
	9	pancetta
	10	pezzente
	11	prosciutto crudo
	12	salsiccia
	13	salsiccia a catena
	14	soppressata
	15	ungrattnoat
	Formaggi	16
17		cacioricotta
18		caprino
19		casieddo o casieddu
20		falagone
21		manteca
22		mozzarella
23		padraccio
24		pecorino
25		pecorino misto
26		scamorza
27		toma
28	treccia dura	
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	29	fagiolo di muro lucano
	30	fagiolo di san gaudioso
	31	fagiolo zeminelle
	32	farina di germana "iermana"
	33	farina di granone "quarantino"
	34	farina di mischiglio
	35	farina di carosella
	36	fasulo rosso (scritt)
	37	lampascioni
	38	lenticchia di potenza
	39	lupino del pollino
	40	ndussa
	41	oliva da forno di ferrandina
	42	olive nere secche
	43	patata rossa di terranova del pollino
	44	peperoni cruschi
	45	pomodoro secco "cietta'icale di tolve"
	46	pomodori sott'olio
	47	rafano
	48	rappascione di Viggianello
	49	risciola
	50	biscotto a otto di latronico
	51	biscotti glassati
	52	calzoni di ceci
	53	carchiola
	54	cicerata
	55	gelatina dolce di maiale
	56	gugliaccio di san costantino albanese
	57	la strazzata



<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	58	migliaccio
	59	mostaccioli
	60	pane di germana "iermana"
	61	pane di patata di san severino lucano
	62	piccidat castellucese
	63	pizza con i cingoli di maiale
	64	pizza rustica (cazzola, scarcedda, cuzzola)
	65	polenta di nemoli
	66	raskatiell di legumi di fardella
	67	ravioli
	68	rosacatarra
	69	sanguinaccio
	70	shtridhla
	71	timpallo rustico del pollino
72	u' pastizz rtunnar	
73	ù zuzumagliu	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	74	miele lucano (r'miel)
	75	ricotta
	76	ricotta forte
	77	ricotta salata



REGIONE CALABRIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	amaro alle erbe
	2	anice
	3	fragolino
	4	gassosa al caffè
	5	gassosa al limone
	6	liquore alla liquirizia
	7	liquore di agrumi (limoni o limetta)
	8	liquore di bergamotto
	9	liquore di cedro
	10	liquore di finocchietto selvatico
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	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	ciccioi
	18	cotenne di maiale
	19	cularina
	20	culatta
	21	frittote
	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
<i>Formaggi</i>	39	animaletti di provola
	40	butirro
	41	caciocavallo di ciminà
	42	caciocavallo podolico
	43	cacioricotta
	44	caciotto di cirella di plati
	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 crotone
	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
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	63	olio extra vergine di oliva "colli di tropea"
	64	olio extra vergine di oliva del savuto
	65	olio extra vergine di oliva della locride
	66	olio extra vergine di oliva di calabria
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	67	'a maritata
	68	amarene scioppate
	69	anona cherimola, annona
	70	arancia di villa san giuseppe
	71	asparago selvatico della calabria
	72	biondo tardivo di trebbisacce
	73	broccoli di rapa
	74	cannonata calabrese
	75	castagne al mosto cotto
	76	castagne di calabria
	77	ceci abbrustoliti, calia
	78	cedro
	79	cedro candito
	80	cicoria selvatica calabrese
	81	cicorie selvatiche sott'olio
	82	cipolline sott'olio
	83	clementine della piana di sibari
	84	collane di peperoni secchi
	85	confettura di pomodori rossi
	86	coroncine di fichi secchi al mirto
	87	crocette
	88	fagiolo di caria
	89	fagiolo poverello bianco
	90	farina di castagne
	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 capo rizzuto
	97	funghi di giffone
	98	funghi "rosito"
	99	funghi misti di bosco sott'olio
	100	funghi porcini silani "sillo"
	101	funghi porcini sott'olio
	102	funghi rositi sott'olio
	103	germogli di pungitopo sott'olio, vruscula sott'olio
	104	insalatata di arance, 'nzalata i purtuali
	105	involtini di melanzane
	106	limetta
	107	marmellata di arance
	108	marmellata di bergamotto
	109	marmellata di clementine
	110	marmellata di limoni
	111	marmellata di mandarini
	112	marmellata di uva
	113	melanzane sott'olio
114	mele di montagna (cotogna-coccia-limoncelle)	
115	miele di fichi	
116	misi misi affucati, amareddi affucati	
117	olive alla calce	
118	olive in salamoia	
119	olive nella giara	
120	olive nere infornate	
121	olive schiacciate	
122	olive sotto sale	
123	origano selvatico della calabria	



	124	pallone di fichi
	125	panicilli
	126	peperoncini piccanti ripieni
	127	peperoncini sott'olio
	128	peperoncino di spilinga
	129	peperoncino piccante calabrese
	130	peperone roggianese
	131	pistilli
	132	pomodori secchi
	133	pomodori secchi ripieni
	134	pomodori secchi sott'olio
	135	pomodori verdi conservati
	136	pomodoro di belmonte
	137	trecce di fichi
	138	tritato di peperoncino
	139	zucchini sott'olio
<i>Condimenti</i>	140	salmoriglio, sarmurighiu
	141	'nzullini
	142	anicini
	143	biscotti alle mandorle e al miele
	144	bucconotto
	145	buffeddi
	146	cannoli, i cannola
	147	chinulille
	148	cotognata
	149	crema reggina
	150	crispelle salate, crispeddhe
	151	crispelle dolci, crispeddhe
	152	crostini di grano
	153	cudduraci, 'nguti
	154	cupeta
	155	cuzzupa
	156	dita d'apostolo
	157	fichi ricoperti al cioccolato
	158	frese bianche
	159	frese integrali
	160	frise al peperoncino
	161	ginetti
	162	granita, scirobetta
	163	lestopitta
	164	liquirizia
	165	liquirizia alla menta
	166	liquirizia all'anice
	167	morticeddhi, frutti alla martorana
	168	mostaccioli
	169	mozzetti
	170	nacatole
	171	nepitelle
	172	ossa di morto, ossa i mortu
	173	pan di spagna di dipignano
	174	pane al miele di cerzeto
	175	pane casereccio
	176	pane con la giuggiulena
	177	pane di castagne
	178	pane di patate
	179	pane di pellegrina, i pani di pellegrina
	180	pane di segale di canolo
	181	pasta col ferretto
	182	pasta di mandorla al bergamotto
	183	pasta di mandorle
	184	pasta fileja
	185	paste con lo zucchero
	186	pesca
	187	petrale, u petrali

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



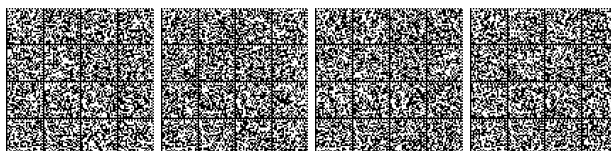
	188	pezzo duro
	189	pignolata al miele, napiteddhi
	190	pignolata con la glassa bianca e al cioccolato
	191	piparelle
	192	pitta
	193	pitta di san martino
	194	pitta 'mpigliata
	195	pizza alla reggina, pitta a riggitana
	196	pizza di maggio, pitta di maju
	197	pizzi ccu niebiti
	198	pizziccul'ova
	199	rafioli
	200	sammartine
	201	sanguinaccio
	202	scaldatelle, scaldateddi
	203	scalille
	204	sguta
	205	sorbetto al bergamotto
	206	sospiri di monaca
	207	stomatico
	208	stracetti
	209	stroncatura, stroncatura
	210	susumelle
	211	taglierini e ciciri, laganelle e ciciri
	212	taralli bianchi
	213	taralli morbidi
	214	tarallini ai semi di anice
	215	tarallini ai semi di finocchio
	216	tarallini al peperoncino
	217	tartine di sanguinaccio, tratini i sanguinacciu
	218	tartufo di pizzo
	219	torroncino
	220	torrone a poglia con mandorle, turruni
	221	torrone di arachidi con zucchero
	222	torrone gelato, turruni gelatu
	223	turdilli
	224	xialuni
	225	zeppole, zzippulii san giuseppi
	226	frittata pasquale
	227	frittele di fiori di zucca, scuriddi
	228	maccheroni con il sugo di capra, maccaruni i casa cu sugu i capra
	229	melanzane ripiene, mulingiani chini
	230	pancotto, brodo pieno, panicuottu
	231	parmigiana
	232	peperonata alla calabrese, 'nzimbatò
	233	polpette di melanzana, purpetti i mulingiana
	234	pomodori ripieni, pummaroro chini
	235	riso di magro, granu mariu, u risu mariu
	236	uova e curcuci, ova chi curcuci
	237	uova strapazzate con pomodoro, sursuminata
	238	accughe marinate
	239	accughe salate
	240	aguglie, costardelle fritte
	241	alici salate
	242	alici salate e pepate
	243	alici sott'olio
	244	bottarga di tonno
	245	frittele di neonata, cicirella, fritelle di nannata
	246	involtini di pesce spada
	247	involtini di spatola, 'nvoltini i spatula
	248	pesce sciabola, vela, spatola
	249	pesce spada alla ghiotta, pisci spada a gghiotta

*Prodotti della
gastronomia*

*Preparazioni di pesci,
molluschi e crostacei
e tecniche particolari*



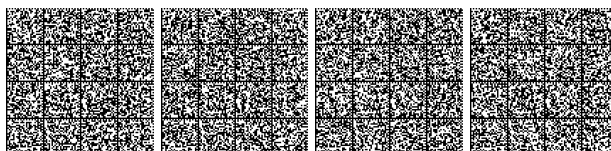
<i>di allevamento degli stessi</i>	250	pesce spada arrosto con il sarmoriglio, pisci spada rustutu c'u sarmurighiu
	251	rosamarina
	252	sarde salate
	253	sarde salate e pepate
	254	sardella salata di crotone
	255	stocafisso, stocco alla ghiotta
	256	stocco di mammola
	257	tonno sott'olio, pesantono sott'olio
	258	tortiera di alici
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	259	miele di arancio calabrese
	260	miele di castagno calabrese
	261	miele di corbezzolo
	262	miele di eucaliptus calabrese
	263	miele di melata di abete calabrese
	264	miele di sulla calabrese
	265	ricotta
	266	ricotta affumicata
	267	ricotta di capra affumicata
	268	ricotta di pecora
	269	ricottone salato



REGIONE CAMPANIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	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 gelse rosse
	8	liquore di mirtillo
	9	liquore finocchietto
	10	liquore nanassino
	11	nocillo
	12	sciroppo di arancia bionda
	13	sidro di mela limoncella
	14	vino cotto
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	15	ammugliatielli
	16	braciola di capra di siano
	17	busecchia-mammella di vacca, busecchia
	18	capicollo
	19	capicollo di ricigliano
	20	carne bufalina
	21	carne di bovino podolico
	22	carne di suino di razza casertana
	23	carne ovina di laticauda
	24	cervellatine
	25	cicoli
	26	coniglio di fosso dell'isola d'ischia
	27	fegato con la zeppa
	28	filetto di vairano patenora
	29	filettone di vairano patenora
	30	fiocco di prosciutto
	31	fleppa
	32	gelatina di maiale
	33	mozzariello
	34	nnoglia di maiale
	35	nzogna - sugna nella vescica, nzogna nella vescica
	36	pancetta arrotolata
	37	pancetta tesa
	38	prosciutto di casaletto
	39	prosciutto di monte
	40	prosciutto di pietraraja
	41	salame napoli
	42	salame di mugnano
	43	salsiccia
	44	salsiccia affumicata
	45	salsiccia di polmone
	46	salsiccia fresca a punta di coltello
	47	salsiccia rossa di castelpoto
	48	salsiccia sotto sugna
	49	salsiccia sotto sugna di vairano patenora
	50	samurchio
	51	sfrionzola
	52	soppressata cilentana e del vallo di diano
	53	soppressata del sannio
	54	soppressata di gioi cilento
	55	soppressata di ricigliano
	56	soppressata irpina
	57	zuppa di soffritto
	58	bebè di sorrento
	59	bocconcini alla panna di bufala
	60	burrini e burrata di bufala

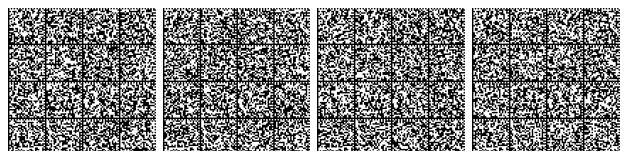


	61	caciocavallo affumicato
	62	caciocavallo di bufala
	63	caciocavallo di castelfranco
	64	caciocavallo irpino di grotta
	65	caciocavallo podolico
	66	cacioricotta caprino del cilento
	67	caciotta di capra dei monti lattari
	68	caciottina canestrata di sorrento
	69	caso conzato
	70	casoperuto e marzolino
	71	casuforte di statigliano, cacioforte, casoforte
	72	fiordilatte
	73	formaggio caprino del cilento
<i>Formaggi</i>	74	juncata
	75	manteca
	76	manteca del cilento
	77	mozzarella nella mortella
	78	pecorino del monte marzano
	79	pecorino di bagnolese
	80	pecorino di carmasciano
	81	pecorino di laticauda
	82	pecorino fresco e stagionato
	83	pecorino salaprese
	84	provola affumicata
	85	provola affumicata di bufala
	86	riavulillo
	87	scamorza
	88	scamorza di bufala
	89	scamosciata
	90	stracciata
	91	treccia
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	92	burro di bufala
	93	olio extravergine di oliva sannio caudino telesino
	94	olio extravergine di oliva sannio colline beneventane
	95	aglio dell'ufita
	96	albicocca vesuviana
	97	amarene appassite dei colli di s. pietro
	98	arancia di pagani
	99	arancia di sorrento
	100	broccolo del vallo di diano
	101	broccolo di paternopoli
	102	broccolo friariello di napoli, friarielli
	103	broccolo san pasquale
	104	caldaroste in sciroppo e rum
	105	cappella
	106	carciofo bianco
	107	carciofo capuanella
	108	carciofo di castellammare
	109	carciofo di montoro
	110	carciofo di pietrelcina
	111	carciofo di procida
	112	carciofo pignatella, carciofo rosso, carciofolla pascaiola
	113	cardone
	114	carlentina
	115	carosella
	116	castagna del monte fatto
	117	castagna del prete
	118	castagna di acerno
	119	castagna di serino
	120	castagna paccuta
	121	castagna tempestiva del vulcano di roccamonfina
	122	castagna vofarella
	123	castagne infornate, castagne n'fornate



*Prodotti vegetali allo
stato naturale o
trasformati*

124	castagne moscie, fico
125	cavolfiore gigante di napoli
126	cece di cicerale
127	ciambottella
128	cicci di santa lucia
129	cicoria selvatica
130	cicoria verde di napoli
131	ciliegia del monte
132	ciliegia della recca
133	ciliegia di bracigliano
134	ciliegia di pimonte
135	ciliegia di siano
136	ciliegia maiatica
137	ciliegia meella
138	ciliegia s. pasquale
139	cipolla alifana
140	cipolla bianca di pompei
141	cipolla di eremiti
142	cipolla di vatolla
143	cipolla ramata di montoro
144	fagioli di volturara irpinia
145	fagioli lardari
146	fagioli quarantini
147	fagioli tabacchini
148	fagiolo a formella
149	fagiolo dell'occhio
150	fagiolo dente di morto
151	fagiolo di controne
152	fagiolo di gorga
153	fagiolo di mandia
154	fagiolo di villaricca
155	fagiolo mustacciello
156	fagiolo san pasquale di casalbuono
157	fagiolo s'anter di casalbuono
158	fagiolo striato del vallo di diano
159	fagiolo tondino bianco del vallo di diano
160	fagiolo zolfariello
161	fava di miliscola
162	fichi secchi con miele
163	fico di s. mango
164	fico vendemmia, natalese
165	finocchio bianco palettone
166	finocchio di sarno
167	fragolata di acerno
168	fragolina degli alburni e dell'alto sele, fraulella
169	fungo porcino del vulcano di roccamonfina
170	giallona di siano
171	kaki vainiglia napoletano
172	lenticchia di valle agricola
173	limone di procida
174	lupino gigante di vairano
175	mais spiga bianca, spogna bianca
176	marrone di s. cristina
177	marrone di scala
178	marzellina
179	marzocca
180	mela bianca di grottolella, mela renetta champagne
181	mela capodiciuccio
182	mela chianella
183	mela chichedda
184	mela limoncella
185	mela limoncellona
186	mela san giovanni
187	mela sergente
188	mela tubbiona

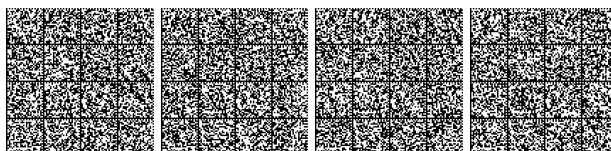


189	mela zitella
190	melanzana a scarpone
191	melanzana cima di viola
192	melanzana lunga di napoli
193	melanzana paccia
194	melone di altavilla
195	melone napoletano
196	nocciola camponica
197	nocciola di s. giovanni
198	nocciola mortarella
199	nocciola riccia di talanico
200	noce di sorrento
201	noce malizia
202	noce san martino
203	oliva caiazzara
204	oliva vernacciola di melizzano
205	oliva masciatica
206	olive pisciottane schiacciate sott'olio
207	panzarieddi di casalbuono
208	papaccelle
209	pappola
210	patata fresca campana
211	patata novella
212	patata ricciona o riccia di napoli
213	patata rossa del vallo di diano
214	peperoncini ripieni al tonno
215	peperoncini verdi o di fiume
216	peperoncino friariello napoletano
217	peperoncino friariello nocerese
218	peperone cazzone
219	peperone imbottito
220	peperone papaccella, papaccelle riccie
221	peperone sassaniello
222	peperoni quagliettani
223	pera del rosario
224	pera mastantuono
225	pera pennata
226	pera sant'anna
227	pera sorba
228	pera spadona di salerno
229	pera spina
230	percoca col pizzo
231	percoca puteolana
232	percoca terzarola
233	pesca bella di melito
234	pesca bianca napoletana
235	peschiole
236	piselli cornetti
237	pisello centogiorni
238	pomodori secchi sott'olio
239	pomodorino campano
240	pomodorino corbarino
241	pomodorino di rofrano
242	pomodorino giallo
243	pomodorino seccagno di gesualdo
244	pomodorino vesuviano
245	pomodoro cannellino flegreo
246	pomodoro di sorrento
247	pomodoro pelato di napoli
248	pomodoro spuniello
249	prugna coglipecuri
250	rapa catozza
251	risciola
252	risi di casalbuono
253	saragolla



	254	scarola bianca riccia schiana
	255	sciucillone
	256	speuta
	257	susina botta a muro
	258	susina marmulegna
	259	susina pappacona
	260	susina pazza
	261	susina scarrafona
	262	susina turcona
	263	tartufo di colliano
	264	tartufo nero di bagnoli irpino
	265	torzella, cavolo greco, torza riccia
	266	uva armonera del cilento
	267	uva bianca a cuore del cilento
	268	uva catalanesca
	269	uva comicella
	270	tabaccanti di casalbuono
	271	zucca lunga di napoli, cocuzza zucarina
	272	zucca napoletana
	273	zucchini san pasquale
	274	amaretto di caposele
	275	babà
	276	biscotti al miele
	277	biscotti di castellammare
	278	biscotto di grano integrale
	279	biscotto di granone
	280	biscotto all'amarena
	281	calzoncelli
	282	calzone
	283	cartellate con mosto
	284	casatiello dolce
	285	casatiello sugna e pepe
	286	chiacchiere
	287	cialone
	288	confettone, ò cunftton
	289	copeta
	290	delizie al limone
	291	divino amore
	292	follovielli
	293	fusillo di felitto
	294	fusillo di gioi
	295	fusillo furitano, ò fusillo furitano, ò riccio furitano
	296	guanto caleno
	297	matasse di caposele
	298	migliaccio
	299	muffletto di caposele
	300	mustaccioli
	301	'ndunderi
	302	'nfrennula
	303	pagnotta di santa chiara
	304	palme di confetti
	305	pancotto dei foresi
	306	pane dei camaldoli
	307	pane di baiano
	308	pane di calitri
	309	pane di iurmano
	310	pane di montecalvo
	311	pane di padula
	312	pane di san sebastiano
	313	pane di saragolla
	314	pane di villaricca
	315	panesillo di ponte
	316	pantorrone
	317	panuozzo

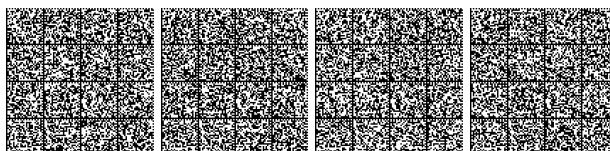
Paste fresche e



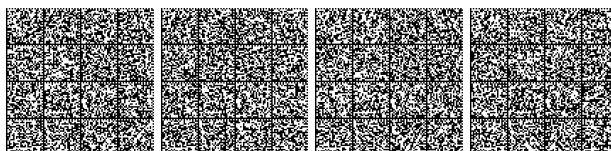
<i>prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	318	panzarotti
	319	pasta di gragnano
	320	pasticella di acerno
	321	pastiera
	322	pigna
	323	pizza chiena
	324	pizza con ricotta
	325	pizza di farinella bacoiese, pizza gialla, 'a zellöse
	326	pizza di scarola
	327	pizza figliata, serpentone
	328	pizza migliazza cu li fritte
	329	pizza napoletana verace artigianale
	330	puccellato dolce
	331	puccellato salato
	332	raffioi
	333	raviolo di ricotta di pecora
	334	ricci
	335	roccocò
	336	sanguinaccio
	337	scaldatelle
	338	scanata del sannio
	339	scazzatiello, cavatieddu
	340	scialatiello
	341	sciucchio, ò sciucchio
	342	sfogliatella
	343	sfogliatella santa rosa
	344	sospiri al limone
	345	spantorrone di grotta
	346	struffoli
	347	struppulo
	348	susamielli
	349	taraddi con finocchio
	350	taralli intrecciati
	351	tarallini al vino
	352	tarallo all'uovo
	353	tarallo con le mandorle
	354	tarallo cu l'ove
355	tarallo di agerola	
356	tarallo sugna e pepe	
357	tarallucci al naspro	
358	tasca	
359	torroncino di roccagloriosa	
360	torrone croccantino di s. marco dei cavoti	
361	torrone di benevento	
362	torrone di castagna	
363	torrone di ospedaletto d'alpinolo	
364	vanti	
365	zandraglia	
366	zeppola di s. giuseppe	
367	zeppola frita	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	368	accughe sotto sale
	369	alicette piccanti
	370	alici di menaica
	371	alici marinate
	372	colatura di alici di cetara
	373	cozza del golfo di napoli e del litorale flegreo, cozzeca
	374	filetti di alici sott'olio
<i>Prodotti di origine animale (miele,</i>	375	miele di acacia
	376	miele di castagno
	377	miele di girasole
	378	miele di sulla
	379	miele millefiori
	380	ricotta di fuscella



<i>prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	381	ricotta di laticauda
	382	ricotta essiccata di bufala
	383	ricotta essiccata ovicaprina
	384	ricotta fresca di bufala
	385	ricotta fresca ed essiccata di capra
	386	ricotta fresca ed essiccata di pecora
	387	ricotta salaprese

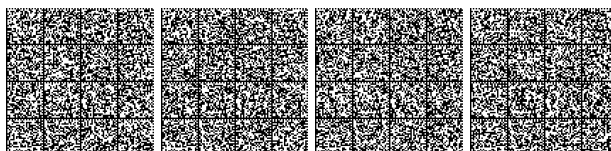


REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	acqua d'orcio o d'orzo, l'acqua d'orz o d'orss
	2	anicione, andsòn
	3	anisetta, anisèta
	4	liquore di prugnoli, bargnolino, bargnulein
	5	liquore zabaglione all'uovo
	6	nocino, nosen, nozèn
	7	sorbolo, liquore nobile di sorbole, liquor ed sorbi, sorbolino, sorbolen
	8	sassolino
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	9	agnello da latte, agnel, delle razze: sarda, massese
	10	bel e cot, belecot
	11	bondiola
	12	cappello del prete, cappel da pret
	13	carne bovina di razza romagnola, vidlò, tor, burela,
	14	castrato di romagna, castrè, castròn
	15	ciccioli (o cicciolata), grassei (o suprasè), ciccioli sbrioloni,
	16	coppa arrosto, cupa arost
	17	coppa di montagna della val nure, cuppa ad muntagna
	18	culatello, culatel
	19	fiocchetto
	20	fiocco di culatello
	21	lardo, gras
	22	mariola
	23	pancetta canusina
	24	pesto di cavallo, cavàl pist
	25	piccola di cavallo, picula 'd caval
	26	pollo di razza fidentina
	27	pollo di romagna, galet
	28	porchetta, purcheta
	29	salama da sugo
	30	salama da sugo di madonna boschi
	31	salame all'aglio, salam da l'ai
	32	salame di canossa o salame di castelnuovo monti
	33	salame fioretino
	34	salame gentile, salam gentil, salâm zintil
	35	salciccio alla piacentina, salame da cuocere, salam da cotta
	36	salsiccia gialla fina, sulzezza zala bouna e fina
	37	salsiccia matta, ciàvar, suzèzza mata, zuzèzz matta
	38	spalla di san secondo, spalla cotta e spalla cruda, spala cota e crùda
	39	stracotto alla piacentina, 'l stua
	40	suino di razza mora o mora romagnola
	41	suino pesante
	42	tasto, tast
	43	zuccotto di bismantova
<i>Condimenti</i>	44	sale alimentare di salsomaggiore
	45	sale, sèl
<i>Formaggi</i>	46	formaggetta fresca, furmain
	47	pecorino del pastore
	48	pecorino dell'appennino reggiano
	49	raviggiolo



	50	ribiola della bettola, ill ribiol
	51	robiola, ribiola, furmai nis
	52	aglio bianco piacentino
	53	albicocca val santerno di imola
	54	antica varietà di fichi piacentini della cultivar: verdolino, della goccia
	55	antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: mandorla piacentina
	56	antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: tonda piacentina, nisola domestiga
	57	antica varietà di olivo piacentino della cultivar: lugagnano, mazzoni
	58	antica varietà di patata piacentina della cultivar quarantina, quaanti-na
	59	antiche varietà di castagne piacentine: domestica di gusano, vezzolacca
	60	antiche varietà di ciliegia piacentina: flamengo, pavesi, mora o mora piacentina, mori, marasca di villanova, prima, primissima, smirne, mora di diolo, albanotti
	61	antiche varietà di mela piacentina: verdone, calera o carraia o della carrara, fior d'acacia, pum salam o mela salame, rugginosa, brusca o pum brusc, carla o pum cherla, rosa o pum rosa
	62	antiche varietà di pera piacentina: della coda torta, lauro, limone, ammazza-cavallo, bianchetta, butirro (o burro), san giovanni, gnocco autunnale, sporcaccione (per sburdacion),
	63	antiche varietà di uva da tavola piacentina: verdea, besgano bianco, besgano rosso, bianchetta di diolo, bianchetta di bacedasco
	64	asparago, aspargina, sparz, sparazena
	65	cardo gigante di romagna
	66	castagna fresca e secca di granaglione
	67	ciliegia di cesena, delle varietà: moretta di cesena, durona di cesena, durella, duroncina di cesena, ciliegia del fiore, primaticcia, corniola
	68	cocomero tipico di san matteo decima
	69	cuciaroli, cuciarole, cuciarùl
	70	doppio concentrato di pomodoro
	71	farina dolce di castagne di granaglione, farina d'castagne
	72	fragola di romagna
	73	kiwi
	74	lischi, roscano, agretto, bacicco, liscaro
	75	loto di romagna
	76	marrone di campora, maron ed campra
	77	mela campanina, pòm campanein
	78	melone tipico di san matteo decima
	79	patata di montescudo
	80	patata di montese
	81	pera scipiona
	82	pera volpina
	83	pesca bella di cesena
	84	raperonzolo, raponzal, raponzolo, raponzo
	85	saba dell'emilia-romagna, sapa
	86	sapore, savor
	87	saporetto dell'appennino reggiano, savurett, savorèt

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati



88	stridoli, strigoli, carletti, bubbolini, tagliatelle della madonna, silene rigonfia, streidou, strigli, strigul, stridual, stridul, strivul, strigval
89	sugali, sugal
90	sughi d'uva reggiani, sugh
91	susina di vignola
92	susina vaca zebeo, vacazebeo, vacaza zebeo, vacazebeo, vacazza
93	tartufo bianco (tuber magnatum), trifula bianca
94	tartufo bianco pregiato
95	tartufo nero di fragno, trifola
96	tartufo nero estivo (tuber aestivum), trifula negra
97	africanetti, biscotti margherita, africanèt
98	amaretti
99	amaretto di spilamberto
100	anolini, anvein, amvei, anvei, anven
101	anolino, anolen
102	basotti, bassotti, tagliolini al forno, bazòt, bassot
103	bensone, balsone, balsòn
104	biscione reggiano
105	bizulà
106	bomba allo zabaglione o di Canossa
107	bomba di riso, bomba 'd ris
108	borlengo, burleng, burlang
109	bortellina, burtlèina
110	bracciatello
111	bustrengo, bustrenga, bustrèng
112	caffè in forchetta
113	canestrelli, canestrèli
114	cappellacci di zucca, caplazz con la zucca
115	cappelletti all'uso di Romagna, caplet
116	cappelletti, caplitt
117	cappelletto reggiano
118	cassatella
119	castagnaccio, pattona, castagnaz
120	castagnole
121	chizze reggiane, el chezzi, chezzi
122	ciabatta di s. antonio, savata ed s. antoni
123	ciaccio, ciacc
124	ciambella di quaresima cotta nell'acqua
125	ciambella ferrarese, brazadela
126	ciambella reggiana, bresadela, busilan
127	ciambella, boslan, zambèla
128	ciambelline, buslanein
129	coppo all'emiliana
130	crescenta frita, cherscènta frètta
131	crescioni, guscioni, cassoni, carsòn, gussun, cunsòn
132	croccante, cruccant
133	curzoli, stringotti, curzùl
134	dolce di san michele, dolz ad san michele
135	erbazzone di reggio emilia
136	fave dei morti, fave dolci, favette
137	focaccia con ciccioli, chisola
138	frittelle di farina di castagne, frittell ad fareina ad castagne
139	frittelle di riso, fritell ad ris
140	frittelle o sgonfiatti, fritell o sgiunfaitt
141	garganello, garganell



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

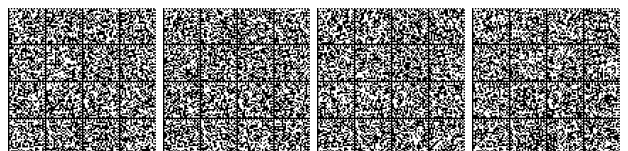
142	gnocchetti con fagioli, pisarei e fasò
143	gnocchetti di pangrattato, pisarei
144	gnocco al forno coi ciccioli, gnocc, gnocc cott al fouren con i grasso
145	gnocchi di patate, sgranfignone, macarun s'al pateti, gnòc
146	gnocco fritto, gnocc frett o gnocc, al gnoc frètt, 'l gnoc
147	intrigoni, sfrappole emiliane, intrigoun
148	latte brulè, latt brulè
149	latte in piedi, latt in pè
150	latteruolo
151	mandorlato al cioccolato di modigliana
152	manfrigoli
153	maltagliati, puntarine, malfatti, malfattini, meltajé, maltajéd
154	mandorlini del ponte, mandurlin dal pont
155	miacetto, miacet
156	migliaccio di romagna, sanguinaccio, berlung, migliaccio, e miazz
157	minestra imbottita, spoja lorda
158	mistuchina, mistuchen, mistòk
159	mosto cotto, must cot
160	orecchioni, j urciòn
161	pagnotta pasquale
162	pampepato o pampapato, pampepat, pampapat
163	pane casareccio, pan casalen
164	pane di castrocaro
165	pane di zucca, pan ad zùcca
166	pane dolce con i fichi, pan dulz cun i figh
167	panzanella, panzanèla
168	pane schiacciato, batàro
169	pappardelle, al papardel, al papardeli
170	passatelli, passatini, pasadein, pasadòin in bròd
171	pasta rasa, pastarèsa, pasta resa, pasta ragia
172	pasticcio di cappelletti
173	pasticcio di maccheroni alla ferrarese, al pastiz
174	patacucci, patacòc, patacùc
175	pattona
176	pesche finte ripiene
177	piada coi ciccioli
178	piadina della madonna del fuoco
179	piadina frita, pié fretta
180	piadina romagnola, piada romagnola, piè romagnola, pjida
181	pinza bolognese, penza bolognese
182	polentine
183	riso con la tritura o tradura, minestrino di pasqua, minestra del paradiso, ris cun la tràdura, ris coun la terdura, riso e tevdura
184	savoardi
185	savoardi di persiceto, ciabattine di s. antonio, savuièrd
186	sbricciolina, sbrisulina
187	scarpasot
188	sfoglia dell'emilia-romagna, spòja, spòia
189	sfogliata o torta degli ebrei, tibuia
190	solata, solata di farina bianca
191	spongata di busseto
192	spongata di corniglio
193	spongata di piacenza, spungada, spungheda
194	spongata di reggio emilia
195	spongata, spungheda



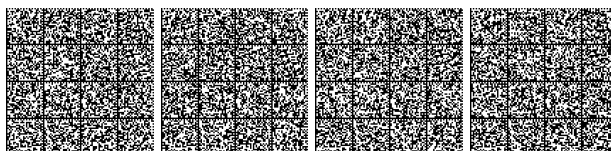
196	sprelle, spreli
197	straccadenti, stracadént
198	stracchino gelato, stracchein in gelato
199	stricchetti, farfalline, scrichèt, fiuchèt
200	strozzapreti, strozaprit
201	sulada
202	tagliatelle, tajadèli, tajadèl, lasagni
203	tagliatella bolognese
204	tagliatelle con gli stridoli, tajadèl cun i stridul; tajadèl cun i strigul, tajadèli cun i stridle
205	tagliatelle dolci
206	tagliatelle verdi, tajadèl verdi, tajadèli verdi
207	tagliatelle verdi all'emiliana, tajadèli verdi
208	tardùra
209	tigella modenese, tigèla modenese, crescentina modenese, cherscènta modenese
210	tirota con cipolla, tiratta ala zivola
211	topino d'ognissanti
212	torta d'erbe
213	torta dei preti, turta ad prètt
214	torta di granoturco, turta ad mèlga
215	torta di mele, turta ad pum
216	torta di pere, turta ad per
217	torta di prugne, turta ad brùgna
218	torta di ricotta
219	torta di riso di reggiana
220	torta ricciolina o torta di tagliatelle, taiadela
221	tortellacci, tortelloni, turtlacc
222	tortelli alla lastra
223	tortelli con le ortiche
224	tortelli d'erbetta, torde d'erbeta
225	tortelli di carnevale, frittelle ripiene, turtlitt
226	tortelli di mele
227	tortelli di patate
228	tortelli di ricotta
229	tortelli di ricotta alla piacentina, tortelli, turtei cu la cua, turtei
230	tortelli di san giuseppe, turtei ad san giusèpp
231	tortelli di verza
232	tortelli di zucca alla reggiana, turtei ed zoca
233	tortelli coi rosolacci, turtel cun al baròsli; turtel con al ròsli
234	tortelli ripieni con bietole, tortelli verdi alla reggiana,
235	tortellini di bologna
236	tortellini
237	zabajone, zabaglione, zambajoun
238	zuccherino montanaro bolognese, zucarein montanaro bolognese
239	zuppa inglese, soppinglesa, zòppa iglèisa, soppinglesa, zoppa iglèisa
240	agnello alla piacentina, agnel àla piasinteina
241	anguilla in umido, anguilla in ùmid
242	arrosto di maiale alla reggiana
243	arrosto ripieno
244	baccalà con i porri, e' bacalà con i por
245	baccala in umido, bacalà in òmid
246	barzigole, barzègli, bistregli



<i>Prodotti della gastronomia</i>	247	calzagatti, chelzagàt, papacc, paparòcc, pulenta imbrucada, cazzagai, calzagàtt, paparucci, cassambragli
	248	cavolfiore all'uso di romagna, chèvalfjòr, chèvalfjòr
	249	cavoli ripieni, cavul ripein
	250	coniglio arrosto alla reggiana, cunin a ròst
	251	coniglio in umido, coniglio ala cacciatora
	252	cotenna e ceci, cudga e sisar
	253	dolce e brusco, dulz e brühsc
	254	fagioli in giubalunga
	255	faraona alla creta, faraona al creda
	256	fegatelli di maiale, figadèt
	257	frittata di funghi prugnoli, fritta ad spinarò
	258	funghi fritti, fonz fritt
	259	gnocchi, gnocc
	260	insalata rustica, rustisana
	261	lasche del po in carpione, sticc' in carpion
	262	lepre alla piacentina, levra ala piasinteina
	263	lumache alla bobbiese, lümaga al bobbiese
	264	maccheroni bobbiesi, maccheron bubbies
	265	merluzzo in umido, marlüss in ümid
	266	mezze maniche da frate ripiene, mes mànag da frà ripein
	267	ovuli ripieni, ovuli ripein
	268	pancetta e piselli, panzétta e riviott
	269	polenta condita, puleinta consa
	270	polenta di farina di castagne, puleinta ad fareina ad castagne
	271	polenta e patate, puleinta e pomdaterra
	272	pollo alla cacciatora, pol ala cazadóra
273	polpettone di tacchino alla reggiana, al pulpton	
274	punta di petto di vitella ripiena, picaja	
275	ragù alla romagnola, ragù ala rumagnola	
276	ragù classico alla bolognese	
277	riso e verza con costine, ris e verza cun custeina	
278	risotto con i codini di maiale, risott cun i cuein ad gogn	
279	risotto con le poveracce, risòt cun al pavaraz	
280	salsa di prezzemolo, sàlsa ad savur	
281	salsa d verde per bolliti	
282	scàpa, mnufocc, menni	
283	seppie con i piselli	
284	tagliatelle con ricotta e noci, taiadei cun ricotta e nus	
285	torta di patate, turta d' patat	
286	torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bibbiese	
287	tortelli di farina di castagne, tortei ad fareina ad castagne	
288	trippa, trèpa	
289	trippa alla reggiana, busecca, buzèca	
290	trippa di manzo alla piacentina, trippa ad manz ala piasinteina	
291	valigini, valisein, verzot	
292	verzolini, varzulein	
293	zigulleda, ziguleda	
294	zucchini ripieni, zücchein ripein	
295	zuppa di ceci, sùppa ad sisar	
296	zuppa di pesci, sùppa ad pess	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	297	miele del crinale dell'appennino emiliano romagnolo
	298	miele di erba medica della pianura emiliano romagnolo
	299	miele di taglio, mel taglio
	300	ricotta vaccina fresca tradizionale dell'emilia-romagna, puina, puvina



<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	301	acquadelle marinate
	302	alici marinate, sardun marined
	303	anguilla marinata di comacchio
	304	brodetto di vongole
	305	cozze gratinate
	306	saraghina, papalina, saraghina sora al test
	307	saraghina maturata nel sale



REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	distillato di pere
	2	grappe alle erbe ed ai piccoli frutti
	3	most
	4	sciroppo di olivello spinoso
	5	sciroppo di piccoli frutti
	6	sciroppo di sambuco
	7	sciroppo di tarassaco
	8	sliwowitz, distillato di prugne
	9	succo di mela
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	10	agnello istriano
	11	argjel
	12	bondiola
	13	brusaula
	14	cappone friulano
	15	cicines
	16	coppa di testa
	17	cotto d'oca
	18	crafus
	19	filon
	20	insaccati affumicati
	21	lardo
	22	lingua cotta di carnia
	23	linguâl
	24	lujànie
	25	marcundela
	26	musetto
	27	ossocollo e culatello affumicati
	28	pancetta arrotolata dolce e affumicata
	29	pancetta arrotolata manicata
	30	pancetta con lonza
	31	pancetta stesa, lardo, guanciale
	32	pestadice
	33	pestat
	34	peta
	35	petto d'oca affumicato
	36	pindulis
	37	polmonarie
	38	porcaloca
	39	prosciuttino crudo d'oca
	40	prosciutto cotto praga
	41	prosciutto di cormons
	42	prosciutto dolce o affumicato
	43	salam di cueste
44	salame d'oca	
45	salame friulano	
46	sanganel	
47	sassaka	
48	sbarbot	
49	schulta fumat	
50	sopressa	
51	spalla cotta di carnia affumicata	
52	speck affumicato	
53	speck d'oca	
54	stinco di carnia	
<i>Condimenti</i>	55	aceto di mele
	56	osiet, aset, ozejt
	57	salsa balsamica, asperum
	58	caciotta caprina
	59	caprino stagionato, caprino invecchiato, vecjo di cjavre



<i>Formaggi</i>	60	cuincir
	61	formadi frant
	62	formaggio asino
	63	formaggio caprino morbido
	64	formaggio di malga
	65	formaggio fagagna
	66	formaggio salato
	67	formai del cit
	68	frico
	69	latteria
	70	monte re
	71	sot la trape
72	tabor	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	73	olio dei colli orientali
	74	olio del carso
	75	önt (burro fuso di malga)
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	76	aglio di resia
	77	asparago bianco
	78	asparago verde in agrodolce
	79	blave di mortean
	80	cavolo broccolo (di castelnuovo del friuli, di orzano, di muez di remugnano)
	81	castagna canalutta
	82	castagna marrone di vito d'asio
	83	castagna obiacco
	84	ciliegia duracina di tarcento, duracina di tarcento, tarcentina, tarčinka, tarčentka, tarcentuka
	85	cipolla rosa della val cosa, cipolla rosa di castelnovo del friuli e cavasso nuovo
	86	craut garp
	87	fagioli borlotti di carnia
	88	fagiolo borloto di pesariis, borlotti 1
	89	fagiolo cesarins
	90	fagiolo dal santisim, da l'aquile, tricolore di cavazzo
	91	fagiolo dal voglut, plombin
	92	fagiolo laurons
	93	fagiolo militons, militons 3
	94	fico figo moro, figo moro, figomoro, figo moro da caneva, longhet
	95	lidric cul pòc
96	mais da polenta	
97	mela zeuka, zeuka, seuka	
98	patate di ribis e godia	
99	patatis cojonariis, patatis di vidiel, cartufulis cojonariis, patate colonarie, patate topo	
100	pesca iris rosso	
101	pesca isontina, a-11, martinis a-11	
102	pesca triestina, h-6, martinis h-6	
103	radic di mont	
104	radicchio canarino	
105	rapa di verzeznis	
106	ràti	
107	rosa di gorizia	
108	savors	
109	vellutata di asparago verde	
<i>Paste fresche e</i>	110	biscotto esse
	111	biscotto pordenone
	112	biscotto pevarins, peverini
	113	buiadnik
	114	cjalcune
	115	cjalzòns
	116	colaz



<i>prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria</i>	117	favette triestine
	118	gnochi de susini
	119	grissino di resiuitta
	120	gubana
	121	marmellata di mirtilli, fragole, lamponi, mele
	122	marmellata di olivello spinoso e mele
	123	pinza triestina
	124	presnitz
	125	putizza
	126	strucchi
	127	strucchi lessi
<i>Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari degli stessi</i>	128	calamaro di saccaleva
	129	canocia de nassa, cannocchia di nassa
	130	dondolo, tartufo di mare
	131	matàn, aquila di mare, pesce colombo
	132	mormora di miramare
	133	mussolo de scoio, mussolo di scoglio, arca di noè
	134	passera coi ovi, passera con le uova
	135	pedocio de trieste, cozza di trieste
	136	pesce di valle
	137	sardoni in savor
	138	sardoni salati
	139	sievoli soto sal
	140	trota affumicata di san daniele
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	141	miele di acacia del carso
	142	miele di marasca del carso
	143	miele di melata di bosco del carso
	144	miele di tiglio del carso
	145	miele friulano di acacia
	146	miele friulano di amorfa
	147	miele friulano di castagno
	148	miele friulano di tarassaco
	149	miele millefiori del carso
	150	miele millefiori della montagna friulana
	151	miele millefiori della pianura friulana
	152	ricotta affumicata di malga
	153	ricotta di capra



REGIONE LAZIO		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	cioccolata a squajo
	2	liquore di genziana
	3	liquore fragolino
	4	liquore nocino
	5	mistrà
	6	rattafia ciociarà
	7	sambuca romana
	8	sambuca viterbese
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni</i>	9	bracirole sott'olio
	10	buddellucci o viarelli
	11	capocollo o lonza
	12	carne di bovino maremmano
	13	carne di coniglio leprino viterbese
	14	carne di pecora secca
	15	coppa (viterbese, reatina)
	16	coppiette (di cavallo, suino, bovino)
	17	filetto di leonessa
	18	guanciaie
	19	guanciaie amatriciano
	20	guanciaie dei monti lepini al maiale nero
	21	lardo (di leonessa, di san nicola)
	22	lardo del campo di olevano romano
	23	lardo stagionato al maiale nero
	24	lombetto della sabina e dei monti della laga
	25	lombetto o lonza
	26	mortadella (romana, di amatrice ed accumuli, viterbese)
	27	mortadella di cavallo
	28	mortadella di manzetta maremmana
	29	omento di maiale (beverelli)
	30	pancetta di suino
	31	pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero
	32	prosciutto crudo "bauletto"
	33	porchetta (di viterbo, di poggio bustone)
	34	prosciutto (di guaricino, di bassiano)
	35	prosciutto cotto al vino ci cori
	36	prosciutto dei monti lepini al maiale nero
	37	prosciutto di montagna della tuscia
	38	salame "castellino"
	39	salame cotto (salame cotto della tuscia)
	40	salame paesano
	41	salamella cicolana
	42	salamino tuscolano
	43	saldamirelli
	44	salsicce (corallina romana, susianella, al coriandolo, paesana)
	45	salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)
	46	salsiccia al coriandolo di monte san biagio (fresca, conservata e secca)
	47	salsiccia dei monti lepini al maiale nero
	48	salsiccia di castro dei volsci
	49	salsiccia di fegato dei monti lepini al maiale nero
	50	salsiccia di fegato di suino (mazzafegato di di viterbo, paesana da sugo, semplice)
	51	salsiccia paesana al coriandolo dei monti aurunci
	52	salsiccia sott'olio (allo strutto)
	53	spalla di suino (spalluccia)
	54	tordo matto di zagarolo
	55	ventricina olevanese
	56	vitellina di bufala di amaseno
	57	vitellone di itri
	58	zampetti



	59	zauzicchie e salam funnan
	60	"zazzicchia" di patrica
<i>Condimenti</i>	61	pasta di olive
	62	pestato di olive di gaeta
	63	salsa all'amatriciana
	64	salsa balsamica di uva
<i>Formaggi</i>	65	burrata di bufala
	66	cacio di genazzano
	67	cacio fiore*
	68	cacio magno (semplice e alle erbe)
	69	caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)
	70	caciocavallo di supino
	71	caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)
	72	cacioricotta di bufala
	73	caciotta dei monti della laga
	74	caciotta della sabina (semplice e alle erbe)
	75	caciotta di bufala (pontina)
	76	caciotta di mucca
	77	caciotta di vacca ciociara (semplice ed aromatizzata)
	78	caciotta genuina romana
	79	caciotta mista ai bronzi
	80	caciotta mista della tuscia
	81	caciotta mista ovi-vaccina del lazio
	82	caciottina di bufala di amaseno (semplice e aromatizzata)
	83	caprino presamico (di latte vaccino) di supino
	84	ciambella di morolo
	85	conciato di san vittore
	86	formaggio e caciotta di pecora sott'olio
	87	formaggio di capra
	88	gran cacio di morolo
	89	marzolino e/o marzolina
	90	pecorino (viterbese, ciociaro, di picinisco)*
	91	pecorino ai bronzi
	92	pecorino dei monti della laga
	93	pecorino della sabina (semplice e alle erbe)
	94	pecorino di amatrice
	95	pecorino di ferentino
	96	pecorino in grotta del viterbese
	97	pressato a mano*
	98	provola di bufala (semplice e affumicata)
99	provola di vacca (semplice e affumicata)	
100	provone vaccino	
101	scamorza appassita - cacetto di supino	
102	scamorza vaccina (semplice e ripiena)	
103	squarquaglione dei monti lepini	
104	stracchino di capra	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	105	burro di san filippo
	106	olio monovarietale extra vergine di carboncella
	107	olio monovarietale extra vergine di ciera
	108	olio monovarietale extra vergine di itrana
	109	olio monovarietale extra vergine di marina
	110	olio monovarietale extra vergine di olivastrone
	111	olio monovarietale extra vergine di rosciola
	112	olio monovarietale extra vergine di salviana
	113	olio monovarietale extra vergine di sirole
	114	actinidia
	115	aglio rosso di castelliri
	116	aglio rosso di proceno
	117	arancio biondo di fondi
	118	asparago verde di canino e montalto di castro
	119	broccoletti sezzesi "sini"

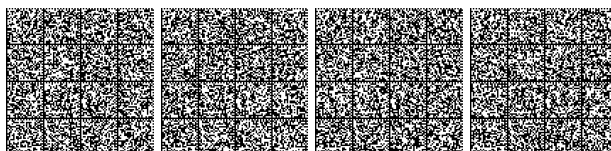


*Prodotti vegetali allo
stato naturale o
trasformati*

120	broccoletto di anguillara
121	broccolo romanesco
122	carciofini sott'olio
123	carciofo di orte
124	carciofo di sezze
125	carciofo di tarquinia o della maremma viterbese
126	carote di viterbo in bagno aromatico
127	castagna di terelle
128	castagna rossa del cicolano
129	cece del solco dritto di valentano
130	ceci
131	cicerchia
132	cicerchia di campodimele
133	cicoria di catalogna frastagliata di gaeta (puntarelle)
134	ciliegia di celleno
135	ciliegia ravenna della sabina
136	cipolle, peperoni e pere sott'aceto
137	fagiolina arsolana
138	fagiolo a pisello
139	fagiolo borbontino
140	fagiolo cappelletta di vallepiaetra
141	fagiolo ciavattono piccolo
142	fagiolo cioncone
143	fagiolo del purgatorio di gradoli
144	fagiolo di sutri
145	fagiolo gentile di labro
146	fagiolo giallo
147	fagiolo regina di marano equo
148	fagiolo solfarino
149	fagiolo verdolino
150	fagiolone di vallepiaetra
151	fallacciano di bellegra
152	farina di marroni
153	farro
154	farro dei monti lucretili
155	farro del pungolo di acquapendente
156	ferlengo o finferlo di tarquinia
157	fichi sciropati con nocciole
158	fichi secchi di sonnino
159	finocchio della maremma viterbese
160	fragola di terracina
161	fragolina di nemi
162	lattuga signorinella di formia
163	lenticchia di onano
164	lenticchia di rascino
165	lenticchia di ventotene
166	mais agostinella
167	marmellata di agrumi
168	marmellata di castagne
169	marmellata di mele al mosto cotto
170	marmellata di uva fragola
171	marmellata di viscioli
172	marrone (dei monti cimini, di cave)
173	marrone antrodocano
174	marrone di arcinazzo romano
175	marrone di latera
176	marrone segnino
177	melanzane sott'olio
178	mentuccia essiccata
179	"mosciarella" di capranica prenestina
180	nocciola dei monti cimini
181	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)

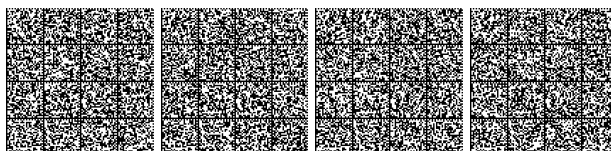


182	orzo perlato dell'alto lazio
183	passata di pomodoro da spagnoletta di gaeta
184	patata dell'alto viterbese
185	patata di leonessa
186	patata turchesa
187	peperone alla vinaccia
188	peperoni secchi
189	pera spadona di castel madama
190	pere scioppate al mosto
191	pesche o percoche scioppate
192	pinolo del litorale laziale
193	pomodoro corno di toro
194	pomodoro scatolone di bolsena
195	pomodoro spagnoletta del golfo di gaeta e di formia
196	rapa catalogna di roccasecca
197	scorsone o tartufo d'estate
198	tallo sott'olio dell'aglio rosso di proceno
199	tartufo di campi appennino
200	tartufo dei monti lepini
201	tartufo di cervara
202	tartufo di saracinesco
203	uva da tavola pizzutello di tivoli
204	visciolo dei monti lepini
205	zafferano della valle dell'aniene
206	zucchina con il fiore
207	anse del tevere
208	amaretti
209	amaretti casperiani
210	amaretto di guaricino
211	barachia
212	bastoni
213	biscotti
214	biscotti e ciambelle all'uovo
215	biscotti sezzesi
216	biscotto di s.antonio
217	biscotto di sant'anselmo
218	bussolani
219	cacchiarelle
220	caciata di sezze
221	caciatella di maenza
222	cacione di civitella s. paolo
223	calzone con verdure
224	canasciunetti
225	casata pontecorvese
226	castagnaccio
227	castagne stampate
228	cavallucci e pigne
229	ciacamarini
230	ciambella a cancello
231	ciambella al mosto
232	ciambella all'acqua (ciammella all'acqua) di maenza
233	ciambella all'anice di veroli
234	ciambella degli sposi di rocca di papa
235	ciambelle al vino
236	ciambelle al vino moscato di terracina
237	ciambelle con l'anice
238	ciambelle da sposa
239	ciambelle del barone
240	ciambelle di magro di sermoneta
241	ciambelle n'cotte
242	ciambelle salate
243	ciambelle scottolate di priverno (ciambelle col gelo; ciammelle d'acqua)
244	ciambelline



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

245	ciammella ellenese
246	ciammelle d'ova
247	ciammellone morolano
248	ciammellono
249	ciriola romana
250	crostate visciole di sezze
251	crostatino ripieno
252	crustoli de girgenti
253	cuzzi di roviano
254	dolce alle fave di san giuseppe da leonessa
255	dolce di patate
256	falia
257	fave dei morti
258	ferratelle
259	fettarelle
260	fetticciolate nere e bianche
261	fettuccine
262	fiatoni o fiaoni
263	filone sciapo da 1 kg.
264	frascarelli
265	frittelli di riso
266	frittelline di mele di maenza
267	frittellone di civita castellana
268	giglietto (di sermoneta, di priverno, di palestrina)
269	gliu panettono di maenza
270	gnocchetti di polenta
271	gnocchi de lu contadino
272	gnocchi di castagne
273	gnocchi ricci
274	gliu sangonato
275	i recresciuti di maenza
276	imbriachelle
277	la copeta
278	lacna stracciata di norma
279	le crespelle di maenza
280	lu cavalluccio e la puccanella
281	maccaruni gavignanesi
282	maccheroni
283	maccheroni a matassa
284	maccheroni con le noci di Veiano
285	maltagliati o fregnacce
286	mostaccioli
287	mostarde ponzesi
288	murzelli
289	murzitti
290	pacchiarotti
291	pagnottelle di salatuoro di sezze
292	palombella
293	pane cafone
294	pane casareccio di lariano
295	pane casareccio di lugnola
296	pane casareccio di montelibretti
297	pane con le olive bianche e nere
298	pane con le patate (con purea di patate)
299	pane di canale monterano
300	pane di semola di grano duro (pane nero di monteromano, di allumiere)
301	pane di veroli
302	pane integrale al forno a legna
303	pangiallo
304	panicella di sperlonga
305	panini all'olio
306	panpapato
307	panpepato
308	pasta di mandorle (pasta de' mandorle) di maenza, sezze, latina

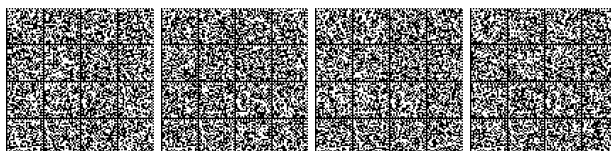


	309	pastarelle col cremore
	310	paste di viscioli di sezze
	311	pezzetti (sermoneta)
	312	pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli sfrizzoli)
	313	pizza a fiamma
	314	pizza a gli mattono di sezze (pizza a gli soio di sezze)
	315	pizza di pasqua della tuscia (dolci o al formaggio)
	316	pizza d'ova
	317	pizza fritta
	318	pizza grassa
	319	pizza sucia
	320	pizzicotti (biscotti)
	321	pizzicotto (pasta alimentare)
	322	polentini
	323	pupazza frascatana
	324	quaresimanli
	325	ravioli con crema di castagne
	326	ravioli di patate
	327	raviolo di san pancrazio
	328	sagne
	329	salame del re
	330	salavatici di roviano
	331	sciuscella
	332	serpentone alle mandorle di sant'anatolia
	333	serpette
	334	serpette di sermoneta
	335	sfusellati
	336	spaccaregli di sezze
	337	spumette
	338	strozzapreti
	339	struffoli di sezze e lenola
	340	subiachini
	341	susamelli
	342	tagliatelle di castagne
	343	taralli
	344	tersitti de girgenti
	345	terzetti
	346	tiella di gaeta
	347	tisichelle viterbesi
	348	torroncino di alvito
	349	torta di ricotta di sermoneta
	350	torta pasquale (tortano di pasqua, torteno 1 e 2)
	351	torta pasqualina
	352	torteri di lenola
	353	tortolo di pasqua
	354	tortolo di sezze
	355	tosa di pasqua
	356	tozzetti (di viterbo)
	357	tozzetti di pasta frolla
	358	treccia all'anice di civitella s. paolo
	359	turchetti
	360	tusichelle
	361	zaiardi di anagni
	362	zippole
<i>Prodotti della gastronomia</i>	363	carciofo alla matticella di velletri
	364	ceciarello di Vejano
	365	pane ammollo
	366	padellaccia
	367	zuppa di cavoletti e baccalà di velletri
<i>Preparazioni di pesci,</i>	368	alici marinate
	369	alici sotto sale del golfo di gaeta
	370	anguilla del lago di bolsena



<i>molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	371	calamita del lago di fondi
	372	coregone (del lago di bolsena, del lago di bracciano)
	373	lattarino del lago di bracciano
	374	tellina del litorale romano
	375	trota reatina
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	376	burrell' (scamorza con burro all'interno)
	377	fiordilatte
	378	miele del monte rufeno
	379	miele di santoreggia
	380	miele monoflora di eucalipto della pianura pontina
	381	ricotta di bufala (affumicata, infornata, salata)
	382	ricotta di pecora e di capra dei monti lepini
	383	ricotta secca
	384	ricotta viterbese

* Deroga alle norme igienico sanitarie



REGIONE LIGURIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	aceto di mele
	2	amaretto
	3	amaro
	4	birra di savignone
	5	distillato di prugna
	6	essenza di lavanda
	7	vino di mele
	8	vino di sambuco (spumante dei poveri)
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	9	comune argentata ligure, comune argentata
	10	comune dorata ligure, comune dorata
	11	coppa
	12	frizze (grive)
	13	gambetto di maiale, gambetto
	14	gigante nera d'italia (pollo della val di vara)
	15	mostardella
	16	pancetta
	17	paté di lardo
	18	pecora brigasca
	19	prosciutta
	20	prosciutto cotto
	21	salame (con i lardelli), (salamme cui lardelli)
	22	salame cotto
	23	salame crudo
	24	salame genovese di sant'olcese, di orero
	25	salsiccia
	26	salsiccia di brugnato
	27	salsiccia di ceriana, slasiccia
	28	salsiccia di pignone
	29	sanguinaccio
	30	sopressata
	31	stecchi
	32	testa in cassetta (soppressata)
	33	tomaselle
	34	vacca cabannina
	35	zeraria (zraria)
	<i>Condimenti</i>	36
37		marò
38		pasta di acciughe
39		pesto (alla genovese)
40		pesto d'aglio
41		salsa di noci
42		salsa di pinoli
43		sugo di carne (sugo di carne alla genovese)
44		sugo di funghi (sugo di funghi alla ligure)
45		sugo di gherigli
<i>Formaggi</i>	46	bruzzo (brus, brussu, della valle arroschia)
	47	caciotta (caciotta di brugnato)
	48	caprino (della valbrevenna)
	49	caprino di malga (delle alpi marittime)
	50	formaggetta (delle valli arroschia e argentina)
	51	formaggetta (savonese, di stella, della valle stura)
	52	formaggetta della val graveglia, di bonassola, di vaise, dell'alta valle scrivina, dell'alta valle stura, della val di vara
	53	formaggio di malga (di triora, delle alpi marittime)
	54	giuncata (zuncà, giuncà)
	55	mozzarella di brugnato
	56	pecorino di malga
	57	prescinseua (quagliata)
	58	robiola (della val bormida)



	59	s. stefano d'aveto (san ste')
	60	sarasso (sarazzu)
	61	söla (tumma, sola delle alpi marittime)
	62	toma di mendatica (dell'alta valle arroschia)
Grassi (burro, margarina, oli)	63	butiru (bitiru, burro)
	64	olio extra vergine di oliva monovarietale di colombaia, colombara, culombera
	65	olio extravergine di oliva arnasca
	66	aglio bianco (di vessalico)
	67	albicocca tigrato, miscimin tigrato
	68	albicocca valleggia
	69	arancio pernambucco (portugallo)
	70	asparago violetto (violetto di albenga)
	71	carciofo di provenza, violet di provenza
	72	carciofo spinoso (violetto di albenga)
	73	carciofo spinoso di pompeiana
	74	carota di albenga
	75	castagna bodrasca
	76	castagna gabbiana
	77	castagna secca
	78	cavolo broccolo (lavagnino)
	79	cavolo gaggera
	80	chinotto di savona
	81	ciliegia di castelbianco
	82	ciliegi durone sarzanese
	83	cipolla di pignone
	84	cipolla rossa (genovese, di zerli)
	85	confettura di acacia, confettura di robinia
	86	confettura di frutti di bosco
	87	confettura di petali di viola, confettura di violetta
	88	confettura extra di petali di rosa, zucchero rosato, conserva di rose
	89	fagiolana di torza
	90	fagioli bianchi
	91	fagiolo borlotto di mangia
	92	fagiolo cannellino dall'occhio rosso
	93	fagiolo cannellino della val di vara
	94	fagiolo cenerino della val di vara (senerin)
	95	fagiolo dell'aquila di pignone (fagiolo dall'occhio)
	96	fagiolo gianetto
	97	fagiolo lupinaro
	98	fagiolo rampicante basso di pignone
	99	farina di castagne
	100	fichi figalini neri
	101	fichi rondette
	102	funghi sott'olio (porcino bianco, pinicola, cicalotti, galletti)
	103	fungo porcino secco
	104	fungo porcino spontaneo
	105	granturco dall'asciutto, granun
	106	melanzana tonda (genovese)
	107	melo belfiore
	108	melo beverino
	109	melo bianchetta
	110	melo carla
	111	melo musona
	112	melo pipin
	113	melo rugginin
	114	melo stolla
	115	nocciolo bianchetta
	116	nocciolo codina
	117	nocciolo dall'orto
	118	nocciolo del rosso
	119	nocciolo longhera



*Prodotti vegetali allo
stato naturale o
trasformati*

120	nocciolo menoia
121	nocciolo noscella
122	nocciolo ronchetta
123	nocciolo savreghetta
124	nocciolo tapparona
125	nocciolo trietta
126	olivo colombaia
127	olivo lavagnina
128	olivo mortina
129	olivo pignola
130	olivo razzola
131	olivo rossese
132	olivo taggiasca
133	patata cabannese, sarvèga, purchin-a, matta
134	patata cannellina nera, cannellina
135	patata di pignone
136	patata morella, muella, muellin-a
137	patata quarantina bianca, quarantina genovese, quarantina, bianca di montoggio, di reppia, di rovegno, di torriglia
138	patata quarantina gialla, giana riunda, giana de masùn, franzeize, franzeize de servàesa
139	patata quarantina prugnona, prugnona, quarantina vera, quarantina rossa, brignùn-a
140	patata salamina, calice al cornoviglio
141	pesco birindella
142	pisello (di lavagna)
143	pisello nero di l'ago
144	pomodoro cuore di bue
145	radice (di chiavari)
146	rape
147	rape di nasino
148	rose da sciroppo
149	sciroppo di poligala, sciroppo di poligola
150	sciroppo di rose
151	sciroppo di viole
152	scorzonerà
153	susine "balle d'ase"
154	susine, fiaschette "da u cu amau" di levanto
155	susino collo storto
156	susino massina
157	tartufo
158	violetta di villanova di albenga
159	vitigno barbarossa
160	vitigno crovin
161	vitigno moscatello di taggia
162	vitigno scimiscià
163	zucca di rocchetta cengio
164	zucchini alberello di sarzana
165	zucchini genovese
166	zucchini trombetta
167	amaretti di sassello
168	amaretto di gavenola
169	amaretto di rocchetta, rocchetta
170	baci della riviera (baci di alassio)
171	barbagiuai
172	biscette
173	biscotti del lagaccio
174	biscotti di semola di gavenola
175	biscotto di taggia
176	buccellato
177	canestrelli (canestrelletti, di acquasanta, di s. stefano d'aveto)
178	canestrelli di avosso
179	canestrelli di castagne
180	canestrello di brugnato
181	canestrello di taggia

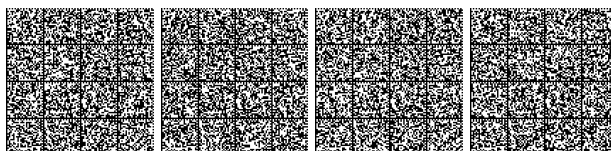


*Paste fresche e
prodotti della
panetteria, della
biscotteria, della
pasticceria e della
confetteria*

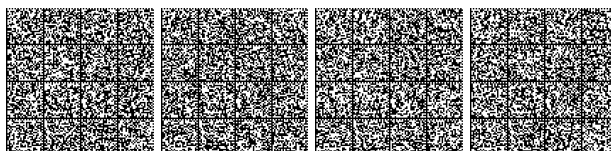
182	castagnole
183	cavagnetto di brugnato
184	chinotto candito (di savona)
185	ciappe
186	corsetti avvantaggiati
187	corsetti del levante ligure
188	corsetti della val polcevera
189	cubàite
190	farinata (ligure, di ceci)
191	farinata (savonese, bianca)
192	focaccia
193	focaccia al formaggio di recco
194	focaccia con pellette d'oliva di albisola
195	focaccia dolce sarzanese
196	frittelle della val bormida
197	gattafin
198	gobelletti
199	le ripiene dell'antico forno, le ripiene
200	michetta
201	millesimini
202	ossa dei morti
203	pan dei morti
204	pandolce (genovese)
205	pane a lievitazione naturale (pane crescente)
206	pane casereccio (della val bormida)
207	pane di patate di pignone (pan de 'patate)
208	pane di triora
209	pane d'orzo
210	pane rustico di gavenola (pane rustico di gavenola; pane rustico integrale di gavenola)
211	panèra
212	panettone con farina di castagne
213	pansarola
214	pasta sciancà
215	pinolata
216	poncrè
217	quadrello di castagna, quadrello di rovegno "alta val trebbia"
218	quaresimali
219	ravioli di patate rosse
220	raviolo alle erbette
221	raviolo ligure
222	raviolo magro
223	rotelle
224	schiumette
225	sciulette
226	spungata
227	strozzagatti
228	taggioen
229	tirotto
230	torcetti
231	torrone, u turu'n
232	torta crescente
233	torta di chiavari (torta de ciàvai)
234	torta di nocciole
235	torta di riso dolce
236	torta di torriglia
237	torta d'riso doza di vezzano, torta d'riso d' v'zan
238	torta panarello (panarella)
239	torta sacripantina
240	torta scema
241	torta stroschia
242	trofie
243	baciocca
244	bagnùn d'acciughe



<i>Prodotti della gastronomia</i>	245	brandaculun
	246	cappon magro
	247	capponata
	248	carne sotto il testo
	249	castagnaccio
	250	cima alla genovese
	251	ciuppin
	252	condigion
	253	coniglio
	254	farinata di zucca
	255	fazzino
	256	focaccia verde
	257	focaccine di mais
	258	fràndura
	259	frittelle di baccalà
	260	gran pistau
	261	lattughe ripiene
	262	lisoni
	263	lumache
	264	mess-cuia
	265	micotti
	266	pan martin
	267	panella
	268	panissa
	269	pissalandra
	270	polenta bianca
	271	preboggion
	272	sbira
273	scarpazza	
274	scherpada	
275	sgabei	
276	stirpada	
277	stoccafisso	
278	testaroli	
279	torta di riso	
280	torta di riso e porri	
281	torta di zucca	
282	torta pasqualina	
283	ventre	
284	zuppa di muscoli	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	285	acciuga, acciuga di monterosso
	286	cicierello di noli
	287	gamberetti
	288	mitili (muscoli, del golfo di la spezia)
	289	mosciamme del mar ligure (musciàmme)
	290	tonnidi del golfo paradiso
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	292	latte fresco della valle stura
	293	latte fresco di marinella
	294	miele della liguria
	295	ricotta (recottu, ricotta della val stura, della val d'aveto, della valle scrivìa, della val graveglia)



REGIONE LOMBARDIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	grappa riserva personale
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	2	agnello di razza brianzola
	3	bastardei
	4	borzat
	5	bresaola affumicata
	6	bresaola di cavallo
	7	cacciatori d'oca
	8	capretto da latte pesante
	9	carne secca
	10	ciccioli
	11	ciccioli d'oca
	12	ciccioli mantovani
	13	cotechino bianco
	14	cotechino cremonese vaniglia
	15	cotechino della bergamasca
	16	cotechino pavese
	17	cuz
	18	durelli d'oca
	19	fegato d'oca grasso
	20	grasso d'oca
	21	greppole
	22	luganega
	23	luganega di cavallo
	24	lughenia da passola
	25	mortadella di fegato al vin brulé
	26	pancetta con filetto
	27	pancetta della bergamasca
	28	pancetta pavese
	29	patè di fegato d'oca
	30	petto d'oca stagionato
	31	pisto
	32	pollo brianzolo
	33	prosciuttini della valtellina
	34	prosciuttini della valtellina al pepe
	35	prosciuttino d'oca stagionato
	36	prosciutto cotto
	37	prosciutto crudo bergamasco "il botto"
	38	prosciutto crudo marco d'oggiono
	39	prosciutto mantovano
	40	quartini d'oca sotto grasso
	41	salam casalin
	42	salame con lingua
	43	salame crudo del basso pavese
	44	salame da cuocere
	45	salame della bergamasca
	46	salame di testa
	47	salame di filzetta
	48	salame di montisola
	49	salame d'oca crudo
	50	salame d'oca ecumenico
	51	salame mantovano
	52	salame milano
	53	salame nostrano di stradella
	54	salame pancettato
	55	salame sotto grasso
	56	salamelle di mantova
	57	salamina mista
	58	salamini di capra
	59	salamini di cavallo
	60	salamini di cervo



	61	salamini magri o maritati
	62	salsiccia di castrato ovino
	63	sanguinaccio o marzapane
	64	slinzega bovina
	65	slinzega di cavallo
	66	soppressata bresciana
	67	verzini
	68	violino
	69	violino di capra
	70	agri di valtorta
	71	bagoss
	72	bernardo
	73	branzi
	74	cadolet di capra
	75	caprino a coagulazione lattica
	76	caprino a coagulazione presamica
	77	caprino vaccino
	78	casatta di corteno golgi
	79	casolet
	80	casoretta
	81	crescenza
	82	fatuli'
	83	fiorone della valsassina
	84	fiuri o fiurit
	85	fontal
	86	formaggella della val brembana
	87	formaggella della val camonica
	88	formaggella della val di scalve
	89	formaggella della val sabbia
	90	formaggella della val seriana
	91	formaggella della val trompia
	92	formaggella di menconico
	93	formaggella tremosine
	94	formaggio d'alpe grasso
	95	formaggio d'alpe misto
	96	formaggio d'alpe semigrasso
	97	formaggio val seriana
	98	formai de livign
	99	frumagit di curiglia
	100	furmag de segia
	101	garda tremosine
	102	granone lodigiano
	103	Italico
	104	lattecrudo di tremosine
	105	latteria
	106	magnoca
	107	magro
	108	magro di latteria
	109	magro di piatta
	110	mascherpa d'alpe
	111	matusc
	112	moteli
	113	nisso
	114	nostrano grasso
	115	nostrano semigrasso
	116	panerone
	117	robiola bresciana
	118	robiola della valsassina
	119	rosa camuna
	120	semuda
	121	silter
	122	sta'el
	123	stracchino bronzone
	124	stracchino della valsassina

Formaggi

	125	stracchino orobico
	126	stracchino tipico
	127	strachet
	128	strachitunt
	129	tombea
	130	torta orobica
	131	valtellina scimudin
	132	zincarin
	133	zincarin de vares
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	134	burro
	135	burro di montagna
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	136	amarene d'uschiene
	137	asparago di cantello
	138	asparago di cilavegna
	139	asparago di mezzago
	140	castagne secche
	141	cipolla di sermide
	142	cipolla dorata di voghera
	143	cipolla rossa
	144	conserva senapata
	145	cotognata
	146	fagiolo borlotto di gambolò
	147	farina di grano saraceno
	148	farina per polenta della bergamasca
	149	marroni di santa croce
	150	melone mantovano
	151	mostarda di cremona
	152	mostarda di mantova
	153	patata comasca bianca
	154	patata bianca di oreno
	155	patate di campodolcino
	156	pesche allo sciroppo del lago di monate
	157	pisello di miradolo terme
	158	radici di soncino
	159	riso
	160	rosmarino di montevecchia
	161	salvia di montevecchia
	162	sugolo
163	tartufo	
164	tartufo nero	
165	zucca mantovana	
	166	anello di monaco
	167	amaretti di gallarate
	168	baci del signore
	169	baci di cremona
	170	bisciola
	171	biscotin de prost
	172	brasadella (dolce)
	173	braschin
	174	brutti e buoni
	175	bunbunenn
	176	buscel di fich
	177	bussolano
	178	bussolano di soresina
	179	capunsei
	180	carcent
	181	casoncelli della bergamasca
	182	castagnaccio
	183	caviadini
	184	croccante
	185	cupeta
	186	focaccia di gordona



	187	frittella
	188	gnocchi di zucca
	189	graffioni
	190	grissini dolci
	191	marubini
	192	masigott
	193	meascia dolce o salata
	194	miccone
	195	nocciolini
	196	pan da cool
	197	pan di segale
	198	pan meino
	199	pane comune
	200	pane di pasta dura
	201	pane di riso
	202	pane di san siro
	203	pane giallo
	204	pane mistura
	205	panettone di milano
	206	panun
	207	pazientini
	208	pesce d'aprile
	209	pizzoccheri della valtellina
	210	polenta e uccelli dolce
	211	resta
	212	ricciolino
	213	sbrisolona
	214	scarpinocc
	215	schiacciata
	216	spongarda di crema
	217	tivot
	218	torrone di cremona
	219	torta bertolina
	220	torta del donizetti
	221	torta del paradiso
	222	torta di fioretto
	223	torta di grano saraceno
	224	torta di latte
	225	torta di mandorle
	226	torta di s. biagio
	227	torta di tagliatelle
	228	torta mantovana
	229	torta sbrisolona
	230	tortelli cremaschi
	231	tortelli di zucca
	232	tortello amaro di castel goffredo
	233	tortionata
	234	treccia d'oro di crema
	235	turtel sguasarot
	236	ufela
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	237	alborelle essiccate in salamoia
	238	coregone
	239	missoltino
	240	pigo
<i>Prodotti della gastronomia</i>	241	luccio in bianco alla rivaltese
	242	luccio in salsa alla rivaltese
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	243	mascarpin de la calza
	244	mascarpone artigianale
	245	miele
	246	ricotta artigianale



REGIONE MARCHE		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	liquore al cumino
	2	liquore all'anice - mistrà
	3	prunus di valle rea - lacrima di spino nero
	4	moretta - murèta - muretta fanese - muretta di fano
	5	sapa
	6	vino cotto - vi' cotto - vi' cuot
	7	vino di visciole
	8	visner
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	9	barbaglia - goletta
	10	budellino di agnello o capretto crudo
	11	cappone rustico - cappone nostrale
	12	carne del cavallo del catra
	13	carne della razza bovina marchigiana
	14	carne di pecora sopravvissana
	15	ciarimbolo - ciaringolo - buzzicco - ciambudeo
	16	cicoli - ciccioli - sgrisciuli
	17	coppa di testa - tortella
	18	fegatelli
	19	galantina
	20	gallo ruspante
	21	lardo del montefeltro
	22	lonza - capocollo - scalmarita
	23	lonzino - capolombo
	24	mazzafegato - salsiccia matta
	25	miaccio - miaggio - migliaccio
	26	pancetta arrotolata
	27	porchetta
	28	prosciutto aromatizzato del montefeltro
	29	prosciutto delle marche
	30	salame di fabiano
	31	salame di frattula
	32	salame di pecora
	33	salame di soprassato o soppressato
	34	salame lardellato
	35	salsiccia
	36	salsiccia di fegato
	37	spalletta
	38	tacchino bronzato rustico o nostrano galnacc - dindo
<i>Condimenti</i>	39	conserva di pomodori
	40	pasta di tartufo bianco
	41	salamora di belvedere
	42	salsa di olive
<i>Formaggi</i>	43	cacio in forma di limone
	44	caciotta
	45	caciotta vaccina al caglio vegetale
	46	caprino
	47	caprino al lattice di fico
	48	cascio pecorino lievito - pecorino fresco "a latte crudo"
	49	casecc
	50	pecorino
	51	pecorino in botte
52	raviggiolo	



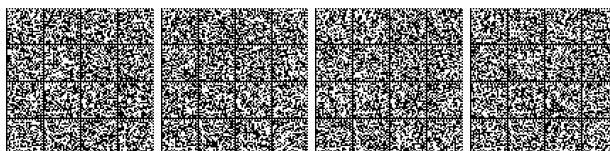
	53	slattato
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	54	olio extravergine di oliva monovarietale coroncina
	55	olio extravergine di oliva monovarietale mignola
	56	olio extravergine di oliva monovarietale piantone di falerone
	57	olio extravergine di oliva monovarietale piantone di mogliano
	58	olio extravergine di oliva monovarietale raggia
	59	olio extravergine di oliva monovarietale raggiola
	60	olio extravergine di oliva monovarietale sargano di fermo
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	61	bacche di biancospino in sciroppo
	62	carciofo monteluponese o scarciufeno
	63	carciofo violetto precoce di jesi
	64	cavolfiore "precoce di jesi"
	65	cavolfiore "tardivo di fano"
	66	cicerchia
	67	cipolla di suasa
	68	composta di castagne
	69	cotognata
	70	farina di granturco quarantino nostrano del maceratese
	71	farro "triticum dicoccum"
	72	germogli di pungitopo sott'olio
	73	germogli di tamaro sott'olio
	74	germogli di vitalba sott'olio
	75	gobbo di trodica - cardo di macerata
	76	granita con pesche di montelabbate - grattamarianna
	77	lamponi sciroppati
	78	marmellata di bacche di rosa canina
	79	marmellata di cotogne e radici di cicoria
	80	marmellata di fichi della signora
	81	marmellata di more
	82	marmellata di mosto e mele mostarda
	83	marmellata di pomodori verdi
	84	marrone del montefeltro
	85	marrone di acquasanta terme
	86	marrone di roccafluvione
	87	mela rosa - pianella - rosetta - durella - appietta
	88	mela rozza
	89	misto di fine stagione
	90	olive nere marinate - olive nere strinate
	91	orzo mondo tostato macinato
	92	pera angelica
	93	roveja - rubiglio - corbello
	94	taccole
95	tartufo bianco (<i>tuber magnatum pico</i>)	
96	tartufo nero estivo (<i>tuber aestivum vitt.</i>) o scorzone	
97	tartufo nero pregiato (<i>tuber melanosporum vitt.</i>)	
98	visciolata	
99	visciole e amarene di cantiano	
100	visciole essiccate	
101	visciole sciolte al sole - viscioli a lu sole	
	102	anicetti
	103	biscotti di mosto
	104	biscottini sciroppati - biscutin'
	105	bostrengo
	106	calcione di treia
	107	calcioni di fave fritti



	108	castagnole	
	109	cavallucci	
	110	chichiripieno o chichi	
	111	ciambella frastagliata – ciammella strozzosa	
	112	ciambelle all'anice o anicini	
	113	ciambellone	
	114	cicerchiata	
	115	crescia – crescia brusca – spianata – cacciannanzi	
	116	crescia fagliata - crescia fojata - lu rocciu	
	117	crescia sotto la cenere – torta coi ovi	
	118	cresciolina	
	119	crostata al torrone	
	120	crostoli del montefeltro	
	121	fave dei morti	
	122	fristingo – fristingu – frestringhe	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	123	frittelle di polenta	
	124	frustenga	
	125	funghetto di offida	
	126	lonza di fico – lonzino di fico – lonzetta di fico – salame di fico	
	127	maccheroncini di campofilone – capellini di campofilone	
	128	maiorchino – marocchino	
	129	pan nociato	
	130	pane a lievitazione naturale	
	131	pane di chiaserna	
	132	pane di pasqua di borgopace	
	133	pizza con le noci	
	134	pizza di pasqua o crescia di pasqua	
	135	pizza o crescia di pasqua al formaggio	
	136	quadrelli pelusi	
	137	rocciata - erbata	
	138	scroccafusi	
	139	serpe	
	140	sfrappe - fiocchetti	
	141	sughetti - sughitti - sciugheti - sapetti	
	142	tacconi - tacon	
	143	torrone di fichi – panetto di fichi	
	144	torta di granoturco in graticola	
	145	ungaracci - ungarucci	
	<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	146	filetti di trota affumicati
	<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo)</i>	147	miele delle marche
		148	miele del montefeltro
		149	ricotta
150		ricotta salata	



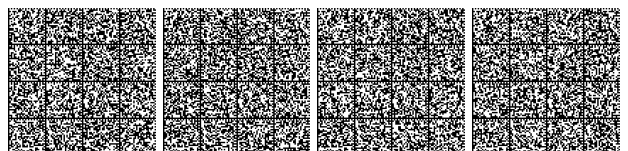
REGIONE MOLISE		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati liquori</i>	1	amaro molisano
	2	liquore al latte
	3	nocino
	4	poncio al caffè
	5	poncio
<i>Carni e frattaglie fresche e loro preparazione</i>	6	capocollo
	7	ciccioli (cigoli)
	8	coppa (capofreddo)
	9	cotechino
	10	filetto
	11	gelatina
	12	guanciaie (vruccolare, vrucculeare)
	13	involtini di agnello (abbuot' di agnello)
	14	la pezzata
	15	la signora
	16	lardo
	17	magliatelle
	18	mappatelle
	19	mischia (muscisca)
	20	mischia di guardialfiera
	21	nodi di trippa
	22	noglie
	23	ntriglio
	24	pallotte
	25	pampanella
	26	prosciutto
	27	prosciutto di spalla
28	salsiccia di fegato di maiale	
29	salsiccia di maiale	
30	salsiccia di maiale di pietracatella	
31	soppressata	
32	testine di agnello o capretto	
33	tocco (neccia secca)	
34	torcinelli	
35	ventresca arrotolata	
36	ventresca tesa	
37	ventricina di montenero di bisaccia	
<i>Formaggi</i>	38	burrino (manteca)
	39	caciocavallo
	40	caciocavallo di agnone
	41	cacio-ricotta
	42	caprino
	43	formaggio di pietracatella
	44	mozzarella di vacca
	45	pecorino del matese
	46	pecorino di capracotta
	47	scamorza molisana
	48	stracciata
	49	treccia di santa croce di magliano
	50	castagne
	51	centofoglie (scarola venafrana)
	52	cicerchia



<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	53	cipolla di isernia
	54	cipollotto
	55	composta (a cumposta)
	56	fagioli di riccia
	57	fagiolo bianco
	58	fagiolo scuro
	59	farro dicocco molise
	60	fichi secchi
	61	fungo d'abete
	62	gallinaccio
	63	lenticchia
	64	lessata
	65	mais lessato
	66	mela limoncella
	67	mela zitella
	68	live cuvate, olive 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	
	80	abbotta pezziende
	81	agrodolce
	82	amaretti
	83	biscotti con le uova
	84	biscotti con seme di anice
	85	caciattelli (casciaielli)
	86	calzoni
	87	campana
	88	caragnoli
	89	cavatelli o cecatelli (cavatielli)
	90	cazatelli (cazzarieglie)
	91	ceppellate di trivento
	92	ciambella
	93	cicelieviti
	94	cicerchiata
	95	cioffe
	96	cocorozzo
	97	confetti ricci
	98	cuori frolli
	99	ferratelle
	100	fiadone (r sciatur)
	101	frascatielle
	102	friselle
	103	fusilli
	104	la pia
	105	le nocche
	106	loffe (castagna)
	107	mollica di san giuseppe
	108	mostaccioli
	109	orecchiette (recchietelle)



<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	110	ostie
	111	pagnottini (pagnuttoine)
	112	pan di spagna
	113	pan dolce
	114	pandolce del molise
	115	pane casareccio
	116	pannocchio
	117	parrozzo molisano (pane rozzo)
	118	pasta imperiale
	119	pasta reale
	120	pepatelli
	121	pezzènde (pzzen't)
	122	pigna (buccellato, piccillato)
	123	pizza al pomodoro
	124	pizza coi cicoli (ciccioli) di maiale
	125	pizza di granone (pizza randign, panitte)
	126	pizza scimia
	127	quaresimali
	128	raffaioli
	129	ravioli scapolesi
	130	riso con il latte
	131	rococò
	132	rosachitarre (rosacatarre)
	133	sagnetelle
	134	sanguinaccio
	135	savoardi
	136	scarpelle (scrppell, scarpell, pizzell)
	137	scattone (tassa, ru scattone)
	138	scurpelle di belmonte (is)
	139	soffio
140	staielle	
141	strufoi	
142	tacconelle (taccozze)	
143	tagliolini	
144	taralli con seme di finocchio	
145	torrone del papa	
146	tozzetti	
147	uccelli (cielli, ciell'arechini, cillucc')	
148	zeppole	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	149	miele
<i>Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	150	baccalà e cavolfiore arracanato
	151	cannolicchio
	152	gattuccio (a cagnole)
	153	polpo essiccato (pulepe sicche)
	154	razza quattr'occhi (u cchialine)
	155	scapece
	156	torpedine marezzata (a martiscene)
	157	trigliette essiccate (trejezole secche)
	158	trota fario
	159	vongola comune



REGIONE PIEMONTE		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	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
<i>carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	18	agnello biellese
	19	agnello sambucano
	20	bale d'aso
	21	batsoà
	22	bergna
	23	bisecon (bisecon)
	24	bovino piemontese
	25	bondiola
	26	bresaola della val d'ossola
	27	cappone di monasterolo di savigliano
	28	cappone di morozzo
	29	cappone di san damiano d'asti
	30	cappone di vesime
	31	capretto della val vigizzo
	32	carn seca
	33	castrato biellese
	34	coniglio grigio di carmagnola
	35	coppa cotta bieleisa
	36	cotechino
	37	fidighin o fideghina (mortadella di fegato cruda)
	38	filetto baciato di ponzone o salame filetto baciato
	39	frisse (fresse) o grive
	40	gallina bianca di saluzzo
	41	gallina bionda piemontese
	42	l'mlon
	43	lardo
	44	lingua di bovino cotta
	45	lumache di cherasco (lumache di pianura)
	46	lumache di montagna (chioccioline di borgo san dalmazzo)
	47	mica
	48	mocetta
	49	mortadella di fegato cotta (mortadella d'orta)
	50	mortadella ossolana
	51	mustardela
	52	paletta
	53	pancetta con cotenna
	54	preti (preivi o preive o quajette)
	55	prosciutto cotto
	56	prosciutto crudo della valle gesso
	57	prosciutto crudo dell'alta val susa
	58	prosciutto montano della val vigizzo
	59	rane delle risaie piemontesi
	60	salame cotto
	61	salame d'asino



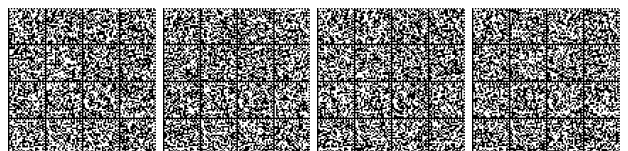
	62	salame del cios
	63	salame di cavallo
	64	salame di cinghiale
	65	salame di giora
	66	salame di patate
	67	salame di testa o cupa
	68	salame di trippa
	69	salame di turgia
	70	salame d'la doja
	71	salame d'oca o con oca (graton d'oca)
	72	salame nobile del giarolo
	73	salame o salamino di capra o susiccia 'd crava
	74	salamet o salametto casalingo
	75	salami aromatizzati del piemonte
	76	salamino di vacca o susiccia 'd vaca
	77	salsiccia al formentino
	78	salsiccia di bra
	79	salsiccia di cavolo o sautissa 'd coi o salam 'd coi
	80	salsiccia di riso
	81	sanguinacci
	82	testa in cassetta
	83	violino
<i>Condimenti</i>	84	bagna cauda
	85	bagnet ros
	86	bagnet verd
	87	mostarda di mele
	88	mostarda d'uva o cognà
<i>Formaggi</i>	89	beddo
	90	bèggia
	91	bettelmat
	92	boves
	93	caprino della val vigizzo
	94	caprino lattico piemontese
	95	caprino presamico piemontese
	96	caprino valesiano o crava
	97	caso di elva (toma di elva o casale de elva o toumo de caso)
	98	cevrin di coazze
	99	civrin della val chiusella
	100	formaggio a crosta rossa
	101	formaggio del fieno
	102	gioda
	103	maccagno o macagn
	104	mollana della val borbera
	105	montebore
	106	montegranero
	107	motta
	108	murianengo o moncenisio
	109	murtarat
	110	nostrale d'alpe
	111	ossolano
	112	paglierina
	113	robiola d'alba
	114	robiola di cocconato
115	seirass (sairass) di latte o ricotta piemontese	
116	sola (sora, soera)	
117	spress	
118	toma ajgra	
119	toma biellese	
120	toma d'alpeggio	
121	toma del lait brusc o bianca alpina	
122	toma della valesia	
123	toma di celle	
124	toma di lanzo	
125	tometto o tumet	
126	tomino canavesano asciutto	



	127	tomino canavesano fresco	
	128	tomino del bot	
	129	tomino delle valli saluzzesi	
	130	tomino del talucco	
	131	tomino di rivalta	
	132	tomino di s. giacomo di boves	
	133	tomino di saroncella (chivassotto)	
	134	tomino di sordevolo	
	135	toumin dal mel	
	136	tuma 'd trausela	
	137	tuma di bossolasco	
	138	tuma mola	
	139	vaciarin	
	<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	140	burro di montagna
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	141	actinidia di cuneo	
	142	aglio di caraglio	
	143	aglio di molino dei torti	
	144	ajucche	
	145	albicocca tonda di costigliole	
	146	amarena di trofarello	
	147	asparago santenese	
	148	asparago saraceno di vinchio	
	149	bietola rossa di castellazzo bormida	
	150	bietola a costa rossa astigiana	
	151	carciofo della valtigione	
	152	cardo avorio di isola d'asti	
	153	cardo bianco avorio di andezeno	
	154	cardo gobbo di nizza monferrato	
	155	carota di san rocco castagnaretta	
	156	castagne	
	157	cavolfiore di moncalieri	
	158	cavolo verza di montalto dora	
	159	cavolo verza di settimo torinese	
	160	cece	
	161	cicoria pan di zucchero casalese	
	162	ciliegia bella di garbagna	
	163	ciliegia precoce di rivarone	
	164	ciliegie di pecetto	
	165	cipolla bionda astigiana	
	166	cipolla di leini	
	167	cipolla dorata di castelnuovo scrivina	
	168	cipolla piattina bionda di andezeno	
	169	cipolla rossa astigiana	
	170	cipolla rossa di castelnuovo scrivina	
	171	cipolline di ivrea	
	172	fagiolana della val borbera	
	173	fagiolo bianco di bagnasco	
	174	fagiolo della villata	
	175	fagiolo di saluggia	
	176	farina per polenta tradizionale di langa	
	177	farine alimentari della valle vermenagna	
	178	fragola cuneese	
179	fragola profumata di tortona		
180	fragole di san raffaele cimena		
181	fragolina di san mauro torinese		
182	funghi delle vallate piemontesi		
183	grano saraceno		
184	insalatina di castagneto po		
185	lattughino di moncalieri		
186	marrone della val pellice		
187	melanzana violetta casalese		
188	mele autoctone del piemonte		
189	mele del piemonte		
190	meloni di isola s. antonio		
191	patata quarantina bianca genovese		

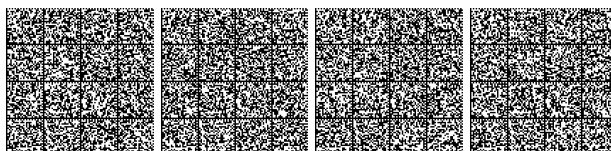


192	patata piatlina della valle grana
193	patate di pianura
194	patate di entracque
195	patate di montagna
196	peperone cuneo
197	peperone di capriglio
198	peperone quadrato d'asti
199	peperoni di carmagnola
200	pera madernassa
201	pere delle valli di lanzo
202	pere martin sec
203	pesche autoctone del piemonte
204	pesche del piemonte
205	piante officinali del pemonte
206	piattella canavesana di corteggio
207	piccoli frutti
208	pisello di casalborgone
209	pomodoro costoluto di cambiano
210	pomodoro costoluto di chivasso
211	pomodoro piatta di berzezzo
212	porro di cervere
213	porro dolce lungo di carmagnola
214	ramassin o dalmassin
215	rapa di caprauna
216	ravanello lungo o tabasso
217	risi tradizionali
218	scorzobianca o barbabuc
219	scorzonera di castellazzo bormida
220	sedani di alluvioni cambio'
221	sedano dorato d'asti
222	sedano rosso di orbassano
223	susina santa clara del saluzzese
224	susine della collina torinese
225	tartufo bianco
226	topinambur
227	trifulot del bür
228	uva fragola
229	zucca di castellazzo bormida
230	zucchini di borgo d'ale
231	acsenti
232	agnolotti
233	amaretti
234	antico dolce della cattedrale
235	asianot
236	baci di dama di tortona
237	beatine di ghemme
238	bicciolani
239	biova
240	biscotti della salute
241	biscottini di novara
242	biscotto della duchessa
243	biscotto giolitti
244	bonet
245	brut e bon
246	bugie o chiacchiere
247	campagnola buschese
248	canestrelli
249	canestrelli biellesi
250	canestrelli novesi
251	caramelle classiche dure
252	cariton
253	castagnaccio
254	ciciu 'd capdan
255	cioccolatini torinesi
256	còpeta o coppette di s. antonio
257	coppi di langa



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

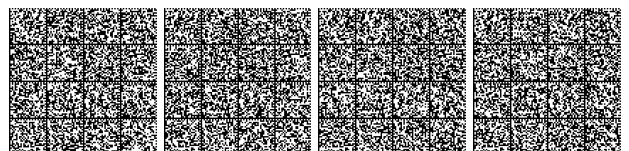
258	crema gianduja
259	crasanzin o crescianzin
260	crocanti del ciavarin
261	farinata di ceci
262	fiaca'
263	finocchini
264	focaccia di susa
265	focaccia novese
266	frittelle di carnevale
267	fugascina di mergozzo
268	fugassa 'd la befana
269	giandujotto
270	grissino stirato
271	krumiri
272	margheritine di stresa
273	marron glacè di cuneo
274	miacce, miasse o miasce e amiasc
275	miche di cuneo
276	mustaccioli
277	nocciolini di chivasso
278	ossa da mordere
279	pan barbarià
280	pan della marchesa
281	pan dolce di cannobio
282	pan d'oropa
283	pan robi
284	pane di chianocco
285	pane di mais di novara
286	pane di riso di novara
287	pane di san gaudenzio
288	pane di segale
289	pane dolce di meliga e mele
290	pane nero di coimo
291	panettone basso glassato piemontese
292	panna cotta
293	paste di meliga
294	pasticceria mignon della tradizione torinese
295	pastiglie di zucchero
296	pesche ripiene
297	plin
298	pnon di levaldigi
299	polenta dolce biellese o polenta d'ivrea
300	polentina astigiana
301	praline al rhum
302	praline cri cri
303	quaquare di genola
304	rabaton
305	ravioles della val varaita
306	rubatà
307	rustica
308	sangiorgini di piossasco
309	savoardi
310	tajarin
311	tirà
312	tirulen
313	torcetti
314	torrone di nocciole
315	torta 'd ravisce
316	torta del buscajet
317	torta del palio
318	torta di arignano
319	torta di castagne
320	torta di nocciole
321	torta di pane
322	torta matsafam
323	torta palpiton
324	tupunin



	325	violette candite
	326	zabaione
	327	zest di carignano
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	328	lampré (lampreda)
	329	prodotti ittici in carpione
	330	trota salmonata affumicata
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	331	brus
	332	brus da ricotta
	333	frachet
	334	mascarpa o mascherpa
	335	mörtrett o murtret
	336	salagnun
	337	salignun o salgnun
	338	mieli del piemonte
	339	seirass del fen o saras del fen
	340	seirass di siero di pecora
	341	seirass stagionato



REGIONE PUGLIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	amaro del gargano
	2	amaro di san domenico, gran liquore di san domenico
	3	ambrosia di arance
	4	ambrosia di limone
	5	arancino
	6	latte di mandorla
	7	limoncello
	8	liquore di alloro
	9	liquore di fico d'india
	10	liquore di melograno
	11	liquore di mirto
	12	mirinello di Torremaggiore
	13	nocino
	14	padre peppe elixir di noce
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	15	capocollo di martina franca
	16	carne al fornello di Locorotondo, carn o furnid du Curdun
	17	carne arrosto di laterza
	18	carne di capra, primaticcio, corvesco, mulattio
	19	carne podolica, bovino pugliese
	20	cervellata
	21	involtino bianco di trippa di locorotondo, gnumerèdde suffuchète du Curdunne
	22	fegatini di laterza
	23	lardo di faeto, rèj de faite
	24	matriata, 'ntrama fina
	25	muschiska
	26	pancetta di martina franca, a ventrésche arrutulète
	27	prosciutto di faeto
	28	pzzntell
	29	salsiccia a punta di coltello dell'alta murgia
	30	salsiccia alla salentina, sardizza, sarsizza, satizza
	31	salsiccia dell' appennino dauno
	32	salsicciotti di laterza
	33	sanguinaccio leccese, sangugnazzu
	34	soppressata dell'appennino dauno
35	soppressata di martina franca, a sebbursète	
36	tocchetto	
37	turcinelli	
38	zampina	
<i>Condimenti</i>	39	sugo alla zia vittoria
<i>Formaggi</i>	40	burrata
	41	cacio
	42	caciocavallo
	43	caciocavallo podolico dauno
	44	cacioricotta
	45	cacioricotta caprino orsarese, cas rcott
	46	caprino
	47	giuncata
	48	manteca
	49	mozzarella o fior di latte
50	pallone di Gravina	
51	pecorino	
52	pecorino di maglie	
53	pecorino foggiano	
54	scamorza	
55	scamorza di pecora	
56	vaccino	
	57	albicocca di galatone, arnacocchia di galatone
	58	arancio dolce del golfo di taranto



*Prodotti vegetali allo
stato naturale o
trasformati*

59	asparagi sott'olio
60	barattiere, cianciuffo, pagnottella, cocomerazzo
61	batata dell'agro leccese, patata dolce, patata zuccherina, patàna, taràtufulu
62	capperi del gargano, mattinata
63	capperi in salamoia
64	capperi sott'aceto
65	caramelle di limone arancio
66	carciofini sott'olio
67	carciofo di san ferdinando
68	carosello di manduria, carusella
69	carota di zapponeta
70	carota giallo - viola di tiggiano, pastanaca ti santu pati
71	caruselle sott'aceto, infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, caruselle allu citu, finucchiu riestu
72	cece nero
73	cicerchia, fasul a gheng, cicercola, cece nero, ingrassamanzo, dente di vecchia, pisello quadrato
74	cicoria all' acqua, cicoria otrantina
75	cicoria riccia, cecora rizza
76	ciliegie di puglia, cerase
77	cima di rapa
78	cipolla bianca di margherita, "cipodd di salen" (cipolle delle saline)
79	cipolla di acquaviva delle fonti
80	cipolla di zapponeta
81	concentrato secco di pomodoro
82	conserva piccante di peperoni
83	cotognata
84	cotto di fico
85	fagiolo dei monti dauni meridionali, fasul
86	farinella
87	fava di zollino, cuccia
88	fave fresche cotte in pignatta
89	fichi secchi
90	fico secco mandorlato (di san michele salentino)
91	finocchio marino sott'aceto, ripili, critimi, salippici, erba di mare
92	fiorone di torre canne, culumbr
93	funghi spontanei secchi al sole
94	funghi spontanei sott'olio
95	fungo cardoncello, cardoncello (carduncjdd), fungo ferula (fong fery)
96	lampascioni sott'olio
97	lenticchia di altamura, lenticchia gialla di altamura, gigante di altamura
98	mandorla di toritto, aminue
99	marmellata di arancio e limone
100	marmellata di fichi
101	mela limoncella dei monti dauni meridionali, limoncella
102	melanzane secche al sole
103	melanzane sott'olio
104	meloncella, spiuledhdra, minunceddhra, cucumbarazzu, cummarazzu
105	mostarda
106	mostarda di uva e mele cotogne
107	mùgnuli, spuriàtu, spuntature, càulu, pòeru
108	olio extra vergine aromatizzato
109	oliva da mensa, mele di bitetto, ualie dolc
110	olive cazzate o schiacciate
111	olive celline di nardò in concia tradizionale - olive in concia, ciline alla capàsa - volie alla capàsa
112	olive in salamoia
113	olive verdi
114	patata di zapponeta
115	patata novella sieglinde di galatina, siglinda te galatina
116	peperoni secchi al sole



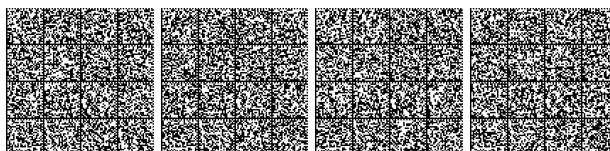
	117	peperoni sott'olio
	118	peranzana da mensa di torremaggiore, provenzale
	119	piattello
	120	pisello nano di zollino
	121	pisello riccio di sannicola
	122	pisello secco di vitigliano, "piseddhru quarantinu o piseddhru cuciulu"
	123	pomodori secchi al sole
	124	pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio
	125	pomodorino di manduria, pomodorino mandurese, pummitoru paisano
	126	pomodoro da serbo giallo, pummitoro te 'mpisa giallu, pummitoru te prendula giallu
	127	pomodoro di morciano, pummadoru de murcianu
	128	pomodoro regina
	129	salicornia sott'olio
	130	salsa di pomodoro
	131	uva baresana, doraca, uva drech, imperatore, lattuarìa, lattuario, roscio, sacra, sagrone, turca, turchiesca, uva di cera, uva rosa
	132	uva da tavola
	133	vicia faba major ecotipo "fava di carpino"
	134	vincotto
	135	zucchine secche al sole
	136	zucchine sott'olio
	137	africani
	138	biscotto di ceglie messapico
	139	bocca di dama
	140	buccinottu gallipolino
	141	calzoncelli
	142	calzone di ischitella
	143	cartellate
	144	cazzateddhra di nardò, cazzateddhra cu lu pepe
	145	cazzateddhra di surbo
	146	cavatelli
	147	cuddhura, cuddhura cu l'oe, palomba, palummeddhra, panareddhra, puddhica cu l'oe
	148	cupeta, cupeta tosta
	149	cuturusciu
	150	dita d'apostoli, oi a nuvola, oi a nnèula, oi a nèmula, oi ncannulati
	151	dolcetto della sposa, dolcetto bianco
	152	dolci di pasta di mandorle (pasta reale)
	153	farrata di Manfredonia, a farrète
	154	focaccia a libro di Sammichele di Bari, fecazze a livre
	155	focaccia barese
	156	friselle di orzo e di grano
	157	fruttone, barchiglia
	158	fusilli
	159	grano dei morti
	160	intorchiate
	161	lagane
	162	lasagne arrotolate
	163	marzapane, biscotto tipico, pasta secca
	164	maccaruni
	165	mafalda
	166	mandorla riccia di francavilla fontana, cunfietti rizzi, mennuli rizze
	167	mandorlaccio
	168	mandorle atterrate
	169	mostaccioli
	170	mpilla
	171	mustazzueli 'nnasprati, mustazzòli 'nnasparati, mustazzùeli 'nnasprati, scagliòzzi, castagnole
	172	orecchiette
	173	ostie ripiene



<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	174	pane di ascoli satriano
	175	pane di grano duro
	176	pane di laterza
	177	pane di monte sant'angelo, pane di monte sant'angelo "li panett"
	178	pane di santeramo in colle
	179	panzerotto fritto
	180	paposcia (pizza a vamp) di vico del gargano, pizza schett, pizza a vamp, paposcia
	181	passulate di nardò, pucce con li pàssule, passulate
	182	pasta di grano bruciato
	183	pasticciotto
	184	pesce e agnello di pasta di mandorla
	185	pettole
	186	piscialetta, piscialletta
	187	pistofatru
	188	pitilla, pirilla, simeddhra, brocula, frizzulu
	189	pitteddhre
	190	pizza di grano d'india
	191	pizza sette sfoglie di cerignola
	192	pizza sfoglia e scannatedda
	193	pizzelle
	194	pucce, uliate, pane di semola, pane di orzo
	195	purceddhruzzi, purciddhuzzi, purceddhi
	196	ravioli con ricotta
	197	rustico leccese
	198	sasanello gravinese
	199	scaldatelli
	200	scarcelle
	201	scèblasti, ascèplasti
	202	semola battuta
203	spumone salentino	
204	susumelli, susumierre	
205	taralli	
206	taralli neri con vincotto	
207	tenerelli (confetti "tenerelli"), chembitte	
208	troccoli	
209	zèppula salentina, zèppula, zeppola	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	210	agnello al forno con patate alla leccese, auniceddhru allu furnu
	211	ciciri e trya, lasagne e ceci alla salentina, lajana e ciciri, làcana e ciceri, massa, massa e ciciri
	212	fave bianche e cicorie, fae e fogghe, fae janche e cicore, fae nette e foje, favi e fogghe, 'ncapriata
	213	gallo di sant'oronzo, iaddhruzzu te santu ronzu
	214	grano stumpatu, ranu stumpatu
	215	melanzanata di sant'oronzo, meranganata de santu ronzu, parmigiana de santu ronzu
	216	millaffanti in brodo, mille fanti, triddhi
	217	paparine 'nfucate, paparine ffucate, paparine cruffulate, paaprine fritte
	218	piselli a cecamariti, pisieddhri cu li muersi, muersi e pisieddhi
	219	spezzatu, spezzatieddhu, spizzatiellu, spazzatu
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	220	alici marinate
	221	cozze piccinne allu riènu, cuzzeddhre allu riènu
	222	cozza tarantina, cozza gnure
	223	monacelle, munaceddhre'mpannate, munaceddhri'mpannati, monaceddhi 'mpannati, uddratieddhri, cozze munaceddhre alla ginuvene
	224	polpo alla pignatta, purpu a pignatta
	225	quatàra di porto cesareo, quataru ti lu pescatore, quatàra alla cisàrola
	226	scapece gallipolina
	227	scapece di lesina



	228	zuppa di pesce alla gallipotana, suppa alla caddhripulina
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	229	ricotta
	230	ricotta forte
	231	ricotta marzotica leccese
	232	ricotta salata o marzotica



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	acquavite, filu' e ferru, file e ferru
	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 de figu morisca
	6	villacidro murgia
	7	villacidro murgia bianco
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	8	capretto da latte, crabbitu
	9	carne di razza sardo-bruna, carne bovina di razza sardo bruna
	10	carne sardo-modicana
	11	cocci de fracca
	12	cordula, corda
	13	guanciale
	14	musteba-mustela
	15	ortau
	16	porchetto da latte, suinetto da latte, porcheddu, proheddu, porcheddeddu
	17	prosciutto di pecora, presuttu 'e brebei
	18	prosciutto di suino-presuttu
	19	salsiccia sarda, satizza, sartizza
	20	sanguinaccio, sanguedd'e porcu, sanguinedda, sanguineddu, sambene durche, sambene salidu
	21	testa in cassetta
22	trattalia, trattaliu, coratella allo spiedo	
<i>Condimenti</i>	23	zafferano, tsanfarànu, zanfarànu, tanforànu, tafferànu tanfarànu, tonfarànu, tafferànu, thaffarànu, thamfarànu, toffarànu
<i>Formaggi</i>	24	axridda
	25	bonassai
	26	casizolu di pecora - prittas
	27	casizolu, tittighedda, figu
	28	casu axedu, fruhe, frughe, frua merca, fiscidu, viscidu, ischidu, bischidu, vischidàle, prèta, piéta, casàdu, cagiadda, casu agèru, casu e fitta, latte cazàdu, latti callàu
	29	casu frazigu, casu becciu, casu fattittu, casu marzu, hasu muhidu, formaggio marcio
	30	casu in filixi
	31	casu friscu, formaggio fresco
	32	dolcesardo arborea
	33	formaggio di colostro ovino
	34	fresa, fresa de attunzu
	35	greviera di ozieri
	36	pecorino di nule
	37	pecorino di osilo
38	provoletta di latte vaccino sardo provola, peretta	
39	semicotto di capra	
40	trizza	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	41	olio di lentischio, ollu de stincini
	42	arancio di muravera
	43	asparago selvatico, ispàrau, sparàu, ipàramu
	44	capperi e capperoni di selargius, tappara, tapparone
	45	cardi selvatici sott'olio, gureu aresti cunfittau, cardu gureu, cardu freu
	46	ciliegia furistera - kariasa 'e ispiritu
	47	ciliegio - carrufale
	48	cipolla rossa



*Prodotti vegetali allo
stato naturale o
trasformati*

49	cuppetta, lattuga
50	fagiolo bianco di terraseo
51	fagiolo tianese
52	finocchietto selvatico
53	grano cotto, trigu cottu
54	grano duro varietà senatore cappelli, trigu cappelli, su senadori, grano cappelli
55	mandorle arrubbia
56	mandorle cossu
57	mandorle olla
58	mandorle schina de porcu
59	mela appicadorza - baccalana - baccalarisca - mela 'e ferru
60	melo - melappia - melappiu - appio
61	melo - noi unci
62	melo miali
63	melo trempa orrubia
64	melone in asciutto - melone de jerru
65	melone verde
66	olive a scabecciu
67	olive verdi in salamoia
68	pera bianca di bonarcado - pira bianca
69	pera camusina di bonarcado - camusina precoce - pira camusina
70	pero brutta e bona, bugiarda
71	pero de su duca, cento doppie - del duca
72	pesca di san sperate
73	pianta del mirto, mulsta, multa, murta, murtin, murtizzu, mufa, murtauccia, murtaurci, murtaucci
74	pira limoi, pera limone
75	piru ruspu - pero
76	pomodoro secco, tamata siccada, tomata siccada, pilarda di pomodori, pibarba, pibadra
77	pompia intrea, pompia
78	prezzemolo, perdusemini
79	ravanello lungo, arreiga e sestu, arreiga
80	riso prodotto e lavorato in sardegna
81	tamatiga de appasibis, pomino, tamatiga de appiccai
82	amaretto, amaretto de mendula
83	anicini, anicinus, anicinus sorresus
84	aranzada
85	bianchittos, bianchini, marigosos, suspiros, bianchinus, biancheddus
86	biscotto di fonni
87	brugnolusu de arrescottu, brugnoli di ricotta, orrobiososo
88	bucconettes
89	candelaus, candelaus prenu
90	caombasa, colombelle
91	carapigna - karapigna - astròre
92	caschettas - tiliccas
93	civraxiu, civràxu, civàrxu
94	cocci a pitzus - su scetti - pasta dura - cocci de is sposus
95	coccoietto con l'uovo, anguglia, cocci de pasca, cocci de ou
96	copuletas - copuletta
97	crogoristasa, creste di gallo e di gallina
98	cruxioneddu de mindua, culungioneddos de mendula, ravioletti dolci alle mandorle
99	culurgiones - culingionis
100	filindeu
101	focacce di ricotta - cozzulas de regottu - pane e regottu
102	focaccia portoscusese
103	fregola, fregula
104	frisjoli longhi - frittelle lunghe - frisjolas
105	gallettinis - pistoccheddus grussus - gallettine
106	gateau gattò de mendula

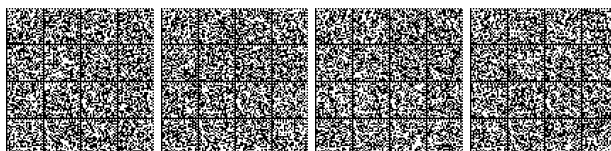


<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	107	gnocchetti, maccarones, cravoas, cigiones, cigioni	
	108	gueffus, guelfos, guelfus	
	109	is angules	
	110	is coccoisi de casu	
	111	li chiusoni - ciusoni	
	112	lorighittas	
	113	malloreddus	
	114	mandagadas - mendegadas - trizzas - acciuleddhi	
	115	moddizzosu	
	116	mostaccioli, mustazzolos	
	117	orilletas	
	118	panada - empanada	
	119	pane ammodigadu, pane tundu, tintura	
	120	pane carasau, pane carasatu, carta da musica	
	121	pane cicci, pane di desulo	
	122	pane con gerda - pani cun edra - pani cun erda	
	123	pane con il pomodoro - pani cun tamatica - fogazza cun tamatica	
	124	pane d'orzo - pane 'e oxiu - pane 'e oxru	
	125	pane 'e cariga - pane 'e mendula	
	126	pane guttiau	
	127	pani e saba, pani e sapa	
	128	papassinos	
	129	pardulas, casadinas	
	130	pastine di mandorle, pastissus	
	131	picchirittusu	
	132	pirikitos - piricchittos	
	133	pistiddu	
	134	pistoccheddus de cappa, pistoccus incappausu	
	135	pistoccu	
	136	pistoccu de nuxi	
	137	pompia, pompia intréa	
	138	ravioli dolci - puligioni - bruglioni - pulicioni - buldzoni	
	139	ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - s'azza de casu - coccias de casu	
	140	raviolini dolci ripieni di melacotogna - culingioneddus de melairanni	
	141	sebadas, seadas, sebada	
	142	sos pinos	
	143	sospiri di ozieri	
	144	spianada - spianata - cozzula - panedda	
	145	tallaniusu, pasta po brodu, tallaniusu cun casu, pasta po su lori, tallarinus	
	146	tallutzas, orecchiette	
	147	torrone di mandorle - su turrone	
	148	tunda	
	149	uciatini - utzatini - coccu 'e jelda - cozzula 'e belda	
	150	zichi	
	<i>Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	151	bottarga di muggine, bottariga di muggine
		152	belu, trippa di tonno
		153	bottarga di tonno, bottariga di tonno, buttariga de tonnu, buttarga de tonnu, buttarla de scampirru
		154	burrada alla casteddaia, burrida alla cagliaritana
		155	cuore, cuore di tonno
		156	figatello, lattume
157		merca di muggine	
158		molluschi bivalvi vivi del golfo di oristano	
159		musciame di tonno - filetto di tonno	
160		spinella	
161	tonno affumicato		
162	tonno sott'olio		
163	tunninia		
	164	abbamele	
	165	caglio di capretto, caggiu de crabittu	
	166	gioddu, micuratu, mezzoraddu, latte ischidu	



Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)

167	latte di capra alimentare, latti de craba, latti e'craba
168	lumache
169	miele di asfodelo, cadilloni
170	miele di cardo, cardu pintu
171	miele di castagno
172	miele di corbezzolo, melalidone olione
173	miele di eucalipto
174	miele di rosmarino
175	ricotta di colostro ovino
176	ricotta di pecora o di capra lavorata - arrescottu spongiu
177	ricotta fresca ovina, ricotta gentile
178	ricotta moliterna, ricottone
179	ricotta mustia
180	ricotta testa di morto, ricotta greca, testa di moro, ricottone
181	ricotta toscanelia, ricottone



REGIONE SICILIANA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	amarena
	2	acquavite di vino
	3	liquore al mandarino
	4	liquore fuoco dell'etna
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	5	carne fresca di vacca, di pecora, di capra e di maiale
	6	gelatina di maiale, a liatina
	7	salsiccia di maiale fresca, secca e affumicata, a sausizza
	8	salsiccia pasqualora
	9	salsiccone
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	10	olio extravergine di oliva
<i>Condimenti</i>	11	elioconcentrato
	12	sale marino naturale
<i>Formaggi</i>	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	picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato
	31	piddiato
	32	provola
	33	provola dei monti sicani, caciotta
	34	provola delle madonie
	35	provola di nebroidi
	36	provola siciliana
	37	tumazzu di vacca
	38	vastedda palermitana
	39	aglio rosso di nubia, aglio di paceco, aglio di trapani
	40	albicocco i scillato
	41	alloro
	42	anguria di siracusa
	43	arancia biondo di scillato
	44	bastarduna di calatafimi
	45	capperi
	46	capperi e cucunci
	47	carciofo spinoso di palermo o menfi
	48	carciofo violetto catanese
	49	cavolfiore violetto "natalino"
	50	cavolo broccolo o "sparacello" palermitano
	51	cavolo rapa di acireale "trunzu di aci"
	52	cece
	53	ciliegia mastrantoni
	54	cipolla di giarratana
	55	cotognata
	56	fagiolo di polizzi
	57	fava di leonforte



*Prodotti vegetali allo
stato naturale o
trasformati*

58	fichi secchi
59	fichidindia
60	fico d'india della valle del belice
61	ficodindia della valle del torto, ficudinia
62	fragola e fragolina di naletto
63	fragolina di ribera
64	fragolina di sciacca
65	grano duro
66	kaki di misilmeri
67	lenticchia di ustica
68	lenticchia di villalba
69	limone in seccagno di pettineo
70	limone verdello
71	mandarino tardivo di ciaculli
72	mandorla di avola
73	mandorle
74	manna
75	marmellata di arance
76	marmellata di mele cotogne
77	marmellata di pere spinelli, pira spinieddi
78	mele cola
79	mele gelate cola
80	melone invernale giallo "cartucciaru" verde "purceddu"
81	melone giallo (cucumis melo var. inodorus), melone giallo di paceco, melone d'inverno
82	mostarda
83	mostarda essiccata
84	nespola di trabia
85	nocchie dei nebrodi
86	noce di motta, "nuci da motta"
87	oliva nebba
88	oliva nera passuluni
89	origano
90	ovaletto di calatafimi
91	patata novella di messina
92	patata novella di siracusa
93	pere butirra d'estate
94	pere spinelli
95	pere ucciardona
96	pere virgola
97	Pistacchio
98	pomodoro di vittoria
99	pomodoro faino di licata detto "buttichieddu"
100	pomodoro seccagno pizzutello di paceco
101	pomodoro secco (ciappa)
102	rosmarino
103	susino sanacore (u prunu ri murriali)
104	zucchina di misilmeri detta: "friscaredda"
105	amaretti
106	biancomangiare
107	biscotti a "s"
108	biscotti al latte
109	biscotti bolliti, i viscotta udduti
110	biscotti di natale
111	biscotti duri
112	biscotto di monreale (viscotta ri murriali)
113	biscotti glassati, i viscotta cà liffia o mazziati
114	bocconetto
115	braccialette
116	buccellato
117	cannillieri
118	cannoli
119	cannolo alla ricotta, cannolo siciliano
120	cassata siciliana



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

121	cassateddi
122	cassateddi di calatafimi
123	cassatella di agira
124	ciambella
125	ciascuna, mucatuli
126	cioccolata di modica
127	colombe pasquali, i palummeddi, pastifuorti
128	crepelle di riso
129	crispelle, i crispeddi
130	cuccia
131	cucciddata
132	cucciddati di calatafimi
133	cucuzzata
134	cuddrireddra
135	cuddureddi
136	cuffitelle
137	facciuni di san chiara
138	fasciatelle
139	frutti di martorana
140	gadduzzi
141	gelo di melone
142	granita di gelsi neri
143	granita di mandorla
144	guammelle
145	guiuggiolena o cubbiata
146	mandorlato (biscotto riccio)
147	mastazzola
148	nfasciateddi
149	nfasciateddi di agira
150	nfasciatiddi di troina
151	nfrigghiulata
152	nucàtuli
153	ossa di morto
154	pagnotta alla disgraziata
155	pane a lievitazione naturale (pani cu cruscenti)
156	pane di casa, u pani i casa
157	pane di monreale (u pani ri murriali)
158	pane di s. giuseppe
159	pane votivo, a cuddura di s. paulu
160	panzerotti
161	papareddi
162	pasta alla crema di latte
163	pasta di mandorle
164	pasta di nocciola
165	pasta reale di erice
166	petrafennula
167	pignocata
168	pignolata di messina
169	piparelle
170	pizzarruna
171	pupi cull'ova
172	pupi di zucchero
173	salame turco
174	savoiarde
175	scacciata
176	scursunera
177	sfinci di san giuseppe
178	sfincione
179	sfoglio (sfogghiu)
180	squartucciatu
181	taralli
182	testa di turco
183	torrone di caltanissetta, turruni
184	vastedda cu sammucu, vastedda nfigghiulata
185	vastedda fritta



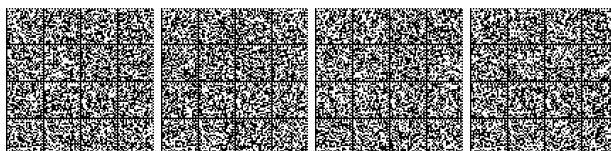
	186	vucciddati di mandorle
<i>Prodotti della gastronomia</i>	187	arancini di riso
	188	badduzzi di risu
	189	busiati col pesto trapanese
	190	caciu all'argintèra
	191	caponata di melanzane
	192	cardi in pastella
	193	cavate
	194	crepelle
	195	crocchè di patate
	196	cuscus di pesce
	197	focaccia al sambuco
	198	frascatula
	199	iris
	200	maccaruna
	201	màccu di favi
	202	maccu di grano
	203	malateddi
204	nfigghiulata	
205	padducculi di carne	
206	pane cotto	
207	panelle	
208	parmigiana di melanzane	
209	pasta cà muddica	
210	pasta che sàrdi	
211	pasta che vruoccoli arriminàti	
212	sarde a beccaficu	
213	stigghiola	
214	vino cotto e mustazzoli	
215	zuzzu	
<i>Preparazione di pesci, molluschi e crostacei</i>	216	bottarga, uovo di tonno
	217	bottarga, uovo di tonno di capo san vito, uovo di tonno santovitaro
	218	pesce azzurro sott'olio di lampedusa
	219	menola salata, menole salate, ritùnnu salàtu, ritùnni salàti
	220	tonno di tonnara
	221	vaccareddi (lumache)
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	222	miele delle egadi
	223	miele delle madonie
	224	miele di acacia, di timo, di carrubo
	225	miele di timo, di agrumi, di cardo, di eucalyptus, di carrubo
	226	miele di trapani
	227	miele ibleo
	228	miele millefiori
	229	miele della provincia di agrigento
	230	ricotta di pecora
	231	ricotta di vacca
232	ricotta iblea	
233	ricotta infornata	
234	ricotta mista	



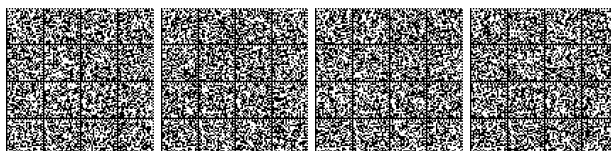
REGIONE TOSCANA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	alkermes, alkermes di firenze
	2	amaro clementi elixir di fivizzano, amaro di fivizzano, china clementi di fivizzano
	3	aspetto di more
	4	biadina
	5	china massaggi
	6	elisir di china di pieve fosciana
	7	gemma d'abeto
	8	vermouth di vino bianco
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	9	agnello del parco di migliarino-san rossore
	10	agnello di razza appenninica
	11	agnello di razza massese
	12	agnello di zeri, agnello zerasco
	13	ammazzafegato
	14	barbina, guanciale
	15	bardiccio
	16	biroldo della garfagnana
	17	biroldo delle apuane
	18	biroldo di lucca, biroldo della versilia
	19	biscotto di salsiccia di sorano
	20	boccone al fungo porcino di coreglia, salamino al fungo, bocconcino
	21	bonzola
	22	budelluzzo di grosseto, busicchio
	23	buristo, mallegato pisano, mallegato livornese, sanguinaccio, burischio
	24	capocollo tipico senese, finocchiata
	25	capretto delle apuane
	26	carne di cavallo di comano, carne di puledro di comano
	27	carne di mucca pisana del parco di migliarino-san rossore, mucco pisano
	28	carne di razza calvana
	29	carne di razza maremmana
	30	carne salata, carne nel bigoncio
	31	costolaccio
	32	fasciata, pancetta arrotolata
	33	fegatelli sott'olio (o sotto strutto) toscani
	34	fegatello di maiale macinato pisano
	35	filetto della lunigiana
	36	finocchiona toscana, finocchina
	37	gallina livornese, pollo italiano, leghorn
	38	gallina mugellese, gallina mugginese
	39	guanciale, gota
	40	lardo vergine di maiale
	41	lombo senese, lombo, lonzino, arista stagionata
	42	lonzino, lombo di maiale salato
	43	manzo di pozza della garfagnana, carne garfagnina, carpaccio garfagnino
	44	mezzone, bastardo
	45	mocetta carrarina
	46	mortadella della lunigiana, mondiola della garfagnana
	47	mortadella delle apuane
	48	mortadella di maiale di camaiole, sbriciolona
	49	mortadella di prato
	50	mortadella nostrale di cardoso
	51	nodino di montopoli
	52	pancetta apuana
	53	pancetta e rigatino toscani, ventresca, legatino
	54	pollo del valdarno, valdarnese bianca o valdarno bianca
	55	porchetta di monte san savino



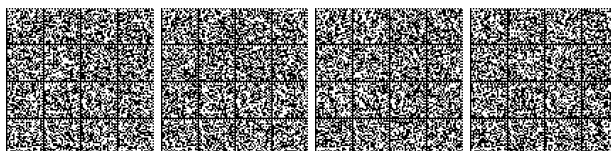
	56	prosciutto bazzone della garfagnana e della valle del serchio, bazzone, prosciutto nostrato, prosciutto contadino
	57	prosciutto del casentino
	58	prosciutto di sorano
	59	rigatino arrotolato finocchiato
	60	roventino, migliaccio
	61	salame al vino
	62	salame chianino
	63	salame chiantigiano
	64	salame di cinghiale
	65	salame di maiale e pecora
	66	salame prosciuttato di ghivizzano
	67	salame toscano
	68	salsiccia con cotenne
	69	salsiccia con patate
	70	salsiccia di cinghiale
	71	salsiccia di cinghiale sott'olio
	72	salsiccia di montignoso, bocconcini di prosciutto di montignoso
	73	salsiccia toscana, sarciccia
	74	sanbudello, ammazzafegato aretino
	75	soppressata di cinghiale
	76	soppressata di sangue
	77	soppressata toscana, capofreddo, capaccia, soprassata
	78	spalla chiantigiana
	79	spalla cotta di filattiera, spalla cotta della lunigiana
	80	spalla di maiale pisana
	81	spalla di sorano
	82	spuma di gota di maiale di san miniato
	83	tarese valdarno
	84	testa in cassetta, sopressata
	85	tizzone di giustagnana
	86	tonno del chianti, finto tonno toscano
	87	trippa e lampredotto
	88	vergazzata, pancetta stesa
	89	zampone chiantigiano
	90	zia di maremma
<i>Condimenti</i>	91	agresto di san miniato, aceto d'agresto sanminiatese
	92	sugo di scottiglia alla pescinaia, scottiglia di pescina
<i>Formaggi</i>	93	caciotta della lunigiana, formaggio bovino della lunigiana
	94	caciotta di pecora
	95	caciotta dolce, vacchino dolce
	96	caciotta stagionata, mucchino, vacchino
	97	formaggi caprini della maremma, caprini freschi o aromatizzati
	98	formaggi di latte di capra dell'isola di capraia
	99	formaggio caprino dell'alto mugello
	100	formaggio caprino delle apuane
	101	il fossa del greppo, pecorino di fossa del greppo, formaggio pecorino di fossa del greppo
	102	il grande vecchio di montefollonico
	103	marzolino di lucardo, pecorino di lucardo
	104	pastorella del cerreto di sorano
	105	pecorino a crosta fiorita, pecorino buccia di rospo
	106	pecorino a latte crudo abbucciato
	107	pecorino a latte crudo della montagna pistoiese, pecorino di pistoia
	108	pecorino a latte crudo della provincia di siena
	109	pecorino alle erbe aromatiche, pecorino fresco verde
	110	pecorino del casentino
	111	pecorino del parco di migliarino-san rossore
	112	pecorino della costa apuana, pecorino massese



	113	pecorino della garfagnana e delle colline lucchesi, pecorino baccellone
	114	pecorino della lunigiana
	115	pecorino delle balze volterrane, pecorino pisano
	116	pecorino delle cantine di roccalbegna
	117	pecorino delle colline senesi
	118	pecorino di pienza stagionato in barriques
	119	pecorino stagionato in foglie di noce
	120	pratolina, formaggio caprino
	121	ravaggiolo di latte vaccino del mugello, ravaggiolo del mugello, ravaggiolo
	122	ravaggiolo di pecora pistoiese, ravaggiolo, raveggiolo
	123	ravaggiolo di pecora senese, ravaggiolo, raveggiolo
	124	ricotta di pecora grossettana
	125	ricotta di pecora massese
	126	ricotta di pecora pistoiese
	127	stracchino, crescenza
Grassi (burro, margarina, oli)	128	olio di madremignola
	129	olio di olivastra scarlinese
	130	olio di olivo quercetano, olio di quercetana
	131	aglio massese
	132	aglio rosso maremmano
	133	arancio massese
	134	asparago d'argenteuil toscano, asparago nostrale
	135	barba massese, barba di prete, scorza nera
	136	basilico gigante, basilico a foglia di lattuga
	137	bietola a coste sottili
	138	carciofini sott'olio
	139	carciofo del litorale livornese
	140	carciofo di chiusure
	141	carciofo di pian di rocca
	142	carciofo di san miniato, carciofo sanminiatese, mamma sanminiatese
	143	carciofo empolese
	144	cardo della val di cornia, gobbo della val di cornia
	145	cardo massese, cardone o gobbo
	146	castagna d'antona, carpinese, carrarese*
	147	castagna mondigiana del pratomagno, mondistolto
	148	castagna perella del pratomagno
	149	castagna pistolesa, bianchina
	150	castagne (fresche) della toscana
	151	cavolfiore fiorentino tardivo, cavolfiore con il cappuccio, con il cartoccio o incartocciato
	152	cavolfiore precoce toscano, cavolfiore fiorentino col cartoccio precoce
	153	cavolo nero riccio di toscana
	154	cavolo riccio nero di lucca, braschetta
	155	cece di grosseto
	156	cece piccolo del valdarno, cece piccolo del chianti, cece nostrale piccolo, cece piccolo, cece nostrale
	157	ciliegia di lari
	158	cipolla di bassone
	159	cipolla di certaldo
	160	cipolla di ripola
	161	cipolla di terceretoli
	162	cipolla di treschietto, cigola
	163	cipolla lucchese
	164	cipolla massese
	165	cipolla rossa toscana
	166	cipolla savonese, cipolla "sagonese"
	167	cipolla vernina, cipolla bastarda
	168	cocomero della val di cornia

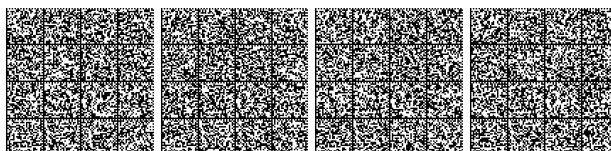


169	cocomero gigante, gigante di fontarronco, cocomero della val di chiana
170	confettura di purnelle fiaschette
171	dormiente della montagna pistoiese, dormiglione, marzuolo
172	fagiola garfagnina, fagiola casciana
173	fagiola schiacciona
174	fagiolo aquila, fagiolo lupinaro, fagiolo lupinajo
175	fagiolo borlotto di maremma
176	fagiolo borlotto nano di sorano
177	fagiolo borlotto nostrale toscano
178	fagiolo burro toscano
179	fagiolo cannellino, fagiolo cannellino del s. ginese-compitese e sant'alessio
180	fagiolo cannellino di sorano
181	fagiolo cappone
182	fagiolo ciavattone di sorano, fagiolo burro di sorano, piattella di grosseto
183	fagiolo coco nano, fagiolo cocco
184	fagiolo dall'occhio del valdarno, fagiolo gentile, fagiolo cornetto, fagiolo dell'occhio, fagiolo dall'occhio nano, dolico, fagiolini, cornetti, tegoline, fagiolo all'olio (maremma)
185	fagiolo della montagna, fagiolo bastardone, della nodola, dell'amiata
186	fagiolo di bigliolo
187	fagiolo di zeri, fagiolo con il grembiule "fasgiulain dau scuside", fagioline dette "fasgiulina"
188	fagiolo diecimino, fagiolo scritto rampicante
189	fagiolo fico di gallicano
190	fagiolo giallorino della garfagnana, fagiolo giallorino, fagiolo nano da sgusciare
191	fagiolo malato, malatino, fagiolo verdone, fagiolo giallino, fagiolo di s. giuseppe
192	fagiolo marconi a seme nero, fagiolo seme nero
193	fagiolo mascherino
194	fagiolo massese
195	fagiolo pievarino
196	fagiolo romano, fagiolo romanello
197	fagiolo rosso di lucca, fagiolo rosso lucchese
198	fagiolo schiaccione
199	fagiolo scritto della garfagnana
200	fagiolo scritto di lucca
201	fagiolo serpente toscano, stringa
202	fagiolo stortino di lucca, anellino giallo di lucca
203	fagiolo stringa di lucca, fagiolo serpente
204	fagiolo turco di castello
205	fagiolo zolfino
206	farina di castagne carpinese
207	farina di castagne d'antona, farina dolce
208	farina di castagne del pratomagno, farina dolce
209	farina di castagne dell'amiata
210	farina di castagne di prato
211	farina di castagne pistoiese
212	farina di neccio di villa basilica, farina dolce, farina di castagne
213	fava lunga delle cascine, fava delle cascine
214	fichi di Carmignano
215	fichi sott'olio livornesi
216	fico dottato, ottato
217	fico san piero, corbo
218	fico verdino
219	frutti del sottobosco delle montagne pistoiesi
220	funghi porcini toscani, giugnolo, settembrino, biancarello, montagnolo, porcino del freddo, moreccio o porcino nero, estatino
221	funghi sotto sale della costa apuana



*Prodotti vegetali allo
stato naturale o
trasformati*

222	grano marzolo del melo
223	grano saraceno, fagopiro, grano nero
224	granturco bianco massese, mais bianco
225	granturco formenton ottofile della garfagnana, formentone maggese, granturco da polenta garfagnino
226	granturco nano di luco, granturco nano di grezzano
227	lattuga quattro stagioni, lattuga vinata
228	limone massese
229	lupino dolce di grosseto
230	mais quarantino
231	mais rustico per polenta aretino
232	marmellate e confetture della toscana
233	marroni della toscana
234	mela "muso di bue", mela "muso de be"
235	mela binotto
236	mela carla aretina, finalina, mela di finale
237	mela casciana, rosetta, rosina
238	mela casolana
239	mela francesca aretina, aretina
240	mela nesta, decio
241	mela panaia, flagellata
242	mela roggiola
243	mela rosa del casentino, mela di montagna-mela del casentino
244	mela rotella della lunigiana, pomo rodello
245	mela rugginosa della valdichiana, mela golden, mela deliziosa gialla
246	mela stayman aretina, mela stayman red o nieplyng
247	melanzana violetta fiorentina, fiorentina
248	melograno di firenze
249	melone della val di cornia
250	mirtillo nero della montagna pistoiese, piuro
251	noce aretina
252	olive in salamoia
253	paonazzi sott'olio, lardaioli rossi
254	pastinocello, pastinello, pastinaccino, gallinaccio
255	patata bianca del melo
256	patata di regnano
257	patata di santa maria a monte, la toska
258	patata di zeri, patate "rosse, bianche, zale" di zeri
259	patata rossa di cetica, patata rossa del pratomagno, patata rossa del casentino
260	pera coscia aretina
261	pera coscia di firenze
262	pera del curato toscana
263	pera gentile, gentile d'estate, gentile bianca, pera zuccherina
264	pera picciola
265	pera rusé
266	pesca cotogna del poggio
267	pesca cotogna di rosano, cotogna
268	pesca cotogna toscana
269	pesca diga
270	pesca elberta, pesca alberta, pesca lamberta
271	pesca limone, cotogna tardiva
272	pesca maglia rosa
273	pesca michelini
274	pesca mora di moriano dolfi, pesca mora di dolfo
275	pesca passerina, pesca ubriaca
276	pesca regina di londa, regina d'autunno, tardiva di londa
277	pesca trionfo rosso, trionfo, trionfo peloso
278	peschetti di candia, peschetti di vigna, peschetti settembrini
279	piattella pisana, fagiolo di san michele
280	pinolo del parco di migliarino-san rossore
281	pisello a mezzafrasca aretina, pisello quarantino
282	pisello a tutta frasca aretino

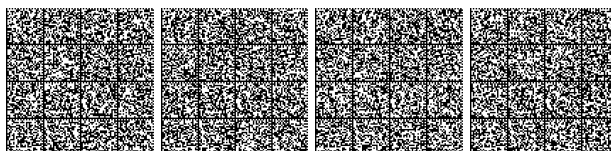


283	pisello mugellano, baccellone, nostrale del mugello
284	pomodorino da inverno da appendere, pomodoro pendolino
285	pomodoro canestrino di lucca
286	pomodoro ciliegino toscano
287	pomodoro costoluto fiorentino, pomodoro rosso da conserva
288	pomodoro cuore di bue, bovaiolo
289	pomodoro fragola di albiano minucciano, pomodoro fragola
290	pomodoro grinzoso sanminiatese, pomodoro di san miniato
291	pomodoro marmande
292	pomodoro pallino, pomodoro da serbo
293	pomodoro pendentino
294	pomodoro pisanello, pomodoro pizza
295	pomodoro quarantino, pomodoro antico nostrale
296	pomodoro stella, pomodoro pesciatino o del morianese
297	radicchia di lucca
298	rapino di bergiola foscailino
299	rapo del valdarno
300	riso della maremma
301	scalogno nostrale toscano
302	sedano nostrale, costolino o sedano di montevarchi o sedano marconi
303	spinacio tipico della val di cornia
304	susina amoscina nera di san miniato, susina moscia o moscina
305	tabacco kentucky della val tiberina toscana, tabacco scuro toscano
306	tartufo bianchetto della toscana, tartufo marzuolo
307	tartufo bianco della toscana
308	tartufo nero pregiato della toscana
309	tartufo nero uncinato della toscana
310	tartufo scorzone della toscana, tartufo d'estate della toscana
311	uva colombana di peccioli
312	zafferano aretino*
313	zafferano delle colline fiorentine, zima di firenze
314	zafferano purissimo di maremma
315	zucca da semi toscana, zucca da maiali
316	zucca lardaia
317	zucchina lunga fiorentina, zucchino fiorentino rigato bianco, zucchina bianca del valdarno
318	zucchina mora pisana
319	zucchina sarzanese, zucchina alberello di sarzana
320	zucchina tonda fiorentina, zucca tonda da ogni modo, zucchine da far ripiene, zucchino tondo, zucchina tonda fiorentina, zucchina tonda chiara toscana, zucchino tondo di firenze, zucchetto nana quarantina, zucchina nana cespitosa
321	amaretti di Carmignano, amaretti di' fochi
322	amaretto santacrocenese
323	anacino, stinco di morto, biscotti agli anaci, biscotti lessi
324	befanini, befanotti
325	berlingozzo
326	biscotti di prato, cantuccini di prato
327	biscotto col riccio
328	biscotto con l'unto, civitellino, bucunto
329	biscotto di mezz'agosto
330	biscotto salato di roccalbegna, biscotto lessato, biscotto della sposa, cornetto
331	bozza pratese, pane di prato
332	brecciotto di roccalbegna
333	brigidino di lamporecchio
334	brutti boni di prato
335	brutto buono ai pinoli, kinzica
336	buccellato di lucca

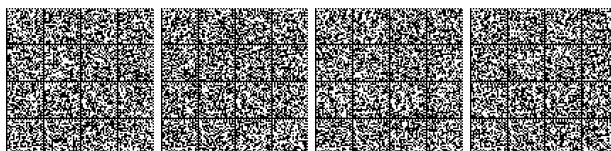


*Paste fresche e
prodotti della
panetteria, della
biscotteria, della
pasticceria e della
confetteria*

337	cantucci di san miniato, cantuccini di san miniato, biscotti di san miniato
338	carsenta della lunigiana, crescenta
339	castagnaccio toscano, migliaccio, migliaccio dolce, baldino (aretino), toppone o pattona (nel livornese), ghiriglio, ghirighio (nel pratese)
340	cavallucci di siena, morsetti
341	cecina, calda calda, farinata, cinque e cinque
342	cenci, stracci, frappele
343	ciaccia di pasqua
344	ciaccino
345	cialde di montecatini
346	cialdino dei tufi
347	ciaramito di castell'azzara
348	cioccolato artigianale toscano
349	ciorchiello di casette, ciambella, ciorchiedo
350	confetti di pistoia, confetti a riccio
351	corolli incesi
352	corona di san bartolomeo
353	crisciolette di cascio
354	croccolato di siena
355	cucchiaroli, succiaroli, anseri, orecchioni
356	focaccette di aulla
357	focaccia bastarda di pitigliano
358	focaccia con i friccioli, ciaccia con i friccioli
359	focaccia di nonno pilade
360	focaccia di pasqua salata di pitigliano
361	focaccia leva di gallicano
362	focaccia seravezzina
363	frate lucchese, bombolone lucchese, ciambella lucchese
364	gnudi, ravioli nudi, strangolapreti, strozzapreti, gnocchi del casentino
365	lasagne bastarde della lunigiana, lasagne matte
366	maccheroni della garfagnana
367	mandorlata di montalcino
368	mangia e bei
369	marocca di casola
370	marzapane
371	migliaccia di pitigliano
372	migliaccio senese
373	mignecci di formentone di gallicano
374	miniatensi
375	neccio toscano, bollento, gaccio, cian
376	pan dei santi, pan dei morti, pan co' santi
377	pan di ramerino, "pandisdramerino" in maremma, "ramerino all'olio" nell'aretino
378	pane di altopascio
379	pane di montegemoli
380	pane di patate della garfagnana
381	pane di po', signano e agnino
382	pane di pomarance
383	pane di pontremoli, focaccia pontremolese
384	pane di regnano
385	pane di vinca
386	pane marocco di montignoso, pane marocco, pane merocco
387	pane toscano
388	panficato dell'isola del giglio
389	panforte di massa marittima
390	panforte glacé al cioccolato, torta del corsini, panforte di pistoia
391	panigaccio di podenzana
392	panina, pan giallo, panina aretina
393	panini di granturco
394	pasimata, passimata

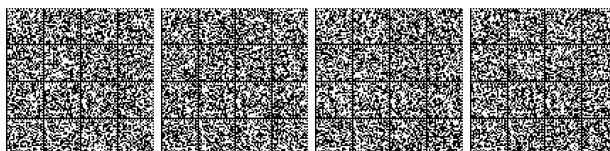


	395	pattona di comano, pattona comanina
	396	pesche di prato
	397	pici, pinci
	398	pupporina
	399	quaresimali
	400	ricciarelli, r. di pomarace, r. di massa marittima,
	401	ricciolina
	402	rustici di montalcino
	403	salviato di villa basilica
	404	sassi della calvana
	405	scarsella orbetellana
	406	schiacce grossetane, schiacciate, ciacce, focacce
	407	schiaccia alla campigliese
	408	schiaccia briaca dell'elba
	409	schiaccia pasquale con uccellini di san piero
	410	schiaccia pizzicata di montiano
	411	schiacciata alla fiorentina
	412	schiacciata con l'uva
	413	schiacciata di nonna rina
	414	sfratto
	415	spongata della lunigiana
	416	sportella
	417	taglioli di castell'azzara, melatelli
	418	tartufi dolci della calvana
	419	testarolo della lunigiana
	420	topi di castell'azzara
	421	torsetto con la bolla di pitigliano
	422	torta co' bischeri
	423	torta cybea di massa
	424	torta d'erbe della lunigiana
	425	torta di farro della garfagnana, torta di farro
	426	torta di frutta secca
	427	torta di marroni di marradi, "la torta"
	428	torta di riso di massa e carrara
	429	torta di riso lunigianese
	430	torta di verdure, torta coi becchi lucchese
	431	torta mantovana
	432	torta salata di villa basilica
	433	tortelli alla lastra di corezzo
	434	tortello del melo, raviolo
	435	tortello di patate
	436	tortello dolce di pitigliano
	437	tortello maremmano con spinaci
	438	tozzetto di pitigliano
	439	zuccherini del mugello, zuccherini al paiolo
	440	zuccherino di maremma
	441	zuccherino di vernio
	442	zuccotto massese
<i>Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi</i>	443	anguilla scavecciata, anguilla marinata
	444	anguilla sfumata
	445	bottarga di cefalo di orbetello, bottarga di muggine
	446	femminelle di orbetello o burano
	447	fiche maschie a stocchetto
	448	filetto di cefalo di orbetello
	449	palamita
	450	trota fario appenninica del casentino, trota reale
	451	trota iridea
	452	trota marinata di galliciano
<i>Prodotti di origine animale (miele,</i>	453	miele di acacia toscano
	454	miele di castagno toscano
	455	miele di melata di abete toscano, manna d'abete
	456	miele di spiaggia del parco di migliarino-san rossore, miele di spiaggia del litorale pisano



<i>prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	457	miele millefiori toscano
	458	mieli di particolari essenze floreali
	459	nettare di capraia, miele di capraia
	460	pappa reale
	461	pappa reale in cellette
	462	polline
	463	propoli toscana

* Deroga alle norme igienico sanitarie



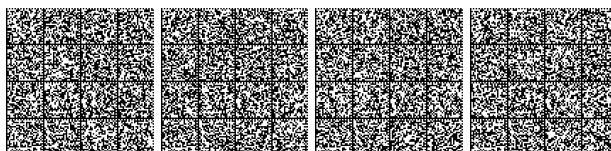
REGIONE UMBRIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	1	capocollo
	2	coglioni di mulo
	3	coppa di testa
	4	corallina o salame umbro
	5	guanciale o barbozzo
	6	lombetto
	7	mazzafegati
	8	porchetta
	9	prosciutto nostrano
	10	salami di norcia
	11	salsicce
	12	sanguinaccio
	13	ventresca
<i>Condimenti</i>	14	pasta di olive
	15	patè di interiora di pollo
<i>Formaggi</i>	16	caciotta (caciotta e caciotta al tartufo)
	17	formaggio (farcito e misto)
	18	pecorino (di norcia, di norcia del pastore, stagionato in fossa/grotta, stagionato in botte, umbro)
	19	ravaggiolo
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	20	broccoletti del lago
	21	cicerchia
	22	cipolla di cannara
	23	fagiolina del lago
	24	fagiolo di cave - varietà di verdino di cave e giallo di cave
	25	lenticchie
	26	marrone
	27	patata rossa di colfiorito
	28	sedano nero di trevi
	29	tartufo bianco pregiato
	30	tartufo nero pregiato
31	zafferano di cascia	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	32	attorta
	33	bringoli
	34	brustengolo
	35	castagnole
	36	ciaramicola
	37	cirirole
	38	cresciole di ciccioli
	39	crescionda
	40	fave dei morti
	41	mostaccioli
	42	nocciata
	43	pammelati
	44	pampepato
	45	pan mostato
	46	pan nociato
	47	pane di strettura
	48	passatelli
49	pici	
50	pinoccate	
51	pinolate	
52	rocciata	
53	schacciata al formaggio	
54	stinchetti	
55	strangozzi	
56	strufoli	
57	torciglione	
58	torcolo di san costanzo	



	59	torta al formaggio o di pasqua
	60	torta al testo
	61	tozzetti
	62	umbricelli
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	63	anguilla del trasimeno
	64	carpa del trasimeno
	65	latterino del trasimeno
	66	luccio del trasimeno
	67	persico reale del trasimeno
	68	tinca del trasimeno
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	69	ricotta salata



REGIONE AUTONOMA VALLE d'AOSTA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	genepi
	2	grappa
	3	ratafia
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	4	boudin
	5	motsetta - motzetta
	6	prosciutto alla brace saint- oyen (jambon à la braise saint- oyen)
	7	saouseusse
	8	teteun
	9	tseur achétaye
Formaggi	10	brossa
	11	formaggio di capra a pasta molle
	12	formaggio di pecora o capra a pasta pressata
	13	formaggio misto
	14	reblec
	15	reblec de crama
	16	salignoùn
	17	séras
18	toma di gressoney	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	19	golden delicious della valle d'aosta
	20	renetta della valle d'aosta
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	21	micóoula
	22	pan ner
Grassi (burro, margarina, oli)	23	beuro (burro di affioramento)
	24	beuro coló
	25	beuro de brossa
	26	burro centrifugato di siero
	27	olio di noci, huile de noix
<i>Prodotti della gastronomia</i>	28	seupa à la vapelenentze
<i>Prodotti d'origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)</i>	29	miele di castagno (mi de tsatagni)
	30	miele di rododendro (mi de framiclo)
	31	miele millefiori di montagna (mi de fleur de montagne)
	32	lasé



REGIONE VENETO		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	acqua di melissa
	2	grappa veneta
	3	liquore all'uovo
	4	liquore barancino
	5	liquore del consiglio
	6	liquore fragolino
	7	maraschino
	8	prugna
	9	sangue morlacco
	10	anatra di corte padovana
	11	anatra germana veneta
	12	anatra mignon
	13	bogoni di badia calavena
	14	bondiola al sugo di este
	15	bondiola col lengual del padovano
	16	bondiola di castelgomberto
	17	bondola della val leogra
	18	bresaola di cavallo
	19	cacciatore d'asino
	20	cacciatore di cavallo
	21	carne de fea (pecora) afumegada
	22	carne di musso
	23	ciccioli della val leogra
	24	coeghin nostrano padovano
	25	coessin (cotechino) co la lengua del basso vicentino
	26	coessin (cotechino) del basso vicentino
	27	coessin (cotechino) della val leogra
	28	coessin (cotechino) in onto del basso vicentino
	29	coessin co lo sgrugno
	30	coniglio veneto
	31	coppa di testa di este
	32	cornioi di crespadoro
	33	coscia affumicata di cavallo
	34	cotechino di puledro
	35	cotechino di trecenta
	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

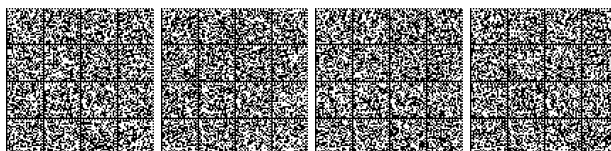


*Carni (e frattaglie)
fresche e loro
preparazione*

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	prosciutto della val liona dolce e affumicato
79	salado co l'ajo del basso vicentino
80	salado della pedemontana trevigiana
81	salado fresco del basso vicentino
82	salado fresco trevigiano
83	salame bellunese
84	salame da taglio di trecenta
85	salame di asino
86	salame di cavallo
87	salame di verona
88	salame nostrano padovano
89	salamelle di cavallo
90	salsiccia con le rape
91	salsiccia equina
92	salsiccia tipica polesana
93	schenal
94	senkilam – speck di sappada
95	sfilacci di equino
96	sfilacci di manzo
97	soppressa di verona
98	soppressa trevigiana
99	sopressa co l'ossocolo del basso vicentino
100	sopressa co la brasola del basso vicentino
101	sopressa col toco (filetto) del basso vicentino
102	sopressa di cavallo
103	sopressa investida
104	sopressa nostrana padovana
105	speck di cadore
106	speck di cavallo
107	spiedo - spèo - spiedo d'alta marca
108	tacchino comune bronzato
109	tacchino ermellinato di rovigo
110	torresani di torreglia
111	torresano di breganze
112	vitellone ai cereali



	113	vitellone padano
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	114	burro a latte crudo di malga
<i>Formaggi</i>	115	caciotta misto pecora
	116	fior delle dolomiti, tipo italico, formaggio molle da tavola,
	117	formaggio acidino - fior di capra con o senza erbe
	118	formaggio agordino di malga
	119	formaggio bastardo del grappa
	120	formaggio busche
	121	formaggio caciotta di asiago
	122	formaggio casato del garda
	123	formaggio casel bellunese
	124	formaggio cesio
	125	formaggio comelico
	126	formaggio contrin
	127	formaggio dolomiti
	128	formaggio fodom
	129	formaggio imbrigo
	130	formaggio latteria di sappada
	131	formaggio malga dell'altopiano dei sette comuni
	132	formaggio malga bellunese
	133	formaggio misto pecora fresco dei berici
	134	formaggio moesin di fregona
	135	formaggio montemagro
	136	formaggio morlacco
	137	formaggio nevegal
	138	formaggio nostrano veronese
	139	formaggio pecorino dei berici
140	formaggio pecorino fresco di malga	
141	formaggio renàz	
142	formaggio schiz	
143	formaggio tosella	
144	formaggio "valmorel"	
145	formaggio zigher	
146	formaggio zumelle	
147	formai nustran	
	148	aglio del medio adige
	149	antiche pesche di mogliano veneto
	150	asparago bianco del sile
	151	asparago bianco di bibione
	152	asparago di arcole
	153	asparago di giare
	154	asparago di mambrotta
	155	asparago di padova
	156	asparago di palazzetto
	157	asparago di rivoli
	158	asparago verde amaro montine
	159	barbabietola rossa di chioggia
	160	bietola di bassano
	161	bisi de lumignan
	162	biso di peseggia
	163	broccoletto di custoza
	164	broccolo di bassano
	165	broccolo fiolaro di creazzo
	166	carciofo violetto di s. erasmo
	167	carota di chioggia



*Prodotti vegetali allo
stato naturale o
trasformati*

168	castagne del baldo
169	castagne e marroni dei colli euganei
170	cavolo cappuccio di vinigo di cadore (cavolo brunswick), "al capùze"
171	cavolo dell'adige
172	cicoria catalogna gigante di chioggia
173	ciliegia dei colli asolani
174	ciliegia delle colline veronesi
175	ciliegie dei colli euganei
176	ciliegie durone di cazzano
177	cipolla bianca di chioggia
178	cipolla rosa di bassano
179	composte delle valli dell'agno e del chiampo
180	craut - verde agre
181	crauti delle bregonze
182	cren
183	culàti di valdagno
184	durona del chiampo
185	fagiolino meraviglia di venezia
186	fagiolo bonèl di fonzaso
187	fagiolo borlotto nano di levada
188	fagiolo di posina "scalda"
189	fagiolo giàlet, giàlin, fasol biso, solferino
190	fagiolo gnoco borlotto (fasolo gnoco) lingua di fuoco
191	farina di mais biancoperla
192	farina di mais marano
193	farina per polenta di mais "sponcio", rostrato, pignol, pignol fiorentin
194	fasol del lago, mama alta, bonel
195	fasola posenata
196	fave bellunesi
197	fragola delle dolomiti bellunesi (della montagna bellunese)
198	fragola di verona
199	funghi coltivati del montello
200	funghi di costozza
201	germoglio di radicchio bianco nostrano di bassano
202	giuggiola dei colli euganei
203	giuggiolo del cavallino
204	kiwi di treviso
205	kiwi di verona
206	kodinze
207	kodinzon
208	mame d'alpago (mame, bonei)
209	mamma bianca di bassano
210	marinelle sotto spirito
211	marrone di san mauro
212	marrone feltrino, morone feltrino
213	marroni di valrovina
214	mela del medio adige
215	mela di monfumo
216	mela di verona
217	melone del delta polesano
218	melone montagnanese
219	melone precoce veronese
220	mostarda vicentina
221	nettarina di verona
222	noce dei grandi fiumi
223	noce di feltre



224	orzo agordino
225	patata americana di anguillara e stroppare
226	patata americana di zero branco
227	patata cornetta
228	patata del montello
229	patata del quartier del piave
230	patata di bolca
231	patata di cesiomaggiore
232	patata di chioggia
233	patata di montagnana
234	patata di posina
235	patata dorata dei terreni rossi del guà
236	patate di rotzo
237	peperone di zero branco
238	pera del medio adige
239	pere del veneziano
240	pere del veronese
241	pesca bianca di venezia
242	pesca di povegliano
243	pisello di borso del grappa
244	pòm prussian (mela prussiana)
245	pomodoro del cavallino
246	radicchio bianco fior di maserà
247	radicchio bianco o variegato di lusia
248	radicchio variegato bianco di bassano
249	radicio verdòn da cortèl, cicoria a grumolo, cycorion intybus
250	riso di grumolo delle abbadesse
251	scarola o insalata d'inverno di bassano
252	sedano di rubbio
253	sedano verde di chioggia
254	sedano-rapa di ronco all'adige
255	susina gialla di lio piccolo
256	tartufo della montagna veronese
257	tartufo nero dei berici
258	verza moretta o cavolo verza nera di veronella
259	zucca marina di chioggia
260	zucca santa bellunese (zucca santa)
261	amaretoni
262	banana comune
263	bibanesi
264	bigoi
265	biscotti baicoli
266	biscotti bussolai
267	biscotti pazientini
268	bossolà di chioggia
269	capezzoli di venere
270	carfogn
271	casunziei
272	ciopa vicentina
273	colomba pasquale di verona
274	cornetti
275	dolce bissoleta
276	dolce del santo - santantonio
277	dolce nadalin
278	dolce polentina
279	esse adriese

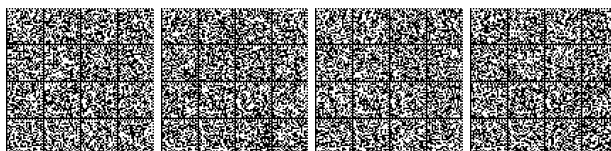


*Paste fresche e
prodotti della
panetteria, della
biscotteria, della
pasticceria e della
confetteria*

280	fave alla veneziana
281	forti bassanesi
282	frittelle con l'erba amara
283	frittelle di verona
284	frittelle veneziane
285	fugassa padovana
286	fugassa veneta
287	galani e crostoli
288	gargati
289	gelato artigianale del cadore
290	gnocco di smalzaio
291	gnocco di verona
292	il riccio
293	lasagne da fornelli
294	mandorlato di cologna veneta
295	mandorlato veneziano, torrone veneziano, mandoeato
296	mantovana
297	merletti santantonio
298	montasù
299	pagnotta del doge
300	pan biscotto veneto
301	pan co a suca
302	pan co l'ua
303	pan de le feste
304	pan del santo (dolce)
305	pandoli di schio
306	pandoro di verona
307	pane di mais
308	pasta frolla della lessinia
309	pastina de bortolin
310	pevarin
311	rofioli di sanguinetto
312	rufiolo di costeggiola
313	sagagiardi
314	san martino
315	savoardi di verona
316	schizzotto
317	sfogliatine di villafranca
318	smegiassa
319	subioti all'ortica
320	tajadele al tardivo
321	torrone di s. martino di lupari
322	torta ciosota
323	torta figassa
324	torta fregolotta
325	torta nicolotta
326	torta ortigara
327	torta pazientina
328	torta pinza-putana
329	torta sgriesolona - rosegota
330	torta zonclada
331	tortellini di valeggio sul mincio
332	treccia d'oro di thiene
333	zaleto di giuggiole
334	zaletti
335	anguilla del delta del po
336	anguilla del livenza



<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	337	anguilla marinata del delta del po
	338	anguilla o bisatto delle valli da pesca venete
	339	branzino o spigola delle valli da pesca venete
	340	cefali delle valli da pesca venete
	341	cefalo del polesine
	342	cozza di scardovari
	343	gambero di fiume della venezia orientale
	344	latterini marinati del delta del po
	345	moeche e masanete
	346	moscardino di caorle
	347	pesce azzurro del delta del po
	348	sardine e alici marinate del delta del po
	349	schilla della laguna di venezia
	350	trota fario valli vicentine
	351	trota iridea del sile
352	trota iridea della valle del chiampo	
353	vongola verace del polesine	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	354	caciocapra
	355	formaggio al latte crudo di posina
	356	formaggio straccon
	357	miele dei colli euganei
	358	miele del delta del po
	359	miele del grappa
	360	miele del montello
	361	miele della collina e pianura veronese
	362	miele della montagna veronese
	363	miele di barena
	364	mieli dell'altopiano di asiago
	365	ricotta affumicata
	366	ricotta affumicata della val leogra
	367	ricotta da sacchetto della val leogra
	368	ricotta fioretta delle vallate vicentine
	369	ricotta pecorina dei berici
	370	ricotta pecorina stufata dei berici
	371	ricotta schotte

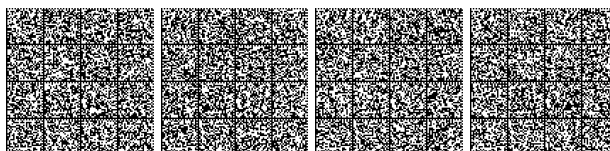


PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	altreier kaffee (caffè di anterivo) surrogato
	2	enzianschnaps (genziana)
	3	kranewitter (ginepro)
	4	latschenschnaps (liquore di mugo)
	5	nusseler (nocino)
	6	schwarzbeerschnaps (grappa di mirtilli)
	7	treber (grappa di vinaccia)
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	8	bauernschinken (prosciutto contadino)
	9	blutwurst (sanguinaccio)*
	10	fleischkäse (salame cotto al forno)
	11	gamswurst (salsiccia di camoscio)
	12	geräuchertes gamsfleisch (carne di camoscio affumicato)*
	13	geräuchertes hirschfleisch (carne di cervo affumicato)*
	14	geräuchertes lammfleisch (carne di agnello affumicato)*
	15	geräuchertes rindfleisch (manzo affumicato)*
	16	gesurtes schweinernes (carne di maiale salmistrata)*
	17	hauswurst (salsiccia fresca aromatizzata)
	18	hirschwurst (salsiccia di cervo)*
	19	kalbskopf (testina di vitello)
	20	kaminwurzen (salamino affumicato)*
	21	leberwurst (salsiccia di fegato)
	22	meraner würstel (wuerstel di merano)
	23	speck*
<i>Formaggi</i>	24	algunder bauernkäse halbfett (formaggio contadino semigrasso di lagundo)
	25	algunder butterkäse (formaggio di lagundo)
	26	algunder ziegenkäse (formaggio di capra di lagundo)
	27	alpkäse (formaggio di alpeggio)*
	28	aschbacher magerkäse (formaggio aschbach magro)
	29	graukäse (formaggio grigio)*
	30	hochpustertaler (formaggio alta pusteria)
	31	inticina (formaggio "inticina")
	32	ortler (formaggio ortler)
	33	pustertaler bergkäse (formaggio di montagna della val pusteria)
	34	raucherkäse (formaggio affumicato)*
	35	sextner almkäse (formaggio di montagna di sesto)*
	36	toblacher stangenkäse (formaggio originale dobbiaco)
	37	zieger (formaggio fresco aromatizzato)*
<i>Grassi (burro, Margarina, oli)</i>	38	alpbutter (burro d'alpeggio)*
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o</i>	39	apfelsaft (succo di mele)
	40	brotklee (trigonella)
	41	buchweizenmehl (farina di grano saraceno)
	42	fichtenhonigsirup (sciroppo di abete)
	43	himbeersirup (sciroppo di lamponi)
	44	holersirup (sciroppo di sambuco)
	45	kastanien von südtirol (castagne dell'alto adige)
	46	kloazn (pere essiccate)*
	47	kren (rafano)



<i>Stato naturale o trasformati</i>	48	löwenzahnhonigsirup (sciroppo di tarasacco)
	49	marille (albicocca val venosta)
	50	mohnsamen (seme di papavero)
	51	plentn (polenta)
	52	preiselbeermarmelade (marmellata di mirtilli)
	53	ribissirup (sciroppo di ribes)
	54	rübenkeime (germogli di rape)
	55	sauerkraut (crauti)*
	56	terlaner spargel (asparago di terlano)
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	57	apfelbrot (pane di mele)*
	58	apfelkiechl (frittelle di mele)
	59	breatl (pagnotta)*
	60	dorf tiroler (pagnotta del paese "tirolo")
	61	fashingskrapfen (bomboloni di carnevale)
	62	fastenbrezel (brezel di quaresima)
	63	fela struzn (pane a forma di ferro di cavallo)
	64	fochas (focaccia)
	65	germzopf (treccia lievitata)
	66	hirtenbrot (pane del pastore)*
	67	holermulla (gelatina di sambuco)
	68	kaisersemmel (rosetta imperiale)
	69	kiechl (ciambella dolce)
	70	knoedel (canederli)
	71	krapfen
	72	milzschnitten (crostini di milza)
	73	mohnmingilan (frittella di papavero)
	74	nocken (gnocchi)
	75	paarl (coppia di pagnotte)*
	76	palabirabrot (pane alle pere)*
	77	pindl (pane di segale a tre coppie)*
	78	polsterzipfel (frittella alla marmellata)
	79	püces (pane ladino)
	80	schlutzkrapfen (ravioloni ripieni)
81	schüttelbrot (pane di segale duro)	
82	schwarzer weggen (filone integrale)	
83	strauben (frittella "strauben")	
84	strudel	
85	tirtlan (frittelle tirtlan)	
86	vinschgauer struzn (pane della val venosta a forma di ferro di cavallo)	
87	vollkornpaarl (paarl integrale)*	
88	vorschlag (pagnotta di farine miste)*	
89	vorschlag paarl (coppia di pagnotte di farine miste)*	
90	zelten (dolce natalizio a base di frutta secca)	
91	zweitschgen-und marillenknödel (canederli dolci con albicocca e prugne)	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	92	buttermilch (latticello)*

* Deroga alle norme igienico sanitarie



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	amaro valle di ledro
	2	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 zadia
	7	imperatoria (acquavite di imperatoria)
	8	picco rosso
	9	sciroppo di lampone, mirtillo nero, ribes nero
	10	sciroppo di sambuco o conserva de sambùc (dulzen)
	11	stomatica foletto
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	12	barbusto o "moretto"
	13	brusti e/o baldonazzi
	14	cacciatore nostrano all'aglio di caderzone
	15	càren de pègora en salamoia (carne di pecora in salamoia)
	16	carne "fumada" di siror
	17	carne salada del trentino
	18	carne "salada" di capra o di pecora
	19	carne "salmistrada" della valle di cembra o carne "fumada" se affumicata
	20	carne di cavallo affumicata
	21	ciuighe
	22	cotechino di maiale
	23	figadèt
	24	fritole o sizole
	25	lardo e/o lardo "fuma"
	26	lucanica di capra o pecora
	27	lucanica mochena di cavallo
	28	lucanica mochena piccante
	29	lucanica mochena stagionata
	30	luganega cauriota affumicata o lucanica cauriota affumicata
	31	luganega del trentino
	32	luganega secca della valle di cembra
	33	mortandela
	34	mortandela affumicata della val di non (valli di non e di sole)
	35	pancetta affumicata
	36	pancetta arrotolata all'aglio o panceta ligada all'ai della val rendena
	37	pancetta nostrana all'aglio di caderzone
	38	paste "de luganeghe" o pasta di lucaniche
	39	pezate di agnelo o pezate
	40	probusto
	41	salame all'aglio di caderzone
	42	salame all'aglio o salame da l'ai della val rendena
	43	salamella fresca all'aglio di caderzone
	44	salsiccia fresca o luganegheta fresca o salziza fresca
	45	scorzèta
	46	speck del trentino
<i>Formaggi</i>	47	canestrato
	48	caprino
	49	casàda
	50	casolet
	51	dolomiti
	52	fontal
	53	misto capra
	54	montagna
	55	monte baldo e monte baldo primo fiore
	56	monteson
	57	nostrano (nostrano "de casel", nostrano, nostrano di malga, nostrano di primiero)



	58	provola e caciotta a pasta filata
	59	puzzone di moena o spretz tzaori o nostrano della val di fassa
	60	tosela
	61	tre valli
	62	vezzena
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	63	burro, burro di malga del trentino
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	64	asparago di zambana
	65	broccolo di torbole e s. massenza
	66	carota della val di gresta
	67	cavoli cappucci della val di gresta
	68	crauti
	69	le verde, o verdòle
	70	mais "spin, o nostrano della valsugana"
	71	mais "nostrano di storo"
	72	marmellata di frutti di bosco o conserva de impòmbore, giasene, more
	73	marmellata di mirtilli rossi o conserva de garnètole
	74	marmellata di ribes o conserva de ua spinèla
	75	marone trentino
	76	noce del bleggio
77	patata trentina di montagna	
78	pere antiche trentine	
79	sedano rapa della val di gresta	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della pasticceria e della confetteria</i>	80	basini de trent
	81	béchi panzalini o filone a due tagli
	82	bina
	83	brazedèl
	84	buzòla
	85	canederli trentini
	86	canèderlo al formaggio o gnoches dà formài
	87	cròfani
	88	cuccalar
	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	strùdel	
101	torta di "fregoloti"	
102	tortolèti coi puriòni	
103	zelten, celteno o pane di frutta	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	104	sisam
	105	trota trentina (sia allevamento che prodotto lavorato)
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	106	miele di rasabèch (rododendro)
	107	miele trentino
	108	ricotta di capra fresca, o poina de caòra fresca e ricotta di capra affumicata, o poina fumàda
	109	ricotta/ricotta affumicata o poina/poina fumàda

13A05341

MARCO MANCINETTI, *redattore*DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2013-SON-052) Roma, 2013 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.







MODALITÀ PER LA VENDITA

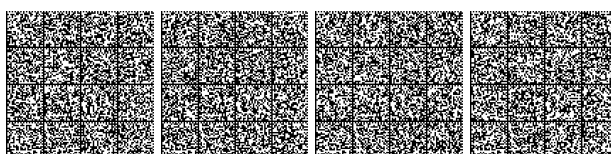
La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

- **presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. in ROMA, piazza G. Verdi, 1 - 00198 Roma ☎ 06-85082147**
- **presso le librerie concessionarie riportate nell'elenco consultabile sui siti www.ipzs.it e www.gazzettaufficiale.it.**

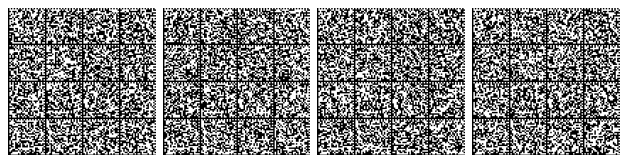
L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato
Direzione Marketing e Vendite
Via Salaria, 1027
00138 Roma
fax: 06-8508-3466
e-mail: informazioni@gazzettaufficiale.it

avendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando i dati fiscali (codice fiscale e partita IVA, se titolari) obbligatori secondo il DL 223/2007. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.










GAZZETTA UFFICIALE
 DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO (salvo conguaglio)
validi a partire dal 1° GENNAIO 2013

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

	CANONE DI ABBONAMENTO
Tipo A Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari: <i>(di cui spese di spedizione € 257,04)*</i> <i>(di cui spese di spedizione € 128,52)*</i>	- annuale € 438,00 - semestrale € 239,00
Tipo B Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale: <i>(di cui spese di spedizione € 19,29)*</i> <i>(di cui spese di spedizione € 9,64)*</i>	- annuale € 68,00 - semestrale € 43,00
Tipo C Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti della UE: <i>(di cui spese di spedizione € 41,27)*</i> <i>(di cui spese di spedizione € 20,63)*</i>	- annuale € 168,00 - semestrale € 91,00
Tipo D Abbonamento ai fascicoli della serie destinata alle leggi e regolamenti regionali: <i>(di cui spese di spedizione € 15,31)*</i> <i>(di cui spese di spedizione € 7,65)*</i>	- annuale € 65,00 - semestrale € 40,00
Tipo E Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni: <i>(di cui spese di spedizione € 50,02)*</i> <i>(di cui spese di spedizione € 25,01)*</i>	- annuale € 167,00 - semestrale € 90,00
Tipo F Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, e dai fascicoli delle quattro serie speciali: <i>(di cui spese di spedizione € 383,93)*</i> <i>(di cui spese di spedizione € 191,46)*</i>	- annuale € 819,00 - semestrale € 431,00

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A ed F comprende gli indici mensili

CONTO RIASSUNTIVO DEL TESORO

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **56,00**

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI

(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita: serie generale	€ 1,00
serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
fascicolo serie speciale, <i>concorsi</i> , prezzo unico	€ 1,50
supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
fascicolo Conto Riassuntivo del Tesoro, prezzo unico	€ 6,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

PARTE I - 5ª SERIE SPECIALE - CONTRATTI PUBBLICI

*(di cui spese di spedizione € 128,06)**
*(di cui spese di spedizione € 73,81)**

- annuale € **300,00**
- semestrale € **165,00**

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

*(di cui spese di spedizione € 39,73)**
*(di cui spese di spedizione € 20,77)**

- annuale € **86,00**
- semestrale € **55,00**

Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,00
(€ 0,83+ IVA)

Sulle pubblicazioni della 5ª Serie Speciale e della Parte II viene imposta I.V.A. al 21%.

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo	€ 190,00
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni - SCONTO 5%	€ 180,50
Volume separato (oltre le spese di spedizione)	€ 18,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero i prezzi di vendita (in abbonamento ed a fascicoli separati) anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi anche ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli, vengono stabilite, di volta in volta, in base alle copie richieste. Eventuali fascicoli non recapitati potranno essere forniti gratuitamente entro 60 giorni dalla data di pubblicazione del fascicolo. Oltre tale periodo questi potranno essere forniti soltanto a pagamento.

N.B. - La spedizione dei fascicoli inizierà entro 15 giorni dall'attivazione da parte dell'Ufficio Abbonamenti Gazzetta Ufficiale.

RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI COMMERCIALI APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

* tariffe postali di cui alla Legge 27 febbraio 2004, n. 46 (G.U. n. 48/2004) per soggetti iscritti al R.O.C.





* 4 5 - 4 1 0 3 0 1 1 3 0 6 2 5 *

€ 7,00

