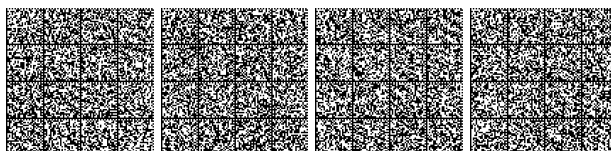


REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Aceto di Fico Bianco
	2	Cioccolato al limoncello
	3	Fragolino
	4	Liquore al tartufo nero
	5	Liquore concerto
	6	Liquore crema di limone
	7	Liquore di amarene
	8	Liquore di gelse rosse
	9	Liquore di madarino dei Campi Flegrei
	10	Liquore di mirtillo
	11	Liquore finocchio
	12	Liquore nanassino
	13	Malaca
	14	Nespolino
	15	Nocillo
	16	Sciroppo di arancia bionda
	17	Sidro di Mela Annurca
	18	Sidro di Mela Limoncella
	19	Sidro di Pera del Matese
	20	Vino cotto
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	21	Ammugliatielli
	22	Agnello di Carmasciano
	23	Braciola di capra di Siano
	24	Busecchia-Mammella di vacca, Busecchia
	25	Capicollo
	26	Capicollo di Ricigliano
	27	Carne bufalina
	28	Carne di bovino podolico
	29	Carne di suino di razza Casertana
	30	Carne ovina di Laticauda
	31	Cervellatine
	32	Cicoli
	33	Coniglio di fosso dell'Isola d'Ischia
	34	Fegato con la zeppa
	35	Filetto di Vairano Patenora*
	36	Filettone di Vairano Patenora*
	37	Fiocco di prosciutto
	38	Fleppa*
	39	Gelatina di maiale*
	40	Marzafecatu di Castel San Lorenzo*
	41	Mozzariello*
	42	Nnoglia di maiale*
	43	Nzogna - Sugna nella vescica, Nzogna nella vescica
	44	O per e' o muss
	45	Orvula*
	46	Pancetta arrotolata
	47	Pancetta tesa
	48	Prigiotto*
	49	Prosciutto di Casaletto*
	50	Prosciutto di Pietraraja*
	51	Prosciutto di Rocchetta*
	52	Prosciutto di Treviso*
	53	Prosciutto di Venticano*
	54	Prosciutto irpino*
55	Salame Napoli*	
56	Salame di Mugnano*	
57	Salsiccia	
58	Salsiccia affumicata	
59	Salsiccia del Cilento*	
60	Salsiccia del Vallo di Diano*	
61	Salsiccia di polmone*	
62	Salsiccia fresca a punta di coltello	
63	Salsiccia r' poc*	
64	Salsiccia rossa di Castelpoto*	
65	Salsiccia sotto sugna	
66	Salsiccia sotto sugna di Vairano Patenora	
67	Samurchio*	
68	Sopressata caggianese*	
69	Sopressata del Cilento*	
70	Sopressata del Sannio*	
71	Sopressata del Vallo di Diano*	
72	Sopressata di Gioi Cilento*	
73	Sopressata di Ricigliano*	
74	Sopressata irpina*	
<i>Formaggi</i>	75	Bebè di Sorrento
	76	Bocconcini alla panna di bufala
	77	Burrini e burrata di bufala
	78	Caciocavallo affumicato
	79	Caciocavallo del Matese*
	80	Caciocavallo di bufala

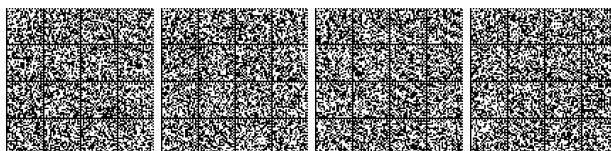


<b>REGIONE CAMPANIA</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
<b>Formaggi</b>	81	Caciocavallo di grotta del Cervati e delle Gole di Pertosa*
	82	Caciocavallo di Castelfranco*
	83	Caciocavallo irpino di grotta*
	84	Caciocavallo podolico*
	85	Caciocavallo Stagionato di Grotta del Tanagro*
	86	Caciocchiato
	87	Cacioricotta caprino del Cilento
	88	Caciotta di capra dei Monti Lattari
	89	Caciottina canestrata di Sorrento
	90	Caprino conciato del Montemaggiore*
	91	Caso conzato*
	92	Caso maturo*
	93	Caso Vallicelli*
	94	Casoperuto e marzolino*
	95	Casuforte di Statigliano, Cacioforte, Casoforte*
	96	Casu ré pecóra del Matese*
	97	Fiordilatte
	98	Fior di ricotta di Ponte Persica
	99	Formaggio caprino del Cilento
	100	Formaggio duro di latte di pecora, capra e vacca*
	101	Formaggio morbido del Matese*
	102	Juncata
	103	Manteca*
	104	Manteca del Cilento*
	105	Mascarpone di Bufala
	106	Mozzarella nella mortella*
	107	Pecorino del Monte Marzano*
	108	Pecorino di Bagnolese*
	109	Pecorino di Carmasciano*
	110	Pecorino di Laticauda*
111	Pecorino di Vitulano*	
112	Pecorino di Pietraraja*	
113	Pecorino fresco e stagionato	
114	Pecorino salaprese*	
115	Primosale stagionato di Cuffiano*	
116	Provola affumicata*	
117	Provola affumicata di bufala*	
118	Provolone*	
119	Riavulillo*	
120	Ricotta di fuscella di Sant'Anastasia*	
121	Scamorza	
122	Scamorza di bufala	
123	Scamorza di Montella	
124	Scamorzini del Matese*	
125	Scamosciata	
126	Stracchino di Bufala	
127	Stracciata*	
128	Stracciata del Matese*	
129	Treccia	
130	Treccia di Montella	
<b>Grassi (burro, margarina, oli)</b>	131	Burro di bufala
	132	Olio extravergine di oliva Sannio Caudino Telesino
	133	Olio extravergine di oliva Sannio Colline Beneventane
<b>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</b>	134	Aglio dell'Ufita
	135	Albicocca vesuviana
	136	Antica Pera da Sidro del Matese
	137	Amarene appassite dei Colli di S. Pietro
	138	Arancia di Pagani
	139	Arancia di Sorrento
	140	Broccolo del Vallo di Diano
	141	Broccolo di Paternopoli
	142	Broccolo friariello di Napoli, Friarielli
	143	Broccolo San Pasquale
	144	Caldarroste in sciroppo e rum
	145	Cappella
	146	Carciofo bianco
	147	Carciofo capuanella
	148	Carciofo di Castellammare
	149	Carciofo di Montoro
	150	Carciofo di Pietrelcina
	151	Carciofo di Procida
	152	Carciofo pignatella, Carciofo rosso, Carcioffola pascaiola
	153	Cardillo
	154	Cardone
	155	Carlentina
	156	Carosella
	157	Castagna del Monte Faito
	158	Castagna del prete
	159	Castagna di Acerno
	160	Castagna di Trevico
	161	Castagna jonna di Civitella Licinio
	162	Castagna paccuta
	163	Castagna tempestiva del vulcano di Roccamonfina
	164	Castagna vofarella
	165	Castagne informate, Castagne n'fornate



REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
	166	Castagne moscie, Fico
	167	Cavolfiore gigante di Napoli
	168	Cavolo da minestra
	169	Cece di Cicerale
	170	Cece di Valle Agricola
	171	Cece nero del Fortore
	172	Cece piccolo del Sannio
	173	Cicoria selvatica
	174	Cicoria verde di Napoli
	175	Ciliegia del Monte
	176	Ciliegia della Recca
	177	Ciliegia di Bracigliano
	178	Ciliegia di Pimonte
	179	Ciliegia di Siano
	180	Ciliegia maiatica
	181	Ciliegia melella
	182	Ciliegia S. Pasquale
	183	Cipolla all'iana
	184	Cipolla bianca di Pompei
	185	Cipolla di Eremiti
	186	Cipolla di Vatolla
	187	Cipolla ramata di Montoro
	188	Corresce re cocozza janca di Aquilonia
	189	Cuccija
	190	Fagioli di Volturara Irpinia
	191	Fagioli lardari
	192	Fagioli quarantini
	193	Fagioli tabacchini
	194	Fagiolo a formella
	195	Fagiolo a pisello
	196	Fagiolo bianco di Montefalcone
	197	Fagiolo della regina di San Lupo
	198	Fagiolo dell'occhio
	199	Fagiolo dente di morto
	200	Fagiolo di Cera
	201	Fagiolo di Controne
	202	Fagiolo di Gallo Matese
	203	Fagiolo di Gorga
	204	Fagiolo di Mandia
	205	Fagiolo di Villaricca
	206	Fagiolo mustacciello
	207	Fagiolo risillo
	208	Fagiolo San Pasquale di Casalbuono
	209	Fagiolo s'anter di Casalbuono
	210	Fagiolo striato del Vallo di Diano
	211	Fagiolo tondino bianco del Sannio
	212	Fagiolo tondino bianco del Vallo di Diano
	213	Fagiolo Zampognaro
	214	Fagiolo zolfariello
	215	Farro dicocco del Sannio, pane e pasta di farro
	216	Fava di Miliscola
	217	Fichi secchi con miele
	218	Fico di S. Mango
	219	Fico lardaro
	220	Fico troiano
	221	Fico vendemmia, Natalese
	222	Finocchio bianco palettone
	223	Finocchio di Sarno
	224	Fragolata di Acerno
	225	Fragolina degli Alburni e dell'alto Sele, Fraulella
	226	Frutti di Bosco di Acerno
	227	Fungo porcino del vulcano di Roccamonfina
	228	Giallona di Siano
	229	Grano arso
	230	Grano romanella
	231	Granoturco della quarantina
	232	Granoturco di Gallo Matese
	233	Kaki vainiglia napoletano
	234	Lenticchia del Sannio
	235	Lenticchia di Valle Agricola
	236	Limone di Procida
	237	Lupino gigante di Vairano
	238	Mais Rosso di Baselice
	239	Mais spiga bianca, Spogna bianca
	240	Mandarino comune vesuviano
	241	Mandarino dei Campi Flegrei
	242	Marrone di S. Cristina
	243	Marrone di Scala
	244	Marzellina
	245	Marzocca
	246	Mela bianca di Grottolella, Mela Renetta champagne
	247	Mela capodiciuccio
	248	Mela chianella
	249	Mela chichedda
	250	Mela limoncella

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati



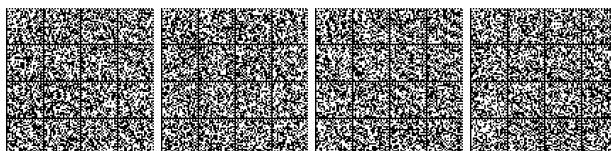
REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	251	Mela limoncellona
	252	Mela San Giovanni
	253	Mela sergente
	254	Mela tubbiona
	255	Mela zitella
	256	Melanzana cima di viola
	257	Melanzana lunga di Napoli
	258	Melanzana paccia
	259	Melone di Altavilla
	260	Melone di Capua
	261	Melone napoletano
	262	Nocciola camponica
	263	Nocciola di S. Giovanni
	264	Nocciola mortarella
	265	Nocciola riccia di Talanico
	266	Noce di Sorrento
	267	Noce malizia
	268	Noce San Martino
	269	Oliva caiazzara
	270	Oliva saella ammaccata del Cilento
	271	Oliva Tifatina o del Tifata
	272	Oliva vernacciola di Melizzano
	273	Oliva masciata
	274	Olive pisciottane schiacciate sott'olio
	275	Origano del Matese
	276	Panzarieddi di Casalbuono
	277	Papaccelle
	278	Pappola
	279	Patata di Acerno
	280	Patata di Monte San Giacomo
	281	Patata di Trevico
	282	Patata fresca campana
	283	Patata nera del Matese
	284	Patata novella
	285	Patata ricciona o riccia di Napoli
286	Patata rossa del Vallo di Diano	
287	Patata sotterrata di Calvaruso	
288	Peperoncini ripieni al tonno	
289	Peperoncini verdi o di fiume	
290	Peperoncino friariello napoletano	
291	Peperoncino friariello nocerese	
292	Peperone cazzone	
293	Peperone papaccella, Papaccelle riccie	
294	Peperone quarantino di San Salvatore	
295	Peperone sassaniello	
296	Peperoni quagliettani	
297	Pera carmosina	
298	Pera del rosario	
299	Pera lardara	
300	Pera mastantuono	
301	Pera pennata	
302	Pera Sant'Anna	
303	Pera sorba	
304	Pera spadona di Salerno	
305	Pera spina	
306	Percoca col pizzo	
307	Percoca puleolana	
308	Percoca terzarola	
309	Pesca bella di Melito	
310	Pesca bianca napoletana	
311	Pesca poppa di venere	
312	Peschiole	
313	Pezzetta 'e vino cuotto	
314	Piselli cornetti	
315	Pisello centogiorni	
316	Pomodori secchi sott'olio	
317	Pomodorino campano	
318	Pomodorino corbarino	
319	Pomodorino dell'Ufita	
320	Pomodorino di Rofrano	
321	Pomodorino giallo	
322	Pomodorino seccagno di Gesualdo	
323	Pomodoro cannellino flegreo	
324	Pomodoro di Sorrento	
325	Pomodoro fiaschello di Battipaglia	
326	Pomodoro guardiolo	
327	Pomodoro pelato di Napoli	
328	Pomodoro Re Umberto	
329	Pomodoro sarvatco	
330	Prugna coglipecuri	
331	Rapa catozza	
332	Risciola	
333	Risi di Casalbuono	
334	Saragolla	
335	Scarola bianca riccia schiana	



REGIONE CAMPANIA			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	336	Sciuscillone	
	337	Secena	
	338	Sedano di Gesualdo	
	339	Speuta	
	340	Susina botta a muro	
	341	Susina marmulegna	
	342	Susina pappacona	
	343	Susina pazza	
	344	Susina scarrafona	
	345	Susina turcona	
	346	Tartufo nero del Matese	
	347	Tartufo di Colliano	
	348	Tartufo nero di Bagnoli Irpino	
	349	Timo delle coste del Mutria	
	350	Torzella, Cavolo greco, Torza riccia	
	351	Uva armonera del Cilento	
	352	Uva bianca a cuore del Cilento	
	353	Uva catalanesca	
	354	Uva cornicella	
	355	Uva salamanna	
	356	Uva sanginella	
	357	Tabaccanti di Casalbuono	
	358	Virni	
	359	Zucca lunga di Napoli, Cocuzza zucarina	
	360	Zucca napoletana	
	361	Zucchini san pasquale	
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	362	Amaretto di Caposele
		363	Babà
		364	Biscotti al miele
		365	Biscotti di Castellammare
		366	Biscotto di grano integrale
		367	Biscotto di granone
		368	Biscotto all'amarena
		369	Biscotto di Sant'angelo
		370	Calzoncelli
		371	Calzone
372		Cannolo cilentano	
373		Carrati	
374		Cartellate con mosto	
375		Casatiello dolce	
376		Asatiello sugna e pepe	
377		Chiacchiere	
378		Ciaola	
379		Ciaolone	
380		Confettone, ò Cunfnton	
381		Copeta	
382		Delizie al limone	
383		Divino amore	
384		Follovielli	
385		Fresella Beneventana	
386		Fusillo di Felitto	
387		Fusillo di Gioi	
388		Fusillo furitano, ò Fusillo furitano, ò Riccio furitano	
389		Guanto Caleno	
390		Marsigliese	
391		Matasse di Caposele	
392		Migliaccio	
393		Monachina	
394		Muffietto di Caposele	
395		Mustaccioli	
396		'Ndunderi	
397		'Nfrennula	
398		Pagnotta di Santa Chiara	
399		Palme di confetti	
400		Pane dei Camaldoli	
401		Pane di Baiano	
402	Pane di Calitri		
403	Pane di iurmano		
404	Pane di Montecalvo		
405	Pane di Padula		
406	Pane di patate		
407	Pane di San Sebastiano		
408	Pane di Saragolla		
409	Pane di Villaricca		
410	Panesillo di Ponte		
411	Paniedd' r' sirino		
412	Panino napoletano		
413	Pantorrone		
414	Panuzzo		
415	Panzarotti		
416	Parrozzo*		
417	Pasta mischiata		
418	Pasticella di Acerno		
419	Pasticcio caggianese		
420	Pastiera		



REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	421	Pigna
	422	Pizza chiena
	423	Pizza con ricotta
	424	Pizza di farinella bacoiese, Pizza gialla, 'A Zellöse
	425	Pizza di San Martino
	426	Pizza di scarola
	427	Pizza figliata, Serpentone
	428	Pizza migliazza cu li fritte
	429	Pizza napoletana verace artigianale
	430	Pizza roce caggianese
	431	Pizza sulla liscia*
	432	Puccellato dolce
	433	Puccellato salato
	434	Raffioli
	435	Ravioli allo zenzifero di Quaglietta
	436	Raviolo di ricotta di pecora
	437	Ricci
	438	Roccocò
	439	Sanguinaccio
	440	Scaldatelle
	441	Scanata del Sannio
	442	Scazzatiello, Cavatieddu
	443	Scialatiello
	444	Sciavola di Circello
	445	Sciusciello, ò Sciuscello
	446	Sfogliatella
	447	Sfogliatella Santa Rosa
	448	Sospiri al limone
	449	Spantorrone di grotta
	450	Struffoli
	451	Struppulo
	452	Susamielli
	453	Taraddi con finocchio
	454	Taralli intrecciati
	455	Tarallini al vino
	456	Tarallo all'uovo
	457	Tarallo con le mandorle
	458	Tarallo cu ll'ove
	459	Tarallo di Agerola
	460	Tarallo di San Lorenzello
	461	Tarallo Roscianese
	462	Tarallo sugna e pepe
	463	Tarallucci al naspro
	464	Tasca
	465	Torroncino di Roccagloriosa
	466	Torrone croccantino di S. Marco dei Cavoti
	467	Torrone di Benevento
	468	Torrone di castagna
	469	Torrone di Ospedaletto d'Alpinolo
	470	Trilli
471	Turcinegliu	
472	Vanti	
473	Zandraglia	
474	Zeppola di S. Giuseppe	
475	Zeppola fritta	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	476	Baccalà alla perticatora
	477	Braciola
	478	Carne al latte
	479	Ciambottella
	480	Cicci di Santa Lucia
	481	Crocché
	482	Gattò di patate
	483	Genovese
	484	Frittata di scammaro
	485	Frittura napoletana
	486	Melanzana a scarpone
	487	Minestra caggianese
	488	Parmigiana di melanzane
	489	Peperone imbottito
	490	Pancotto dei foresi
	491	Panzetta
	492	Patane e cicc'
	493	Polenta stampata, Alla Cucchiareda, Frattaccio
	494	P'tera
	495	Ragù napoletano
	496	Salsa piccante
	497	Sartù di riso
	498	Scarpariello
	499	Scarpella di Castelvenere
	500	Sfrionzola
501	Stufati di Teggiano	
502	Zuppa di soffritto	



<b>REGIONE CAMPANIA</b>			
<i>Tipologia</i>	<b>N°</b>	<i>Prodotto</i>	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	503	Acciughe sotto sale*	
	504	Alicette piccanti*	
	505	Alici di menaica*	
	506	Alici marinate*	
	507	Colatura di alici di Cetara*	
	508	Cozza del golfo di Napoli e del litorale flegreo, Cozzeca	
	509	Filetti di alici sott'olio*	
	510	Stocco*	
	511	Tarantiello	
	512	Triglia rossa di Licosa*	
	<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	513	Marzellina*
		514	Miele di acacia
515		Miele di asfodelo	
516		Miele di borragine	
517		Miele di cardo	
518		Miele di castagno	
519		Miele di girasole	
520		Miele di rovo	
521		Miele di sulla	
522		Miele millefiori	
523		Ricotta di fuscella*	
524		Ricotta di Laticauda	
525		Ricotta essiccata di bufala*	
526		Ricotta essiccata ovicaprina*	
527		Ricotta fresca di bufala*	
528		Ricotta fresca ed essiccata di capra*	
529		Ricotta fresca ed essiccata di pecora*	
530		Ricotta mantéca di Montella	
531		Ricotta salaprese	

\* Deroga alle norme igienico sanitarie

