

REGIONE CAMPANIA		
<i>Tipologia</i>	N°	<i>Prodotto</i>
<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 finocchietto
	12	Liquore Laurino del Casertano
	13	Liquore nanassino
	14	Malaca
	15	Nespolino
	16	Nocillo
	17	Sciroppo di arancia bionda
	18	Sidro di Mela Annurca
	19	Sidro di Mela Limoncella
	20	Sidro di Pera del Matese
	21	Vino cotto
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	22	Ammugliatielli
	23	Agnello di Carmasciano
	24	Braciola di capra di Siano
	25	Busecchia-Mammella di vacca, Busecchia
	26	Capicollo
	27	Capicollo di Ricigliano
	28	Capicollo di Zungoli
	29	Capra bollita
	30	Carne bufalina
	31	Carne di bovino podolico
	32	Carne di suino di razza Casertana
	33	Carne ovina di Laticauda
	34	Cervellatine
	35	Cicola del Cilento
	36	Cicoli
	37	Coniglio di fosso dell'Isola d'Ischia
	38	Fegato con la zeppa
	39	Filetto di Vairano Patenora*
	40	Filettone di Vairano Patenora*
	41	Fiocco di prosciutto
	42	Fleppa*
	43	Gelatina di maiale*
	44	Guanciale del Formicoso
	45	Lardello di Andretta
	46	Marzafecatu di Castel San Lorenzo*
	47	Mozzariello*
	48	Nnoglia di maiale*
	49	Nzogna - Sugna nella vescica, Nzogna nella vescica
	50	O per e 'o muss
	51	Orvula*
	52	Pancetta arrotolata
	53	Pancetta tesa
	54	Porchetta del Sannio
	55	Prigiotto*
	56	Prosciuttella della bassa Valle del Calore
	57	Prosciutto del Fortore*
	58	Prosciutto di Casaletto*
	59	Prosciutto di Pietraraja*
	60	Prosciutto di Rocchetta*
	61	Prosciutto di Treviso*
	62	Prosciutto di Venticano*
	63	Prosciutto irpino*
	64	Salame Napoli*
	65	Salame di Mugnano del Cardinale*
	66	Salsiccia
	67	Salsiccia affumicata
	68	Salsiccia del Cilento*
	69	Salsiccia del Vallo di Diano*
	70	Salsiccia di Cotica*
	71	Salsiccia di polmone*

REGIONE CAMPANIA		
<i>Tipologia</i>	N°	<i>Prodotto</i>
	72	Salsiccia fresca a punta di coltello
	73	Salsiccia r' poc*
	74	Salsiccia rossa di Castelpoto*
	75	Salsiccia sotto sugna
	76	Salsiccia sotto sugna di Vairano Patenora
	77	Samurchio*
	78	Sauzicchia casalettana*
	79	Schiacciata*
	80	Sopressata caggianese*
	81	Sopressata del Cilento*
	82	Sopressata del Sannio*
	83	Sopressata del Vallo di Diano*
	84	Sopressata di Gioi Cilento*
	85	Sopressata di Ricigliano*
	86	Sopressata irpina*
	87	Tuocco re Prusutto
	88	Bebè di Sorrento
	89	Bocconcini alla panna di bufala
	90	Burrini e burrata di bufala
	91	Caciobarile
	92	Caciocavallo affumicato
	93	Caciocavallo del Formicoso*
	94	Caciocavallo del Matese*
	95	Caciocavallo di bufala
	96	Caciocavallo di grotta del Cervati e delle Gole di Pertosa*
	97	Caciocavallo di Castelfranco*
	98	Caciocavallo irpino di grotta*
	99	Caciocavallo podolico*
	100	Caciocavallo podolico dei Monti Picentini*
	101	Caciocavallo Stagionato di Grotta del Tanagro*
	102	Caciocchiato
	103	Cacioricotta caprino del Cilento
	104	Caciotta di capra dei Monti Lattari
	105	Caciottina canestrata di Sorrento
	106	Caprino conciato del Montemaggiore*
	107	Caso conzato*
	108	Caso maturo*
	109	Caso Vallicelli*
	110	Casoperuto e marzolino*
	111	Casuforte di Statigliano, Cacioforte, Casoforte*
	112	Casu Musciu*
	113	Casu ré pecóra del Matese*
	114	Fiordilatte
	115	Fior di ricotta di Ponte Persica
	116	Formaggio caprino del Cilento
	117	Formaggio coi vermi*
	118	Formaggio duro di latte di pecora, capra e vacca*
	119	Formaggio morbido del Matese*
	120	Juncata
	121	Manteca*
	122	Manteca del Cilento*
	123	Mascarpone di Bufala
	124	Mozzarella nella mortella*
	125	O' Peluso*
	126	Pecorino del Monte Marzano*
	127	Pecorino di Bagnolese*
	128	Pecorino di Carmasciano*
	129	Pecorino di Laticauda*
	130	Pecorino di Vitulano*
	131	Pecorino di Pietraroja*
	132	Pecorino fresco e stagionato
	133	Pecorino salaprese*
	134	Cuffianella*
	135	Provola affumicata*
	136	Provola affumicata di bufala*
	137	Provolone*
	138	Riavulillo*
	139	Ricotta di fuscella di Sant'Anastasia*
	140	Scamorza
	141	Scamorza di bufala
	142	Scamorza di Montella

Formaggi

REGIONE CAMPANIA		
<i>Tipologia</i>	N°	<i>Prodotto</i>
	143	Scamorzini del Matese*
	144	Scamosciata
	145	Sfoglia di mozzarella
	146	Stracchino di Bufala
	147	Stracciata*
	148	Stracciata del Matese*
	149	Treccia
	150	Treccia di Montella
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	151	Burro artigianale*
	152	Burro di bufala
	153	Olio extravergine di oliva Pisciotana
	154	Olio extravergine di oliva Ortice di Pontelandolfo
	155	Olio extravergine di oliva Sannio Caudino Telesino
	156	Olio extravergine di oliva Sannio Colline Beneventane
	157	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	158	Aglio dell'Ufita
	159	Albicocca vesuviana
	160	Antica Pera da Sidro del Matese
	161	Amarene appassite dei Colli di S. Pietro
	162	Arancia di Pagani
	163	Arancia di Sorrento
	164	Asparago Napoletano
	165	Broccolo del Vallo di Diano
	166	Broccolo di Paternopoli
	167	Broccolo friariello di Napoli, Friarielli
	168	Broccolo San Pasquale
	169	Castagna o Marrone del Partenio
	170	Caldarroste in sciroppo e rum
	171	Cappella
	172	Carciofo bianco
	173	Carciofo capuanella
	174	Carciofo di Castellammare
	175	Carciofo di Montoro
	176	Carciofo di Pietrelcina
	177	Carciofo di Procida
	178	Carciofo pignatella, Carciofo rosso, Carcioffola pascaiola
	179	Cardillo
	180	Cardone
	181	Carlentina
	182	Carosella
	183	Castagna del Monte Faito
	184	Castagna del prete
	185	Castagna di Acerno
	186	Castagna di Treviso
	187	Castagna jonna di Civitella Licinio
	188	Castagna paccuta
	189	Castagna vofarella
	190	Castagne infornate, Castagne n'fornate
	191	Castagne moscie, Fico
	192	Cavolfiore gigante di Napoli
193	Cavolo da minestra	
194	Ceci dell'Ofanto	
195	Cece di Cicerale	
196	Cece di Valle Agricola	
197	Cece nero del Fortore	
198	Cece piccolo del Sannio	
199	Cicoria selvatica	
200	Cicoria verde di Napoli	
201	Ciliegia del Monte	
202	Ciliegia della Recca	
203	Ciliegia di Pimonte	
204	Ciliegia di Siano	
205	Ciliegia maiatica	
206	Ciliegia melella	
207	Ciliegia S. Pasquale	
208	Cipolla alifana	
209	Cipolla bianca di Pompei	
210	Cipolla di Airola	
211	Cipolla di Eremiti	
212	Cipolla di Vatolla	
213	Cipolla ramata di Montoro	

REGIONE CAMPANIA		
<i>Tipologia</i>	N°	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	214	Corresce re cocozza janca di Aquilonia
	215	Cuccija
	216	Curn' ciell a callariell'
	217	Fagioli di Volturara Irpinia
	218	Fagioli lardari
	219	Fagioli quarantini
	220	Fagioli tabacchini
	221	Fagiolo a formella
	222	Fagiolo a pisello
	223	Fagiolo bianco di Montefalcone
	224	Fagiolo della regina di San Lupo
	225	Fagiolo dell'occhio
	226	Fagiolo dente di morto
	227	Fagiolo di Cera
	228	Fagiolo di Controne
	229	Fagiolo di Gallo Matese
	230	Fagiolo di Gorga
	231	Fagiolo di Mandia
	232	Fagiolo di Villaricca
	233	Fagiolo mustacciello
	234	Fagiolo risillo
	235	Fagiolo San Pasquale di Casalbuono
	236	Fagiolo s'anter di Casalbuono
	237	Fagiolo striato del Vallo di Diano
	238	Fagiolo tondino bianco del Sannio
	239	Fagiolo tondino bianco del Vallo di Diano
	240	Fagiolo Zampognaro
	241	Fagiolo zolfariello
	242	Farro dicocco del Sannio, pane e pasta di farro
	243	Fava di Miliscola
	244	Fichi secchi con miele
	245	Fico di S. Mango
	246	Fico lardaro
	247	Fico troiano
	248	Fico vendemmia, Natalese
	249	Finocchio bianco palettone
	250	Finocchio di Sarno
	251	Fragolata di Acerno
	252	Fragolina degli Alburni e dell'alto Sele, Fraulella
	253	Frutti di Bosco di Acerno
	254	Fungo porcino del vulcano di Roccamonfina
	255	Giallona di Siano
	256	Grano arso
	257	Grano romanella
	258	Granoturco della quarantina
	259	Granoturco di Gallo Matese
	260	Kaki vainiglia napoletano
	261	Lenticchia del Sannio
	262	Lenticchia di Valle Agricola
	263	Limone dei Campi Flegrei
	264	Limone di Procida
	265	Lupino gigante di Vairano
	266	Mais Rosso di Baselice
	267	Mais spiga bianca, Spogna bianca
	268	Mandarino comune vesuviano
	269	Mandarino dei Campi Flegrei
	270	Marracuoccio di Lentiscosa
	271	Marrone di S. Cristina
	272	Marrone di Scala
	273	Marzellina
	274	Marzocca
	275	Mela bianca di Grottolella, Mela Renetta champagne
	276	Mela capodiciuccio
277	Mela chianella	
278	Mela chichedda	
279	Mela limoncella	
280	Mela limoncellona	
281	Mela San Giovanni	
282	Mela sergente	
283	Mela tubbiona	
284	Mela zitella	

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	285	Melanzana cima di viola
	286	Melanzana lunga di Napoli
	287	Melanzana paccia
	288	Melata di fichi
	289	Melone di Altavilla
	290	Melone di Capua
	291	Melone napoletano
	292	Nocciola camponica
	293	Nocciola di S. Giovanni
	294	Nocciola mortarella
	295	Nocciola riccia di Talanico
	296	Noce di Sorrento
	297	Noce malizia
	298	Noce San Martino
	299	Oliva caiazzara
	300	Oliva Marinese
	301	Oliva salella ammaccata del Cilento
	302	Oliva Tifatina o del Tifata
	303	Oliva vernacciola di Melizzano
	304	Oliva masciatca
	305	Olive pisciottane schiacciate sott'olio
	306	Origano del Matese
	307	Panzarieddi di Casalbuono
	308	Papaccelle
	309	Pappola
	310	Patata di Acerno
	311	Patata di Monte San Giacomo
	312	Patata di Treviso
	313	Patata fresca campana
	314	Patata nera del Matese
	315	Patata novella
	316	Patata ricciana o riccia di Napoli
	317	Patata rossa del Vallo di Diano
	318	Patata sotterrata di Calvaruso
	319	Peperoncini ripieni al tonno
320	Peperoncini verdi o di fiume	
321	Peperoncino friariello napoletano	
322	Peperoncino friariello nocerese	
323	Peperone cazzone	
324	Peperone papaccella, Papaccelle riccie	
325	Peperone quarantino di San Salvatore	
326	Peperone sassaniello	
327	Peperoni quagliettani	
328	Pera carmosina	
329	Pera del rosario	
330	Pera lardara	
331	Pera mastantuono	
332	Pera pennata	
333	Pera Sant'Anna	
334	Pera sorba	
335	Pera spadona di Salerno	
336	Pera spina	
337	Percoca col pizzo	
338	Percoca puteolana	
339	Percoca terzarola	
340	Pesca bellella di Melito	
341	Pesca bianca napoletana	
342	Pesca poppa di venere	
343	Peschiule	
344	Pezzetta 'e vino cuotto	
345	Piselli cornetti	
346	Pisello centogiorni	
347	Pomodori secchi sott'olio	
348	Pomodorino campano	
349	Pomodorino Cannellino di Pimonte	
350	Pomodorino corbarino	
351	Pomodorino dell'Ufita	
352	Pomodorino di Rofrano	
353	Pomodorino giallo	
354	Pomodorino seccagno di Gesualdo	
355	Pomodoro cannellino flegreo	

REGIONE CAMPANIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	356	Pomodoro di Sorrento
	357	Pomodoro fiaschello di Battipaglia
	358	Pomodoro guardiolo
	359	Pomodoro pelato di Napoli
	360	Pomodoro Re Umberto
	361	Pomodoro sarvatico
	362	Prugna coglipecuri
	363	Rapa catozza
	364	Risciola
	365	Risi di Casalbuono
	366	Rosmarino del Cilento
	367	Saragolla
	368	Scarola bianca riccia schiana
	369	Sciuscillone
	370	Secena
	371	Sedano di Gesualdo
	372	Speuta
	373	Susina botta a muro
	374	Susina marmulegna
	375	Susina pappacona
	376	Susina pazza
	377	Susina scarrafona
	378	Susina turcona
	379	Tartufo bianchetto delle pinete costiere
	380	Tartufo di Ceppaloni
	381	Tartufo di Colliano
	382	Tartufo nero del Matese
	383	Tartufo nero di Bagnoli Irpino
	384	Timo delle coste del Mutria
	385	Torzella, Cavolo greco, Torza riccia
	386	Uva armonera del Cilento
	387	Uva bianca a cuore del Cilento
	388	Uva catalanesca
	389	Uva Coda di Volpe Rossa
	390	Uva cornicella
	391	Uva Lengua de Femmena
	392	Uva salamanna
	393	Uva sanguinella
	394	Tabaccanti di Casalbuono
395	Virni	
396	Zafferano	
397	Zucca lunga di Napoli, Cocuzza zucarina	
398	Zucca napoletana	
399	Zucchini san pasquale	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	400	Antico Bignè di Solofra
	401	Amaretto di Caposele
	402	Babà
	403	Biscotti al miele
	404	Biscotti di Castellammare
	405	Biscotto di grano integrale
	406	Biscotto di granone
	407	Biscotto all'amarena
	408	Biscotto di Sant'angelo
	409	Calzoncelli
	410	Calzone
	411	Cannazze
	412	Cannolo cilentano
	413	Cannolo irpino
	414	Carrati
	415	Cartellate con mosto
	416	Casatiello dolce
	417	Casatiello sugna e pepe
	418	Cavatelli*
	419	Cecatiello Paupitano
	420	Chiacchiere
	421	Chienolella Apicese*
	422	Ciaola
	423	Ciaolone
	424	Confettone, ò Cunftton
	425	Copeta
	426	Delizie al limone

REGIONE CAMPANIA		
<i>Tipologia</i>	N°	<i>Prodotto</i>
	427	Divino amore
	428	Follovielli
	429	Fresella Beneventana
	430	Fusillo Avellinese
	431	Fusillo di Felitto
	432	Fusillo di Gioi
	433	Fusillo furitano, ò Fusillo furitano, ò Riccio furitano
	434	Guanto Caleno
	435	Marsigliese
	436	Matasse di Caposele
	437	Migliaccio
	438	Monachina
	439	Muffletto di Caposele
	440	Mustaccioli
	441	'Ndunderi
	442	'Nfrennula
	443	Pagnotta di Santa Chiara
	444	Palme di confetti
	445	Pan Brigante
	446	Pane dei Camaldoli
	447	Pane di Baiano
	448	Pane di Calitri
	449	Pane di iurmano
	450	Pane di Montecalvo
	451	Pane di Padula
	452	Pane di patate
	453	Pane di San Sebastiano
	454	Pane di Saragolla
	455	Pane di Villaricca
	456	Panesillo di Ponte
	457	Paniedd' r' sirino
	458	Panino napoletano
	459	Pantorrone
	460	Panuzzo
	461	Panzarotti
	462	Parrozzo*
	463	Pasta mischiata
	464	Pasticella di Acerno
	465	Pasticcio caggianese
	466	Pastiera
	467	Pigna
	468	Pizza chiena
	469	Pizza Cilentana
	470	Pizza co l'Erba
	471	Pizza con ricotta
	472	Pizza di farinella bacoiese, Pizza gialla, 'A Zellòse
	473	Pizza di San Martino
	474	Pizza di scarola
	475	Pizza figliata, Serpentone
	476	Pizza migliazza cu li frittule
	477	Pizza roce
	478	Pizza roce caggianese
	479	Pizza sulla liscia*
	480	Puccellato dolce
	481	Puccellato salato
	482	Raffioli
	483	Ravioli allo zenzifero di Quaglietta
	484	Ravioli Capresi
	485	Ravioli co la pettola
	486	Raviolo di ricotta di pecora
	487	Ricci
	488	Roccocò
	489	Sanguinaccio
	490	Scaldatele
	491	Scanata del Sannio
	492	Scazzatiello, Cavatieddu
	493	Scialatiello
	494	Sciavola di Circello
	495	Sciusciello, ò Sciuscello
	496	Scorpella
	497	Sfogliatella

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

REGIONE CAMPANIA		
<i>Tipologia</i>	N°	<i>Prodotto</i>
	498	Sfogliatella Santa Rosa
	499	Sospiri al limone
	500	Spantorrone di grotta
	501	Struffoli
	502	Struppolo
	503	Susamielli
	504	Taraddi con finocchio
	505	Taralli intrecciati
	506	Tarallini al vino
	507	Tarallo all'uovo
	508	Tarallo con le mandorle
	509	Tarallo cu ll'ove
	510	Tarallo di Agerola
	511	Tarallo di San Lorenzello
	512	Tarallo Roscianese
	513	Tarallo sugna e pepe
	514	Tarallucci al naspro
	515	Tasca
	516	Torroncino di Roccagloriosa
	517	Torrone croccantino di S. Marco dei Cavoti
	518	Torrone di Benevento
	519	Torrone di castagna
	520	Torrone di Dentecane
	521	Torrone di Ospedaletto d'Alpinolo
	522	Triilli
	523	Turcinegliu
	524	Vanti
	525	Zandraglia
	526	Zeppola di S. Giuseppe
	527	Zeppola frita
	528	Zeppola padulese
<i>Prodotti della gastronomia</i>	529	Baccalà alla perticatora
	530	Braciola
	531	Carne al latte
	532	Ciambottella
	533	Cicatielli col Pulieio
	534	Ciauliello
	535	Cicci di Santa Lucia
	536	Cinghiale alla cacciatore*
	537	Crocché
	538	Fasule co Corie e cavatielli senza cavà
	539	Gattò di patate
	540	Genovese
	541	Frittata di scammaro
	542	Frittura napoletana
	543	Insalata di Tartufo
	544	Lardiata
	545	Mantoppole di Montaperto
	546	Melanzana a scarpone
	547	Minestra caggianese
	548	Parmigiana di Cipolla ramata di Montoro
	549	Parmigiana di melanzane
	550	Peperone imbottito
	551	Pancotto dei foresi
	552	Panzetta
	553	Patane e cicc'
	554	Polenta stampata, Alla Cucchiareda, Frattaccio
	555	P'ttera
	556	Ragù napoletano
	557	Salsa piccante
	558	Sartù di riso
	559	Sauza Quagliettana
	560	Scarpariello
	561	Scarpella di Castelvenere
	562	Sfrionzola
	563	Stufati di Teggiano
	564	Tagliatelle all'acciaccata
	565	Tiella padulese
	566	Trippa frita
	567	Zucchini alla scapece
	568	Zuppa di soffritto

REGIONE CAMPANIA		
<i>Tipologia</i>	N°	<i>Prodotto</i>
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	569	Acciughe sotto sale*
	570	Alicette piccanti*
	571	Alici di menaica*
	572	Alici marinate*
	573	Cozza del golfo di Napoli e del litorale flegreo, Cozzeca
	574	Filetti di alici sott'olio*
	575	Stocco*
	576	Tarantiello
	577	Triglia rossa di Licosa*
	<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	578
579		Miele di acacia
580		Miele di asfodelo
581		Miele di borragine
582		Miele di cardo
583		Miele di castagno
584		Miele di girasole
585		Miele di lupinella
586		Miele di rovo
587		Miele di sulla
588		Miele millefiori
589		Miele millefiori dei Monti del Matese
590		Ricotta di Carmasciano
591		Ricotta di fuscella*
592		Ricotta di Laticauda
593		Ricotta di Pecora Bagnolese
594		Ricotta essiccata di bufala*
595		Ricotta essiccata ovicaprina*
596		Ricotta fresca di bufala*
597		Ricotta fresca ed essiccata di capra*
598		Ricotta fresca ed essiccata di pecora*
599		Ricotta mantéca di Montella
600		Ricotta salaprese
601	Yogurt di Bufala	
* Deroga alle norme igienico sanitarie		