

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Acqua d'orcio o d'orzo, L'Acqua d'orz o d'orss
	2	Anicione, Andsòn
	3	Anisetta, Anisèta
	4	Macerato di pere in grappa
	5	Liquore di prugnoli, Bargnolino, Bargnulein
	6	Liquore zabaglione all'uovo
	7	Maraschino, Maraschèin
	8	Marenata
	9	Nocino, Nosen, Nozèn
	10	Sorbolo, Liquore nobile di sorbole, Liquor ed sorbi, Sorbolino, Sorbolen
	11	Sassolino
	12	Vin brûlè, Vino brulè, Brulè
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	13	Agnello da latte, Agnel, delle razze: Sarda e Massese
	14	Bel e cot, Belecot
	15	Bondiola*
	16	Cappello del prete, Cappel da pret*
	17	Carne bovina di razza Romagnola, Vidlò, Tor, Burela, Vaca Rumagnola
	18	Carne della razza bovina Marchigiana
	19	Castrato di Romagna, Castrè, Castròn
	20	Ciccioli (o cicciolata), Grassei (o suprasè), Ciccioli sbriciloni, Grassei sbrison, Cicoli, Sgrisciuli*
	21	Coppa arrosto, Cupa arost
	22	Coppa di testa, Tortella*
	23	Coppa di montagna della Val Nure, Cuppa ad muntagna
	24	Cotechino piccolo, Cudghein piccinein
	25	Culatello, Culatel*
	26	Fegatelli
	27	Fiocchetto
	28	Fiocco di culatello*
	29	Gallo ruspante
	30	Lardo di Montefeltro
	31	Lardo, Gras
	32	Lonzino, Capolongo
	33	Mariola*
	34	Mazza fegato
	35	Miaccio, Miaggio, Migliaccio
	36	Pancetta arrotolata
	37	Pancetta canusina*
	38	Pesto di cavallo, Caval pist
	39	Piccola di cavallo, Picula 'd caval
	40	Pollo di razza Fidentina
	41	Pollo di Romagna
	42	Porchetta, Purcheta
	43	Prosciutto aromatizzato del Montefeltro
	44	Salame all'aglio, Salam da l'ai*
	45	Salame di Canossa o Salame di Castelnuovo Monti*
	46	Salame fioretino*
	47	Salame gentile, Salam gentil, Salâm zintil*
	48	Salsiccia
	49	Salsiccia gialla fina, Sulzezza zala bouna e fina
	50	Salsiccia matta, ciàvar, zuzèzza mata
51	Salciccio alla piacentina, Salame da cuocere, Salam da cotta	
52	Spalla di San Secondo, Spalla cotta e spalla cruda, Spala cota e crùda*	
53	Stracotto alla piacentina, 'L Stua	
54	Suino di razza Mora o Mora romagnola	
55	Suino pesante	
56	Tacchini bronzato rustico o nostrano, Galnacc, Dindo	
57	Tasto, Tast	
58	Zuccotto di Bismantova*	
<i>Condimenti</i>	59	Pasta di tartufo bianco
	60	Sale alimentare di Salsomaggiore
	61	Sale, Sàl
<i>Formaggi</i>	62	Caciotta*
	63	Caciotta vaccina al caglio vegetale*
	64	Caprino*
	65	Cascio pecorino lievito, Pecorino fresco a latte crudo*
	66	Casecc*
	67	Formaggetta fresca, Furmain*
	68	Pecorino*
	69	Pecorino del pastore*
	70	Pecorino dell'Appennino Reggiano*

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Formaggi</i>	71	Raviggiolo*
	72	Ribiola della bettola, ill Ribiol*
	73	Robiola, Ribiola, Furmai nis
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	74	Aglione bianco piacentino
	75	Albicocca Val Santerno di Imola
	76	Antica varietà di fichi piacentini della cultivar: Verdolino della Goccia
	77	Antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: Mandorla piacentina
	78	Antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: Tonda piacentina, Nisola dimestiga
	79	Antica varietà di olivo piacentino della cultivar: Lugagnano, Mazzoni
	80	Antica varietà di patata piacentina della cultivar Quarantina, Quanti-na
	81	Antiche varietà di castagne piacentine: Domestica di Gusano, Vezzolacca
	82	Antiche varietà di ciliegia piacentina: Flamengo, Pavesi, Mora o Mora piacentina, Mori, Marasca di Villanova, Prima, Primitiva, Smirne, Mora di Diolo, Albanotti
	83	Antiche varietà di mela piacentina: Verdona, 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
	84	Antiche varietà di pera piacentina: della Coda torta, Lauro, Limone, Ammazza-cavallo
	85	Antiche varietà di uva da tavola piacentina: Verdea, Besgano bianco, Besgano rosso, Bianchetta di Diolo, Bianchetta di Bacedasco
	86	Antiche varietà di vitigni reggiani: Redga, Sgavetta, Termarina, Scarsafoglia, Spergola
	87	Asparago, Asparagina, Sparz, Sparazena
	88	Cardo gigante di Romagna
	89	Castagna fresca e secca di Granaglione
	90	Castagna reggiana, Masangaia
	91	Castagne arrosto al vino rosso, Balush o Ballotte
	92	Cicerchia
	93	Ciliegia di Cesena, delle varietà: Moretta di Cesena, Durona di Cesena, Durella, Duroncina di Cesena, Ciliegia del fiore, Primaticcia, Corniola
	94	Cocomero tipico di San Matteo Decima
	95	Cucciaroli, Cuciarole, Cuciarùl
	96	Doppio concentrato di pomodoro
	97	Farina dolce di castagne di Granaglione, Farina d'castagne
	98	Farro triticum dicoccum
	99	Fragola di Romagna
	100	Gemoglio di pungitopo sott'olio
	101	Kiwi
	102	Lischi, Roscano, Agretto, Bacicco, Lisparo
	103	Loto di Romagna
	104	Marmellata di bacche di rosa canina
	105	Marmellata di more
	106	Marrone del Montefeltro
	107	Marrone di Campora, Maron ed Campra
	108	Mela campanina, Pòm campanein
	109	Mela rosa Romana, Mela Rousména
	110	Melone tipico di San Matteo Decima
	111	Patata di Montescudo
	112	Patata di Montese
	113	Pera Scipiona
	114	Pera Volpina
	115	Pesca Bella di Cesena
	116	Pesca buco incavato, Bus incavè
	117	Raperonzolo, Raponzal, Raponzolo, Raponzo
	118	Saba dell'Emilia-Romagna, Sapa
	119	Sapore, Savor
	120	Saporetto dell'Appennino reggiano, Savurett, Savorèt
	121	Stridoli, Strigoli, Carletti, Bubbolini, Tagliatelle della Madonna, Silene rigonfia, Streidoul, Strigli, Strigul, Stridual, Stridul, Strivul, Strigval
	122	Sugali, Sugal
	123	Sughi d'uva reggiani, Sugh
	124	Susina di Vignola
125	Susina Vaca Zebeo, Vacazebeo, Vacaza zebeo, Vacazebeo, Vacazza	
126	Tartufo bianco (Tuber magnatum), Trifula bianca	
127	Tartufo bianco pregiato	
128	Tartufo nero di Fragno, Trifola	
129	Tartufo nero estivo (Tuber aestivum), Trifula negra	
130	Tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum vitt.)	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	131	Africanetti, Biscotti margherita, Africanèt
	132	Amaretti, Amarett
	133	Amaretto di Spilamberto
	134	Anolini, Anvein, Amvei, Anvei, Anven
	135	Anolino, Anolen

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	136	Basotti, Bassotti, Tagliolini al forno, Bazòt, Bassot
	137	Bensone, Balsone, Balsòn
	138	Biscione reggiano
	139	Bizulà
	140	Bodino di uva Termarina
	141	Bomba allo zabaglione o di Canossa
	142	Bomba di polenta, Bomba ed puleinta
	143	Bomba di riso, Bomba 'd ris
	144	Bomba di tagliatelle
	145	Borlengo, Burleng, Burlang
	146	Bortellina, Burtlèina
	147	Bracciatello
	148	Bustrengo, Bustrenga, Bustrèng, Bostrengo
	149	Caffè in forchetta
	150	Canestrelli, Canestrèli
	151	Cantarelle, Al Cantarèli
	152	Cappelletti all'uso di Romagna, Caplet
	153	Cappelletti, Caplitt
	154	Cappelletto reggiano
	155	Cassatella
	156	Castagnaccio, Castagnaz
	157	Castagnaccio, Pattona
	158	Castagnole
	159	Cherseinta sotto le braci, Crescentina
	160	Chisolini, Chisulèn o Chissò
	161	Chizze reggiane, El Chezzi, Chezzi
	162	Ciabatta di S. Antonio, Savata ed S. Antoni
	163	Ciaccio, Ciacc
	164	Ciambella di Quaresima cotta nell'acqua
	165	Ciambella ferrarese, Brazadela
	166	Ciambella reggiana, Bresadela, Busilan
	167	Ciambella, Boslan, Zambèla
	168	Ciambelline, Buslanein
	169	Coppo all'emiliana
	170	Crescenta, Carsent
	171	Crescenta frita, Cherscènta frèttà
	172	Crescioni, Guscioni, Cassoni, Carsòn, Gussun, Cursòn
	173	Croccante, Cruccant
	174	Crostoli del Montefeltro
	175	Curzoli, Strigotti, Curzùl
	176	Dolce di San Michele, Dolz ad San Michele
	177	Erbazzone di Reggio Emilia
	178	Fave dei morti, Fave dolci, Favette
	179	Focaccia con ciccioli, Chisola
	180	Fritloc frittelle di castagne
	181	Frittelle di farina di castagne, Frittell ad fareina ad castagne
	182	Frittelle di riso, Fritell ad ris
183	Frittelle di tagliatelle, Pattone	
184	Frittelle o sgonfietti, Fritell o sgiunfaitt	
185	Garganelli, Garganell, Maccheroni al pettine	
186	Gialletti, gialetti, zalet, piadòt	
187	Gnocchetti con fagioli, Pisarei e fasò	
188	Gnocchetti di pangrattato, Pisarei	
189	Gnocco al forno coi ciccioli, Gnocc, Gnocc cott al fouren con i grasso	
190	Gnocco di patate, Gnocchi di patate, Sgranfignone, Macarun s'al pateti, Gnòc	
191	Gnocco fritto, Gnocc frett o gnocc, Al Gnoc frètt, 'L Gnoc	
192	Gramigna gialla	
193	Gramigna paglia e fieno	
194	Gramigna verde	
195	Intrigoni, Sfrappole emiliane, Intrigoun	
196	Latte alla Portoghese	
197	Latte brulè, Latt brulè	
198	Latte in piedi, Latt in pè	
199	Latteruolo	
200	Mandorlato al cioccolato di Modigliana	
201	Manfrigoli	
202	Maltagliati, Puntarine, Malfatti, Malfattini, Meltajé, Maltajéd	
203	Mandorlini del ponte, Mandurlin dal pont	
204	Miacetto, Miacet	
205	Migliaccio di Romagna, Sanguinaccio, Berleng, Migliaccio, e Miazz	
206	Minestra di castagne	
207	Minestra imbottita, Spoja lorda	

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	208	Mistocchine, Mistuchina, Mistuchen, Mistòk, Mistocchi ed fareina ed castagn, Al Mistuchini, Al Mistuchèn

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	209	Mosto cotto, Must cot
	210	Offelle di marmellata
	211	Orecchioni, J Urciòn
	212	Pagnotta di San Martino, Pagnotta ad San Martén
	213	Pagnotta pasquale
	214	Pagnotta pasquale di Monte Colombo, Pagnotta ad Pasqua ad Mount Clomb
	215	Pancotto, Pancöt, Pacöt
	216	Pan di Spagna
	217	Pane a lievitazione naturale
	218	Pane casareccio, Pan casalen
	219	Pane di Castrocaro
	220	Pane di zucca, Pan ad zücca
	221	Pane dolce con i fichi, Pan dülz cun i figh
	222	Panzanella, Panzanèla
	223	Pane schiacciato, batäro
	224	Pappardelle, Al Papardel; Al Papardeli
	225	Passatelli, Passatini, Pasadein, Pasadòin in bröd
	226	Pastafrolla alla maniera reggiana
	227	Pasta Margherita
	228	Pasta rasa, Pastarèsa, Pasta resa, Pasta ragia
	229	Pasticcio di cappelletti
	230	Pasticcio di maccheroni alla ferrarese, Al Pastiz
	231	Patacucci, Patacóc, Patacùc
	232	Pattona, Castagnaccio, Torta di castagne
	233	Pesche finte ripiene
	234	Piada coi ciccioli
	235	Piadina della Madonna del Fuoco
	236	Piadina frita, Pié fretta
	237	Pinza bolognese, Penza bolognese
	238	Pizza di Pasqua, Crescia di Pasqua
	239	Polentine
	240	Riso con la tritura o tradura, Minestrino di Pasqua, Minestra del paradiso, Ris cun la tràdura, Ris coun la terdura, Riso e tevdura
	241	Savoiardi
	242	Savoiardi di Persiceto, Ciabattine di S. Antonio, Savuièrd
	243	Sbricciolina, Sbrisulina
	244	Scarpasot
	245	Sfoglia dell'Emilia-Romagna, Spója, Spòia
	246	Sfogliata o torta degli Ebrei, Tibuia
	247	Sfrappe, Fiocchetti, Sfrappole, Chiacchiere delle suore, Sfrapli, Al frap, fiuchét, Ciacri dal sori
	248	Solata, Solata di farina bianca, Suleda
	249	Spianata, Schiacciata, S-ciazèda, Spianeta, Scaciata, Scacigna
	250	Spongata di Busseto
	251	Spongata di Corniglio
	252	Spongata di Piacenza, Spungada, Spungheda
	253	Spongata di Reggio Emilia
	254	Spongata, Spunghéda
	255	Sprelle, Spreli
	256	Spumini, Schiumini, Spumén
	257	Straccadenti, Stracadéint, Stracadèint, Straca dent
	258	Stracchino gelato, Stracchein in gelato
259	Stricchetti, Farfallini, Scrichèt, Fiuchèt	
260	Strozzapreti, Strozaprit	
261	Sulada	
262	Tagliatelle, Tajadèli, Tajadél, Lasagni	
263	Tagliatella bolognese	
264	Tagliatelle con gli stridoli, Tajadél cun i stridul, Tajadél cun i strìgul, Tajadèli cun i stridle	
265	Tagliatelle dolci	
266	Tagliatelle verdi, Tajadél verdi, Tajadèli verdi	
267	Tagliatelle verdi all'emiliana, Tajadeli verdi	
268	Tardura	
269	Tigella modenese, Tigèla modenese, Crescentina modenese, Cherscènta modenese	
270	Tirotta con cipolla, Tiratta ala zivola	
271	Topino d'Ognissanti	
272	Torta d'erbe	
273	Torta dei preti, Turta ad prètt	
274	Torta di granoturco, Turta ad mèlga	
275	Torta di mele, Turta ad pum	
276	Torta di pere, Turta ad per	
277	Torta di prugne, Turta ad brùgna	
278	Torta di ricotta	
279	Torta di riso di reggiana	

REGIONE EMILIA-ROMAGNA			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	280	Torta di uva Termarina	
	281	Torta ricciolina o torta di tagliatelle, Taiadela	
	282	Tortellacci, Tortelloni, Turtlacc	
	283	Tortellacci di carnevale	
	284	Tortelli alla lastra	
	285	Tortelli con le ortiche	
	286	Tortelli d'erbetta, Torde d'erbeta	
	287	Tortelli di carnevale, Frittelle ripiene, Turtliitt	
	288	Tortelli di mele	
	289	Tortelli di patate	
	290	Tortelli di ricotta	
	291	Tortelli di ricotta alla piacentina, Tortelli, Turtei cu la cua, Turtei	
	292	Tortelli di San Giuseppe, Turtei ad San Giusèpp	
	293	Tortelli di verza	
	294	Tortelli di zucca alla reggiana, Turtei ed zoca	
	295	Tortelli di zucca, Tortei ad zùcc, Cappellacci di zucca, Turtlòn ad sùca	
	296	Tortelli coi rosolacci, Turtel cun al barösl; Turtel con al ròsl	
	297	Tortelli ripieni con bietole, Tortelli verdi alla reggiana, Turtee d'erba	
	298	Tortellini di Bologna	
	299	Tortellini	
	300	Zabajone, Zabaglione, Zambajoun	
	301	Zampanella, Zàmpanèla	
	302	Zuccherino montanaro bolognese, Zucarein montanaro bolognese	
	303	Zuppa inglese, Sopinglesa, Sòpa Inglisa, Zòppa inglèisa, Sopinglesa	
		304	Agnello alla piacentina, Agnel àla piasinteina
		305	Agnello con piselli alla romagnola, Agnè cun i bşarèl a la rumagnöla
		306	Anguilla in umido, Anguilla in ùmid
		307	Arbada, Polenta con cotenne e cavolo nero
		308	Arrosto di maiale alla reggiana
		309	Arrosto ripieno
		310	Baccalà alla romagnola, Bacalà a la rumagnöla
		311	Baccalà con i porri, E' Bacalà con i por
		312	Baccalà gratella, Bacalà a rost
		313	Baccala in umido, Bacalà in òmid
314		Barzigole, Barzègli, Bistregli	
315		Calzagatti, Chelzagàt, Papacc, Paparòcc, Pulenta Imbrucada, Cazzagai, Calzagàt, Paparucci, Cassambragli	
316		Cardi in umido	
317		Cavolfiore all'uso di Romagna	
318		Cavoli ripieni, Cavul ripein	
319		Cipolle comodate	
320		Cipolle intiere con salsa	
321		Cipolle ripiene di magro	
322		Coniglio arrosto alla reggiana, Cunin a ròst	
323		Coniglio in umido, Coniglio alla cacciatora	
324		Cotenna e ceci, Cudga e sisar	
325		Dolce e brusco, Dulz e brühsc	
326		Fagioli in giubalunga	
327		Faraona alla creta, Faraona al creda	
328		Fegatelli di maiale, Figadèt	
329		Frittata di funghi prugnoli, Fritta ad spinarò	
330		Funghi fritti, Fonz fritt	
331		Gnocchi, Gnocc	
332		Imbalsadura, Minestrina di piselli pancetta e pomodoro	
333		Insalata rustica, Rustisana	
334		Lasche del Po in carpione, Sticc' in carpìon	
335		Lepre alla piacentina, Levra ala piasinteina	
336		Lesso di carni, Less	
337		Lumache alla bobbiese, Lùmaga al bubbiese	
338		Lumache fritte	
339		Lumache in umido	
340		Maccheroni bobbiesi, Maccheron bubbies	
341		Merluzzo in umido, Marlüss in ùmid	
342		Mezze maniche da frate ripiene, Mes mànag da frà ripein	
343		Minestra con punte di asparagi, Sparseina	
344		Ossobuco, òs bus	
345		Ovuli ripieni, Ovuli ripein	
346		Pancetta e piselli, Panzètta e riviott	
347		Pan cott, Zuppa di pane	
348		Pesce gatto in umido, Pèesc gat	
349		Polenta condita, Puleinta consa	
350		Polenta di farina di castagne, Puleinta ad fareina ad castagne	

REGIONE EMILIA-ROMAGNA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti della gastronomia</i>	351	Polenta e patate, Puleinta e pomdaterra
	352	Polenta pasticciata
	353	Pollo alla cacciatora, Pol ala cazadôra
	354	Polpettone di tacchino alla reggiana
	355	Punta di petto di vitella ripiena, Picaja
	356	Radicchi con la pancetta
	357	Ragù alla romagnola, Ragù a la rumagnola
	358	Ragù classico alla bolognese
	359	Riso e verza con costine, Ris e verza cun custeina
	360	Risotto con i codini di maiale, Risott cun i cuein ad gogn
	361	Risotto con le poveracce, Risôt cun al pavaraz
	362	Salsa di prezzemolo, Sâlsa ad savur
	363	Salsa verde per bolliti
	364	Scâpa, Mnufocc, Menni
	365	Seppie con piselli
	366	Spaghetti con le poveracce
	367	Spinaci alla romagnola, Spinaci con l'uvetta, Spinèz a la rumagnôla
	368	Tagliatelle con ricotta e noci, Taiadei cun ricotta e nus
	369	Tinche all'emiliana
	370	Torta di patate, Turta d'patat
	371	Torta di riso alla bobbiese, turta ad ris ala bobbiese
	372	Tortelli di farina di castagne, Tortei ad fareina ad castagne
	373	Trippa, Trèpa
	374	Trippa alla reggiana, Busecca, Buzèca
	375	Trippa di manzo alla piacentina, Trippa ad manz ala piasinteina
	376	Trote come si preparano a Succiso
	377	Valigini, Valisein, Verzot
	378	Verzolini, Varzulein
	379	Zigulleda, Ziguleda
	380	Zucchini ripieni, Zücchein ripein
	381	Zuppa di ceci, Sùppa ad sisar
	382	Zuppa di pesci, Sùppa ad pess
	<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	383
384		Miele del crinale dell'appennino Emiliano-Romagnolo
385		Miele di erba medica della pianura Emiliano-Romagnolo
386		Miele di tiglio, Mel tiglio
387		Ricotta*
388		Ricotta vaccina fresca tradizionale dell'Emilia-Romagna, Puina, Puvina*
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	389	Acquadelle marinate
	390	Alici marinate, Sardun marined
	391	Anguilla marinata di Comacchio
	392	Brodetto di vongole
	393	Cozze gratinate
	394	Saraghina, Saraghéna, Papalina, Saraghina sora al test
	395	Saraghina maturata nel sale
	396	Zuppa di poveracce, Zuppa di vongole, Sôpa 'd pavaraz

* Deroga alle norme igienico sanitarie