

REGIONE MARCHE		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Liquore al cumino
	2	Moretta - Murèta - Moretta fanese - Moretta di Fano
	3	Prunus di Valle Rea - Lacrima di spino nero
	4	Sapa
	5	Vino cotto - Vi'cotto - Vi'cuot
	6	Vino di visciole
	7	Visner
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	8	Barbaglia - Goletta
	9	Budellino di agnello o capretto crudo
	10	Cappone rustico - Cappone nostrale
	11	Carne del cavallo del Catria
	12	Carne della razza Bovina Marchigiana
	13	Carne di pecora Sopravvissana
	14	Ciarimbolo - Ciaringolo - Buzzicco - Ciambudeo
	15	Cicoli - Ciccioli - Sgrisciuli
	16	Coppa di testa - Tortella
	17	Fegatelli
	18	Galantina
	19	Gallo ruspante
	20	Lardo del Montefeltro
	21	Lonza - Capocollo - Scalmarita
	22	Lonzino - Capolombo
	23	Mazzafegato - Salsiccia matta
	24	Miaccio - Miaggio - Migliaccio
	25	Pancetta arrotolata
	26	Porchetta
	27	Prosciutto aromatizzato del Montefeltro
28	Prosciutto delle Marche	
29	Salame di Fabriano	
30	Salame di Frattula	
31	Salame di pecora	
32	Salame di soprassato o sopressato	
33	Salame lardellato	
34	Salsiccia	
35	Salsiccia di fegato	
36	Spalletta	
37	Tacchino bronzato rustico o nostrano-galnacc-Dindo	
<i>Condimenti</i>	38	Conserva di pomodori
	39	Pasta di tartufo bianco
	40	Salamora di Belvedere
	41	Salsa di olive
<i>Formaggi</i>	42	Cacio in forma di limone
	43	Caciotta
	44	Caciotta vaccina al caglio vegetale
	45	Caprino
	46	Caprino al lattice di fico
	47	Cascio pecorino lievito - Pecorino fresco "a latte crudo"
	48	Casecc
	49	Formaggio in fossa - Formaggio stagionato in fossa*
	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 scarciófeno
	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/di Treia
	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

REGIONE MARCHE			
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	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	Paccucce di Colmurano	
	93	Pera Angelica	
	94	Roveja - Rubiglio - Corbello	
	95	Taccole	
	96	Tartufo bianco (<i>Tuber magnatum pico</i>)	
	97	Tartufo nero estivo (<i>Tuber aestivum vitt.</i>) o Scorzone	
	98	Tartufo nero pregiato (<i>Tuber melanosporum vitt.</i>)	
	99	Visciolata	
	100	Visciole e amarene di Cantiano	
	101	Visciole essiccate	
	102	Visciole sciolte al sole - Viscioli a lu sole	
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	103	Anicetti
		104	Biscotti di mosto
		105	Biscottini sciropati - Biscutin'
		106	Bostrengo
107		Calcione di Treia	
108		Calcioni di fave fritti	
109		Castagnole, Castagnoli	
110		Castagnolo al farro	
111		Cavallucci	
112		Chichiripieno o Chichi	
113		Ciambella frastagliata – Ciammella strozzosa	
114		Ciambelle all'anice o Anicini	
115		Ciambellone	
116		Cicerchiata	
117		Crescia – Crescia brusca – Spianata – Cacciannanzi	
118		Crescia d'la stacciola o Crescia sa l'ngranagg	
119		Crescia fogliata - Crescia fojata - Lu Rocciu	
120		Crescia sotto la cenere – Torta coi ovi	
121		Cresciolina	
122		Crostata al torrone	
123		Crostoli del Montefeltro	
124		Fave dei morti	
125		Fringingo – Fristingu – Frestinghe	
126		Frittelle di polenta	
127		Frustenga	
128		Funghetto di Offida	
129		Lonza di fico – Lonzino di fico – Lonzetta di fico – Salame di fico	
130		Maiorchino – Marocchino	
131		Pan nociato	
132		Pane a lievitazione naturale	
133		Pane di Chiaserna	
134		Pane di Pasqua di Borgopace	
135		Pizza con le noci	
136		Pizza di Pasqua o Crescia di Pasqua	
137		Pizza o Crescia di Pasqua al formaggio	
138		Quadrelli pelusi	
139		Rocciata - Erbata	
140	Scroccafusi		
141	Serpe		
142	Sfrappe - Fiocchetti		
143	Sughetti - Sughitti - Sciugheti - Sapetti		
144	Tacconi - Tacon		
145	Torrone di fichi – Panetto di fichi		
146	Torta di granoturco in graticola		
147	Ungaracci - Ungarucci		
<i>Prodotti della gastronomia</i>	148	Sugo col tonno e alici - Sugo con tonno alla mondolfese - Sug sal tonn e alic	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	149	Filetti di trota affumicati	

REGIONE MARCHE		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo)</i>	150	Miele del Montefeltro
	151	Miele delle Marche
	152	Ricotta
	153	Ricotta salata

* Deroga alle norme igienico sanitarie