

REGIONE PUGLIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<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	Padre peppe elixir di noce
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	14	Capocollo di Martina Franca
	15	Carne al fornello di Locorotondo, Carn o furnid du Curdun
	16	Carne arrosto di Laterza
	17	Carne di capra, primaticcio, corvesco, mulattio
	18	Carne podolica, Bovino pugliese
	19	Cervellata
	20	Involto bianco di trippa di Locorotondo, Gnumerèdde suffuchète du Curdünne
	21	Fegatini di Laterza
	22	Lardo di Faeto, Rèj de Faite
	23	Matriata, 'ntrama fina
	24	Muschiska
	25	Pancetta di Martina Franca, A Ventrésche arrutulète
	26	Prosciutto di Faeto
	27	Pzzntell
	28	Salsiccia a punta di coltello dell'alta Murgia
	29	Salsiccia alla salentina, Sardizza, Sarsizza, Satizza
	30	Salsiccia dell'Appennino Dauno
	31	Salsicciotti di Laterza
	32	Sanguinaccio leccese, Sangugnazzu
	33	Soppressata dell'Appennino Dauno
	34	Soppressata di Martina Franca, A sebbursète
	35	Tocchetto
	36	Turcinelli
	37	Zampina di Sammichele di Bari
<i>Condimenti</i>	38	Sugo alla zia Vittoria
<i>Formaggi</i>	39	Burrata
	40	Cacio
	41	Caciocavallo
	42	Caciocavallo podolico dauno
	43	Cacioricotta
	44	Cacioricotta caprino orsaiese, Cas rcott
	45	Caprino
	46	Giuncata
	47	Manteca
	48	Mozzarella o Fior di latte
	49	Pallone di Gravina
	50	Pecorino
	51	Pecorino di Maglie
	52	Pecorino foggiano
	53	Scamorza
	54	Scamorza di pecora
	55	Vaccino
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	56	Olio extra vergine aromatizzato
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	57	Albicocca di Galatone, Arnacocchia di Galatone
	58	Arancio dolce del Golfo di Taranto
	59	Asparagi sott'olio
	60	Barattiere, Cianciuffo, Pagnottella, Cocomerazzo
	61	Batata dell'agro leccese, Patata dolce, Patata zuccherina, Patàna, Taràtufulu
	62	Bietola di campagna o bietola selvatica
	63	Capperi del Gargano, Mattinata
	64	Capperi in salamoia
	65	Capperi sott'aceto
	66	Caramelle di limone arancio
	67	Carciofi di Putignano
	68	Carciofini sott'olio
	69	Carciofo di San Ferdinando
	70	Carciofo di Mola
	71	Cardoncello
	72	Cardoni
	73	Carosello di Manduria, Carusella
	74	Carota di Polignano
	75	Carota di Zapponeta

REGIONE PUGLIA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	76	Carota giallo - Viola di Tiggiano, Pastanaca ti santu pati
	77	Caruselle sott'aceto, Infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, Caruselle allu citu, Finucchiu riestu
	78	Cavolo riccio
	79	Cece di Nardò
	80	Cece nero
	81	Cetriolo mezzo lungo di Polignano
	82	Cicerchia, Fasul a gheng, Cicercola, Cece nero, Ingrassamanzo, Dente di vecchia, Pisello quadrato
	83	Cicoria di Galatina
	84	Cicoria all'acqua, Cicoria otrantina
	85	Cicoria "puntarelle" molfettese
	86	Cicoria riccia, Cecora rizza
	87	Ciliegie di Puglia, Cerase
	88	Cima di cola
	89	Cima di rapa
	90	Cipolla di Acquaviva delle Fonti
	91	Cipolla di Zapponeta
	92	Concentrato secco di pomodoro
	93	Conserva piccante di peperoni
	94	Cotognata
	95	Cotto di fico
	96	Cucummaru di San Donato
	97	Fagiolino dall'occhio
	98	Fagiolo dei Monti Dauni meridionali, Fasùl
	99	Farinella
	100	Fava di Zollino, Cuccia
	101	Fave fresche
	102	Fave fresche cotte in pignatta
	103	Fichi secchi
	104	Fico secco mandorlato (di San Michele Salentino)
	105	Finocchio marino sott'aceto, Ripili, Critimi, Salippici, Erba di mare
	106	Fiorone di Torre Canne, Culumbr
	107	Foglie miste
	108	Funghi spontanei secchi al sole
	109	Funghi spontanei sott'olio
	110	Fungo cardoncello, Cardoncello (Carduncidd), Fungo ferula (Fong fery)
	111	Grespino o Sivone
	112	Lampascione (Lambascione) o Cipollaccio
	113	Lampascioni sott'olio
	114	Mandorla di Toritto, Aminue
	115	Marasciuli
	116	Marmellata di arancio e limone
	117	Marmellata di fichi
	118	Mela limoncella dei Monti Dauni meridionali, Limoncella
	119	Melanzane secche al sole
	120	melanzane sott'olio
	121	Meloncella, Spiuledhdra, Minunceddhra, Cucumbarazzu, Cummarazzu
	122	Meloncella tonda di Galatina
	123	Melone d'inverno
	124	Meloni di Brindisi
	125	Mostarda
126	Mostarda di uva e Mele cotogne	
127	Mùgnuli, Spuriàtu, Spuntature, Càulu, Pòeru	
128	Oliva da mensa, Mele di Bitetto, Ualie dolci	
129	Olive cazzate o Schiacciate	
130	Olive celline di Nardò in concia tradizionale - Olive in concia, Ciline alla capàsa - Volie alla capàsa	
131	Olive in salamoia	
132	Olive verdi	
133	Patata di Zapponeta	
134	Patata zuccherina di Calimera	
135	Percoca di Loconia	
136	Peperoni secchi al sole	
137	Peperoni sott'olio	
138	Peranzana da mensa di Torremaggiore, Provenzale	
139	Piattello	
140	Pisello nano di Zollino	
141	Pisello riccio di Sannicola	
142	Pisello secco di Vitigliano, "Piseddhu quarantinu o Piseddhu cuciuulu"	
143	Pomodori secchi al sole	
144	Pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio	
145	Pomodorino di manduria, Pomodorino mandurese, Pummitoru paisano	
146	Pummitoru te prendula giallu	
147	Pomodoro di Mola	
148	Pomodoro di Morciano, Pummadoru de Murcianu	
149	Pomodoro regina	
150	Ruchetta	

REGIONE PUGLIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	151	Salicornia sott'olio
	152	Salsa di pomodoro
	153	Semi di lino Altamura

REGIONE PUGLIA			
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	154	Senape o Cimamarelle	
	155	Sponzali	
	156	Succiamele delle fave-sporchia	
	157	Tortarello	
	158	Uva baresana, doraca, uva drech, imperatore, lattuarina, lattuario, roscio, sacra, sagrone, turca, turchiesca, uva di cera, uva rosa	
	159	Uva da tavola	
	160	Vicia faba major ecotipo "Fava di carpino"	
	161	Vincotto	
	162	Zucchine secche al sole	
	163	Zucchine sott'olio	
	164	Africani	
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	165	Biscotto di Ceglie Messapico
		166	Bocca di dama
167		Buccunottu gallipolino	
168		Calzoncelli	
169		Calzone di Ischitella	
170		Cartellate	
171		Cavatelli	
172		Cazzateddhra di Nardò, cazzateddhra cu lu pepe	
173		Cazzateddhra di Surbo	
174		Cuddhura, Cuddhura cu l'oe, Palomba, Palummeddhra, Panareddhra, Puddhica cu l'oe	
175		Cupeta, Cupeta tosta	
176		Cuturusciu	
177		Dita d'apostoli, Oi a nuvola, Oi a nnèula, Oi a nèmula, Oi ncannulati	
178		Dolcetto della sposa, Dolcetto bianco	
179		Dolci di pasta di mandorle (Pasta reale)	
180		Farrata di Manfredonia, A farréte	
181		Focaccia a libro di Sammichele di Bari, Fecazze a livre	
182		Focaccia barese	
183		Focaccia di San Giuseppe di Gravina	
184		Friselle di orzo e di grano	
185		Fruttone, Barchiglia	
186		Fusilli	
187		Grano dei morti	
188		Intorchiate	
189		Lagane	
190		Lasagne arrotolate	
191		Marzapane, Biscotto tipico, Pasta secca	
192		Maccaruni	
193		Mafalda	
194		Mandoria riccia di Francavilla Fontana, Cunfietti rizzi, Mennuli rize	
195		Mandorlaccio	
196		Mandorle atterrate	
197		Mostaccioli	
198		'Mpilla	
199		Mustazzueli 'nnasprati, Mustazzòli 'nnasparati, Mustazzùeli 'nnasprati, Scagliòzzi, Castagnole	
200		Orecchiette	
201		Ostie ripiene	
202		Pane di Ascoli Satriano	
203		Pane di grano duro	
204		Pane di Laterza	
205		Pane di Monte Sant'Angelo, Pane di Monte Sant'Angelo "li panett"	
206	Pane di Santeramo in Colle		
207	Panzerotto fritto		
208	Paposcia (Pizza a vamp) di Vico del Gargano, Pizza schett, Pizza a vamp, Paposcia		
209	Passulate di Nardò, Pucce con li pàssule, Passulate		
210	Pasta di grano bruciato		
211	Pasticciotto		
212	Pesce e agnello di pasta di mandorla		
213	Pettole		
214	Piscialetta, Piscialletta		
215	Pistofatru		
216	Pitilla, Pirilla, Simeddhra, Brocula, Frizzulu		
217	Pitteddhre		
218	Pizza di grano d'india		
219	Pizza sette sfoglie di Cerignola		
220	Pizza sfoglia e scannatedda		
221	Pizzelle		
222	Pucce, Uliate, Pane di semola, Pane di orzo		
223	Purceddhruzzi, Purciddhuzzi, Purceddhi		
224	Ravioli con ricotta		
225	Rustico leccese		
226	Sasanello gravinese		
227	Scaldatelli		

REGIONE PUGLIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	228	Scarcelle
	229	Scèblasti, Ascèplasti
	230	Semola battuta
	231	Sospìro di Bisceglie, U' sospère d Vescègghie
	232	Spumone salentino
	233	Susumelli, Susumierre
	234	Taralli
	235	Taralli neri con vincotto
	236	Tarallo all'uovo
	237	Tarallo al vino
	238	Tarallo dell'Immacolata
	239	Tenerelli (Confetti "tenerelli"), Chembitte
	240	Troccoli
	241	Zèppula salentina, Zèppula, Zeppola
<i>Prodotti della gastronomia</i>	242	Agnello al forno con patate alla leccese, Auniceddhu allu furnu
	243	Agnello alla gravinese (Agnello in umido alla gravinese)
	244	Calzone
	245	Calzoni di ricotta dolce
	246	Capriata
	247	Carciofi fritti
	248	Carciofi ripieni
	249	Cialda
	250	Cime di rapa stufate
	251	Ciciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cicici, Làcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri
	252	Fave bianche e cicorie, Fae e fogghe, Fae janche e cicore, Fae nette e foje, Favi e fogghe, 'Ncapriata
	253	Galletto di Sant'Oronzo, Iaddhruzzu te Santu Ronzu
	254	Grano stumpato, Ranu stumpatu
	255	Insalata grika
	256	Marro
	257	Melanzanata di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu
	258	Melanzane ripiene
	259	Millaffanti in brodo, Mille fanti, Triddhi
	260	Minestra verde
	261	Orecchiette con le cime di rapa
	262	Pancotto
	263	Panzerotti con ricotta dolce
	264	Paparine 'nfucate, Paparine ffucate, Paparine cruffulate, Paaprine fritte
	265	Piselli a cecamariti, Piseddhri cu li muersi, Muersi e piseddhi
	266	Sgaglioze
	267	Sopratavola
	268	Spaghetti alla Sangiovanello
	269	Spaghetti con le cozze
270	Spezzatu, Spezzatieddhu, Spizzatiellu, Spazzatu	
271	Teglia al forno con patate riso e cozze	
272	Zucchine alla poverella	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	273	Alici marinate
	274	Cozze piccine allu riènu, Cuzzeddhe allu riènu
	275	Cozza tarantina, Cozza gnure
	276	Monacelle, Munaceddhre'mpannate, Munaceddhri'mpannati, Monaceddhi 'mpannati, Uddratieddhri, Cozze munaceddhre alla ginuvese
	277	Polpo alla pignatta, Purpu a pignatta
	278	Quatàra di porto cesareo, Quataru ti lu pescatore, Quatàra alla cisàrola
	279	Scapece gallipolina
	280	Scapece di Lesina
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	281	Zuppa di pesce alla gallipotana, Suppa alla caddhripulina
	282	Ricotta
	283	Ricotta forte
	284	Ricotta marzotica leccese
	285	Ricotta salata o marzotica