

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Acquavite, Filu' e ferru, File e ferru
	2	Bevanda di genziana
	3	Binu de arangiu
	4	Liquore di cardo selvatico, Likori de gureu
	5	Sapa di fico d'india, Saba de figu morisca
	6	Villacidro murgia
	7	Villacidro murgia bianco
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	8	Capretto da latte, Crabbittu
	9	Carne di razza Sardo-bruna, Carne bovina di razza Sardo bruna
	10	Carne Sardo-Modicana, Carne bovina di razza Sardo-Modicana
	11	Coccoi de fracca
	12	Cordula, corda
	13	Guanciale
	14	Musteba-Mustela
	15	Ortau
	16	Porchetto da latte, Suinetto da latte, Porcheddu, Proheddu, Porcheddeddu
	17	Prosciutto di pecora, Presuttu 'e brebei
	18	Prosciutto di suino-presuttu
	19	Salsiccia sarda, Satizza, Sartizza
	20	Sanguinaccio, Sanguedd'e porcu, Sanguinedda, Sanguineddu, Sambene durche, Sambene salidu
	21	Sitzigorry
	22	Testa in cassetta
	23	Trattalia, Trattaliu, Coratella allo spiedo
<i>Condimenti</i>	24	Zafferano, Tsanfarànu, Zanfarànu, Tanforànu, Tafferànu tanfarànu, Tonfarànu, Tafferànu, Thaffarànu, Thamfarànu, Toffarànu
<i>Formaggi</i>	25	Axridda
	26	Biancospino
	27	Bonassai
	28	Casizolu di pecora - Prittas
	29	Casizolu, Tittighedda, Figù
	30	Casu axedu, Fruhe, Frughe, Frua merca, Fiscidu, Viscidu, Ischidu, Bischidu, Vischidàle, Préta, Piéta, Casàdu, Cagiadda, Casu agèru, Casu e fitta, Latte cazàdu, Latti callàu
	31	Casu frazigu, Casu becciu, Casu fattittu, Casu marzu, Hasu muhidu, Formaggio marcio
	32	Casu in filixi
	33	Casu friscu, Formaggio fresco
	34	Dolcesardo Arborea
	35	Formaggio di colostro ovino
	36	Formaggi di pecora nera di Arbus
	37	Fresa, Fresa de attunzu
	38	Greviera di Ozieri
	39	Ircano
	40	Pecorino di Nule
	41	Pecorino di Osilo
	42	Provoletta di latte vaccino sardo provola, Peretta
	43	Semicotto di capra
44	Trizza	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	45	Olio di lentischio, Ollu de stincini
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	46	Agumi, Arancio di Muravera
	47	Asparago selvatico, Ispàrau, Sparàu, Ipàramu
	48	Capperi e Capperoni di Selargius, Tappara, Tapparono
	49	Cardi selvatici sott'olio, Gureu aresti cunfittau, Cardu gureu, Cardu freu
	50	Cicerchia sarda
	51	Ciliegia furistera - Kariasa 'e ispiritu
	52	Ciliegio - Carrufale
	53	Cipolla di San Giovanni
	54	Cipolla rossa
	55	Cuppetta, Lattuga
	56	Fagiolo bianco di Terraseo
	57	Fagiolo tianese
	58	Fassobeddu corantinu
	59	Finocchietto selvatico
	60	Grano cotto, Trigu cottu
	61	Grano duro varietà Senatore Cappelli, Trigu Cappelli, su Senadori, Grano Cappelli
	62	Limone dolce di Muravera
	63	Mandorle arrubbia
	64	Mandorle cossu
	65	Mandorle olla
	66	Mandorle schina de porcu
	67	Mela appicadorza - Baccalana - Baccalarisca - Mela 'e ferru
	68	Melo - Melappia - Melappiu - Appio
	69	Melo - Noi unci
	70	Melo miali
	71	Melo trempa orrubia
	72	Melone de Jerru - Melone coltivato in asciutto (Melone d'inverno)
	73	Melone verde
	74	Olive a scabecciu
	75	Olive verdi in salamoia
	76	Pera bianca di Bonarcado - Pira bianca
	77	Pera Camusina
	78	Pero brutta e bona, Bugiarda
	79	Pero de su duca, Cento doppie - Del duca
	80	Pesca di San Sperate

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	81	Pianta del mirto, Mulsta, Multa, Murta, Murtin, Murtizzu, Muta, Murtauccia, Murtaurci, Murtaucci
	82	Pira de bau
	83	Pira limoi, Pera limone
	84	Piru ruspu - Pero
	85	Pomodoro secco, Tamata siccada, Tomata siccada, Pilarda di pomodori, Pibarba, Pibadra
	86	Pompia
	87	Prezzemolo, Perdusemini
	88	Ravanello lungo, Arreiga e sestu, Arreiga
	89	Riso prodotto e lavorato in Sardegna
	90	Sapa di arancia
	91	Sindria call'e boi
	92	Tardivo di San Vito
	93	Tamatiga de appasibis, Pomino, Tamatiga de appiccai
	94	Tomata Maresa
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	95	Amaretto, Amarettos de mendula
	96	Anicini, Anicinus, Anicinus sorresus
	97	Aranzada
	98	Bianchittos, Bianchini, Marigosos, Suspiros, Bianchinus, Biancheddus
	99	Biscotto di Fonni
	100	Brugnolusu de arrescottu, Brugnoli di ricotta, Orrobioloso
	101	Bucconettes
	102	Candelaus, Candelaus prenu
	103	Caombasa, Colombelle
	104	Carapigna - Karapigna - Astròre
	105	Caschettas - Tiliccas
	106	Catalufas Tzacarramanu
	107	Civraxiu, Civràxu, Civràzu
	108	Coccoi a pitzus - Su scetti - Pasta dura - Coccoi de is sposus
	109	Coccoietto con l'uovo, Anguglia, Coccoi de pasca, Coccoi de ou
	110	Copuletas - Copuletta
	111	Crogoristasa, Creste di gallo e di gallina
	112	Cruxioneddu de mindua, Culungioneddos de mendula, Raviolletti dolci alle mandorle
	113	Culurgiones - Culingionis
	114	Fainè
	115	Filiindeu
	116	Focacce di ricotta - Cozzulas de regottu - Pane e regottu
	117	Focaccia portoscutese
	118	Fregola, Fregula
	119	Frisioli longhi - Frittelle lunghe - Frisjolas
	120	Gallettinas - Pistoccheddus grussus - Gallettine
	121	Gateau
	122	Gnocchetti, Maccarones, Cravoas, Cigiones, Cigioni
	123	Gueffus, Guelfos, Guelfus
	124	Is Angules
	125	Is Coccoisi de casu
	126	Li Chiusoni - Ciusoni
	127	Lorighittas
	128	Malloreddus
	129	Mandagadas - Mendegadas - Trizzas - Acciuleddhi
	130	Michitus nieddus
	131	Moddizzosu
	132	Morettus
	133	Mostaccioli, Mustazzolos
	134	Orilletas
	135	Panada - Empanada
	136	Panada Assaminesa
	137	Pane ammodigadu, Pane tundu, Tintura
	138	Pane carasau, Pane carasatu, Carta da musica
139	Pane cicci, Pane di Desulo	
140	Pane con gerda - Pani cun edra - Pani cun erda	
141	Pane con il pomodoro - Fogazza cun tamatica - Mustazzeddu - Mustatzeddu de Tamatica, Focaccia ripiena di pomodoro	
142	Pane d'orzo - Pane 'e oxiu - Pane 'e oxru	
143	Pane 'e cariga - Pane 'e mendula	
144	Pane guttiau	
145	Pani e saba, Pani e sapa	
146	Papassinos	
147	Pardulas, Casadinas	
148	Pastine di mandorle, Pastissus	
149	Pastillas, Pastiglias di Iglesias	
150	Picchirittusu	
151	Pirikitos - Piricchittos	
152	Pistiddu	
153	Pistoccheddus de cappa, Pistococcus incappausu	
154	Pistoccu	
155	Pistoccu de Nuxi	
156	Pompia intréa	
157	Ravioli dolci - Puligioni - Bruglioni - Pulicioni - Buldzoni	
158	Ravioli dolci ripieni di formaggio fresco acido - S'azza de casu - Coccias de casu	

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	159	Raviolini dolci ripieni di melacotogna - Culingioneddus de melairanni
	160	S'Aligu
	161	Sebadas, Seadas, Sebada
	162	Sos pinos
	163	Sospiri di Ozieri
	164	Spianada - Spianata - Cozzula - Panedda
	165	Tallaniusu, Pasta po brodu, Tallaniusu cun casu, Pasta po su lori, Tallarinus
	166	Tallutzas, Orecchiette
	167	Torrone di mandorle - Su Turrone
	168	Tunda
	169	Uciatini - Utzatini - Coccu 'e jelda - Cozzula 'e belda
170	Zichi	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	171	Simbua frita cun satitzu
<i>Preparazione di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	172	Bottarga di muggine, Bottariga di muggine
	173	Belu, Trippa di tonno
	174	Bottarga di tonno, Bottariga di tonno, Buttariga de tonnu, Buttarga de tonnu, Buttarla de scampirru
	175	Burrada alla casteddaia, Burrada alla cagliaritano
	176	Cuore, Cuore di tonno
	177	Figatello, Lattume
	178	Merca di muggine
	179	Molluschi bivalvi vivi del Golfo di Oristano
	180	Musciamme di tonno - Filetto di tonno
	181	Riccio
	182	Spinella
	183	Tonno affumicato
	184	Tonno sott'olio
	185	Tunninia
	<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)</i>	186
187		Caglio di capretto, Caggiu de crabbitu
188		Casada
189		Gioddu, Miciuratu, Mezzoraddu, Latte ischidu
190		Latte di capra alimentare, Latti de craba, Latti e'craba
191		Lumache
192		Miele di asfodelo, Cadilloni
193		Miele di cardo, Cardu pintu
194		Miele di castagno
195		Miele di corbezzolo, Melalidone olione
196		Miele di eucalipto
197	Miele di rosmarino	
198	Ricotta di colostro ovino	
199	Ricotta di pecora nera di Arbus	
200	Ricotta di pecora o di capra lavorata - Arrescottu spongiu	
201	Ricotta fresca ovina, Ricotta gentile	
202	Ricotta moliterna, Ricottone	
203	Ricotta mustia	
204	Ricotta testa di morto, Ricotta greca, Testa di moro, Ricottone	
205	Ricotta toscanelle, Ricottone	