

REGIONE TOSCANA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Alkermes, Alkermes di Firenze
	2	Amaro clementi elixir di Fivizzano, Amaro di Fivizzano, China Clementi di Fivizzano
	3	Aspetto di more
	4	Biadina
	5	China Massagli
	6	Elisir di china di Pieve Fosciana
	7	Gemma d'abeto
	8	Vermouth di vino bianco
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	9	Agnello del Parco di Migliarino-San Rossore
	10	Agnello di razza appenninica
	11	Agnello di razza massese
	12	Agnello di Zeri, Agnello zerasco
	13	Ammazzafegato
	14	Barbina, Guanciaie
	15	Bardiccio
	16	Biroldo della Garfagnana
	17	Biroldo delle Apuane
	18	Biroldo di Lucca, Biroldo della Versilia
	19	Biscotto di salsiccia di Sorano
	20	Boccone al fungo porcino di Coreglia, Salamino al fungo, Bocconcino
	21	Bonzola
	22	Budelluzzo di Grosseto, Busicchio
	23	Buristo, Mallegato pisano, Mallegato livornese, Sanguinaccio, Burischio
	24	Capocollo tipico senese, Finocchiata
	25	Capretto delle Apuane
	26	Carne di cavallo di Comano, Carne di puledro di Comano
	27	Carne di mucca pisana del Parco di Migliarino-San Rossore, mucco pisano
	28	Carne di razza Calvana
	29	Carne di razza maremmana
	30	Carne salata, Carne nel bigoncio
	31	Costolaccio
	32	Fasciata, Pancetta arrotolata
	33	Fegatelli sott'olio (o sotto strutto) toscani
	34	Fegatello di maiale macinato pisano
	35	Filetto della Lunigiana
	36	Gallina livornese, Pollo italiano, Leghorn
	37	Gallina Mugellese, Gallina mugginese
	38	Guanciaie, Gota
	39	Lardo vergine di maiale
	40	Lombo senese, Lombo, Lonzino, Arista stagionata
	41	Lonzino, Lombo di maiale salato
	42	Manzo di Pozza della Garfagnana, Carne garfagnina, Carpaccio garfagnino
	43	Mezzone, Bastardo
	44	Mocetta carrarina
	45	Mortadella della Lunigiana, Mondiola della Garfagnana
	46	Mortadella delle Apuane
	47	Mortadella di maiale di Camaiole, Sbriciolona
	48	Mortadella nostrale di Cardoso
	49	Nodino di Montopoli
	50	Pancetta apuana
	51	Pancetta e rigatino toscani, Ventresca, Legatino
	52	Pollo del Valdarno, Valdarnese bianca o Valdarno bianca
	53	Porchetta di Monte San Savino
	54	Prosciutto bazzone della Garfagnana e della Valle del Serchio, Bazzone, Prosciutto nostrato, Prosciutto contadino
	55	Prosciutto del Casentino
	56	Prosciutto di Sorano
	57	Rigatino arrotolato finocchiato
	58	Roventino, Migliaccio
	59	Salame al vino
	60	Salame chianino
	61	Salame chiantigiano
	62	Salame di cinghiale
	63	Salame di maiale e pecora
	64	Salame prosciuttato di Ghivizzano
	65	Salame toscano
	66	Salsiccia con cotenne
	67	Salsiccia con patate
	68	Salsiccia di cinghiale
	69	Salsiccia di cinghiale sott'olio
	70	Salsiccia di Montignoso, Bocconcini di prosciutto di Montignoso
	71	Salsiccia toscana, Sarciccia
	72	Sanbudello, Ammazzafelegato aretino

REGIONE TOSCANA			
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>	
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	73	Soppressata di cinghiale	
	74	Soppressata di sangue	
	75	Soppressata toscana, Capofreddo, Capaccia, Soprassata	
	76	Spalla chiantigiana	
	77	Spalla cotta di Filattiera, Spalla cotta della Lunigiana	
	78	Spalla di maiale pisana	
	79	Spalla di Sorano	
	80	Spuma di gota di maiale di San Miniato	
	81	Tarese Valdarno	
	82	Testa in cassetta, Sopressata	
	83	Tizzone di Giustagnana	
	84	Tonno del Chianti, Finto tonno toscano	
	85	Trippa e Lampredotto	
	86	Vergazzata, Pancetta stesa	
<i>Condimenti</i>	87	Zampone chiantigiano	
	88	Zia di Maremma	
<i>Formaggi</i>	89	Agresto di San Miniato, Aceto d'agresto sanminiatese	
	90	Sugo di Scottiglia alla pescinaia, Scottiglia di Pescina	
	91	Caciotta della Lunigiana, Formaggio bovino della Lunigiana	
	92	Caciotta di pecora	
	93	Caciotta dolce, Vacchino dolce	
	94	Caciotta stagionata, Mucchino, Vacchino	
	95	Formaggi caprini della Maremma, Caprini freschi o aromatizzati	
	96	Formaggi di latte di capra dell'Isola di Capraia	
	97	Formaggio caprino dell'Alto Mugello	
	98	Formaggio caprino delle Apuane	
	99	Il Fossa del Greppo, Pecorino di Fossa del Greppo, Formaggio pecorino di Fossa del Greppo	
	100	Il grande vecchio di Montefollonico	
	101	Marzolino di Lucardo, Pecorino di Lucardo	
	102	Pastorella del cerreto di Sorano	
	103	Pecorino a crosta fiorita, Pecorino buccia di rospo	
	104	Pecorino a latte crudo abbucciato	
	105	Pecorino a latte crudo della Montagna Pistoiese, Pecorino di Pistoia	
	106	Pecorino a latte crudo della Provincia di Siena	
	107	Pecorino alle erbe aromatiche, Pecorino fresco verde	
	108	Pecorino del Casentino	
	109	Pecorino del Parco di Migliarino-San Rossore	
	110	Pecorino della Costa Apuana, Pecorino massese	
	111	Pecorino della Garfagnana e delle Colline Lucchesi, Pecorino baccellone	
	112	Pecorino della Lunigiana	
	113	Pecorino delle cantine di Roccalbegna	
	114	Pecorino delle Colline senesi	
	115	Pecorino di Pienza stagionato in barriques	
	116	Pecorino stagionato in foglie di noce	
	117	Pratolina, Formaggio caprino	
	118	Raviggiolo di latte vaccino del Mugello, Raviggiolo del Mugello, Ravaggiolo	
	119	Raviggiolo di pecora pistoiese, Ravaggiolo, Raveggiolo	
	120	Raviggiolo di pecora senese, Ravaggiolo, Raveggiolo	
	121	Ricotta di pecora grossettana	
	122	Ricotta di pecora massese	
	123	Ricotta di pecora pistoiese	
	124	Stracchino, Crescenza	
	<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	125	Olio di madremignola
		126	Olio di olivastra scarlinese
		127	Olio di olivo quercetano, Olio di quercetana
	<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	128	Aglione massese
		129	Aglione rosso maremmano
		130	Aglione della Valdichiana
		131	Arancio massese
		132	Asparago d'argenteuil toscano, Asparago nostrale
		133	Barba massese, Barba di prete, Scorza nera
		134	Basilico gigante, Basilico a foglia di lattuga
135		Bietola a coste sottili	
136		Carciofini sott'olio	
137		Carciofo del litorale livornese	
138		Carciofo di Chiusure	
139		Carciofo di Pian di Rocca	
140		Carciofo di San Miniato, Carciofo sanminiatese, Mamma sanminiatese	
141		Carciofo empolese	
142		Cardo della Val di Cornia, Gobbo della Val di Cornia	
143		Cardo massese, Cardone o gobbo	
144		Castagna d'Antona, Carpinese, Carrarese	
145		Castagna mondigiana del Pratomagno, Mondistolto	
146		Castagna perella del Pratomagno	

REGIONE TOSCANA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	147	Castagna pistolesa, Bianchina
	148	Castagne (fresche) della Toscana
	149	Cavolfiore fiorentino tardivo, Cavolfiore con il cappuccio, con il cartoccio o incartocciato
	150	Cavolfiore precoce toscano, Cavolfiore fiorentino col cartoccio precoce
	151	Cavolo nero riccio di Toscana
	152	Cavolo riccio nero di Lucca, Braschetta
	153	Cece di Grosseto
	154	Cece piccolo del Valdarno, Cece piccino del Chianti, Cece nostrale piccolo, Cece piccino, Cece nostrale
	155	Ciliegia di Lari
	156	Cipolla di Bassone
	157	Cipolla di Certaldo
	158	Cipolla di Ripola
	159	Cipolla di Terceretoli
	160	Cipolla di Treschietto, Cigola
	161	Cipolla lucchese
	162	Cipolla massese
	163	Cipolla rossa toscana
	164	Cipolla savonese, Cipolla "sagonese"
	165	Cipolla vernina, Cipolla bastarda
	166	Cocomero della Val di Cornia
	167	Cocomero gigante, Gigante di Fontarronco, Cocomero della Val di Chiana
	168	Confettura di purnelle fiaschette
	169	Dormiente della montagna pistoiese, dormiglione, marzuolo
	170	Fagiola garfagnina, Fagiola casciana
	171	Fagiola schiacciona
	172	Fagiolo aquila, Fagiolo lupinaro, Fagiolo lupinajno
	173	Fagiolo borlotto di Maremma
	174	Fagiolo borlotto nano di Sorano
	175	Fagiolo borlotto nostrale toscano
	176	Fagiolo burro toscano
	177	Fagiolo cannellino, Fagiolo cannellino del S. Ginese-Compitese e Sant'Alessio
	178	Fagiolo cannellino di Sorano
	179	Fagiolo Cappone
	180	Fagiolo ciavattone di Sorano, Fagiolo burro di Sorano, Piattella di Grosseto
	181	Fagiolo coco nano, Fagiolo cocco
	182	Fagiolo dall'occhio del Valdarno, Fagiolo gentile, Fagiolo cornetto, Fagiolo dell'occhio, Fagiolo dall'occhio nano, Dolico, Fagiolini, Cornetti, Tegoline, Fagiolo all'olio (Maremma)
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	183	Fagiolo della montagna, Fagiolo bastardone, della nodola, dell'Amiata
	184	Fagiolo di Bigliolo
	185	Fagiolo di Zeri, Fagiolo con il grembiule "fasgiulain dau scuside", Fagioline dette "fasgiulina"
	186	Fagiolo diecimino, Fagiolo scritto rampicante
	187	Fagiolo fico di Gallicano
	188	Fagiolo giallorino della Garfagnana, Fagiolo giallorino, Fagiolo nano da sgusciare
	189	Fagiolo malato, Malatino, Fagiolo verdone, Fagiolo giallino, Fagiolo di S. Giuseppe
	190	Fagiolo Marconi a seme nero, Fagiolo seme nero
	191	Fagiolo mascherino
	192	Fagiolo massese
	193	Fagiolo pievarino
	194	Fagiolo romano, Fagiolo romanello
	195	Fagiolo rosso di Lucca, Fagiolo rosso lucchese
	196	Fagiolo schiaccione
	197	Fagiolo scritto della Garfagnana
198	Fagiolo scritto di Lucca	
199	Fagiolo serpente toscano, Stringa	
200	Fagiolo stortino di Lucca, Anellino giallo di Lucca	
201	Fagiolo stringa di Lucca, Fagiolo serpente	
202	Fagiolo turco di Castello	
203	Fagiolo zolfino	
204	Farina di castagne carpinese	
205	Farina di castagne dell'Amiata	
206	Farina di castagne d'Antona, Farina dolce	
207	Farina di castagne del Pratomagno, Farina dolce	
208	Farina di castagne di Prato	
209	Farina di castagne pistoiese	
210	Farina di neccio di Villa Basilica, Farina dolce, Farina di castagne	
211	Fava lunga delle cascine, Fava delle cascine	
212	Fichi di Carmignano	
213	Fichi sott'olio livornesi	
214	Fico dottato, Ottato	
215	Fico San Piero, Corbo	

REGIONE TOSCANA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	216	Fico verdino
	217	Frutti del sottobosco delle montagne pistoiesi
	218	Funghi porcini toscani, Giugnolo, Settembrino, Biancarello, Montagnolo, Porcino del freddo, Moreccio o porcino nero, Estatino
	219	Funghi sotto sale della costa Apuana
	220	Grano marzolo del Melo
	221	Grano saraceno, Fagopiro, Grano nero
	222	Granoturco bianco massese, Mais bianco
	223	Granturco formenton ottofile della Garfagnana, Formentone maggese, Granturco da polenta garfagnino
	224	Granturco nano di Luco, Granturco nano di Grezzano
	225	Lattuga quattro stagioni, Lattuga vinata
	226	Limone massese
	227	Lupino dolce di Grosseto
	228	Mais quarantino
	229	Mais rustico per polenta aretino
	230	Marmellate e confetture della Toscana
	231	Marroni della Toscana
	232	Mascina di Montepulciano, Moscina di Montepulciano Susina di Montepulciano o Scoscia monaca di Montepulciano
	233	Mela binotto
	234	Mela Carla aretina, Finalina, Mela di Finale
	235	Mela casciana, Rosetta, Rosina
	236	Mela casolana
	237	Mela Francesca aretina, Aretina
	238	Mela "muso di bue", Mela "muso de be"
	239	Mela nesta, Decio
	240	Mela panaia, Flagellata
	241	Mela roggiola
	242	Mela rosa del Casentino, Mela di montagna-mela del Casentino
	243	Mela rotella della Lunigiana, Pomo rodello
	244	Mela rugginosa della Valdichiana, Mela golden, Mela deliziosa gialla
	245	Mela stayman aretina, Mela stayman red o nieplyng
	246	Melanzana violetta fiorentina, Fiorentina
	247	Melograno di Firenze
	248	Melone della Val di Cornia
	249	Mirtillo nero della montagna pistoiese, Piuro
	250	Noce aretina
	251	Olive in salamoia
	252	Paonazzi sott'olio, Lardaioli rossi
	253	Pastinocello, Pastinello, Pastinaccino, Gallinaccio
	254	Patata bianca del Melo
	255	Patata di Regnano
	256	Patata di Santa Maria a Monte, La toska
	257	Patata di Zeri, Patate "rosse, bianche, zale" di Zeri
	258	Patata rossa di Cetica, Patata rossa del Pratomagno, Patata rossa del Casentino
	259	Pera coscia aretina
	260	Pera coscia di Firenze
	261	Pera del curato toscana
	262	Pera gentile, Gentile d'estate, Gentile bianca, Pera zuccherina
	263	Pera picciola
	264	Pera rusè
	265	Pesca cotogna del Poggio
	266	Pesca cotogna di Rosano, Cotogna
	267	Pesca cotogna toscana
	268	Pesca diga
	269	Pesca Elberta, Pesca Alberta, Pesca Lamberta
	270	Pesca limone, Cotogna tardiva
	271	Pesca maglia rosa
	272	Pesca Michelinì
	273	Pesca mora di Moriano Dolfo, Pesca mora di Dolfo
	274	Pesca passerina, Pesca ubriaca
	275	Pesca regina di Londa, Regina d'autunno, Tardiva di Londa
	276	Pesca trionfo rosso, Trionfo, Trionfo peloso
	277	Peschetti di Candia, Peschetti di vigna, peschetti settembrini
	278	Piattella pisana, Fagiolo di San michele
	279	Pinolo del Parco di Migliarino-San Rossore
	280	Pisello a mezzafrasca aretino, Pisello quarantino
	281	Pisello a tutta frasca aretino
	282	Pisello mugellano, Baccellone, Nostrale del Mugello
	283	Pomodorino da inverno da appendere, Pomodoro pendolino
	284	Pomodoro canestrino di Lucca
	285	Pomodoro ciliegino toscano

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

REGIONE TOSCANA			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	286	Pomodoro costoluto fiorentino, Pomodoro rosso da conserva	
	287	Pomodoro cuore di bue, Bovaiolo	
	288	Pomodoro fragola di Albiano Minucciano, Pomodoro fragola	
	289	Pomodoro grinzoso sanminiatese, Pomodoro di San Miniato	
	290	Pomodoro marmande	
	291	Pomodoro pallino, Pomodoro da serbo	
	292	Pomodoro pendentino	
	293	Pomodoro pisanello, Pomodoro pizza	
	294	Pomodoro quarantino, Pomodoro antico nostrale	
	295	Pomodoro stella, Pomodoro pesciatino o del Morianese	
	296	Radicchia di Lucca	
	297	Rapino di Bergiola Foscilino	
	298	Rapo del Valdarno	
	299	Riso della Maremma	
	300	Scalognone nostrale toscano	
	301	Sedano nostrale, Costolino o sedano di Montevarchi o sedano Marconi	
	302	Spinacio tipico della Val di Cornia	
	303	Susina Amoscina nera di San Miniato, Susina Moscia o Moscina	
	304	Tabacco kentucky della Val Tiberina Toscana, Tabacco scuro toscano	
	305	Tartufo bianchetto della Toscana, Tartufo marzuolo	
	306	Tartufo bianco della Toscana	
	307	Tartufo nero pregiato della Toscana	
	308	Tartufo nero uncinato della Toscana	
	309	Tartufo scorzone della Toscana, Tartufo d'estate della Toscana	
	310	Uva colombana di Peccioli	
	311	Zafferano aretino	
	312	Zafferano delle Colline Fiorentine, Zima di Firenze	
	313	Zafferano purissimo di Maremma	
	314	Zucca da semi toscana, Zucca da maiali	
	315	Zucca lardaia	
	316	Zucchini lunga fiorentina, Zucchini fiorentino rigato bianco, Zucchini bianca del Valdarno	
	317	Zucchini mora pisana	
	318	Zucchini sarzanese, Zucchini alberello di Sarzana	
	319	Zucchini tonda fiorentina, Zucca tonda da ogni modo, Zucchini da far ripiene, Zucchini tondo, Zucchini tonda fiorentina, Zucchini tonda chiara toscana, Zucchini tondo di Firenze, Zucchetta nana quarantina, Zucchini nana cespitosa	
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	320	Amaretti di Carmignano, Amaretti di' Fochi
		321	Amaretto Santacrocesene
		322	Anacino, Stinco di morto, Biscotti agli anaci, Biscotti lessi
		323	Befanini, Befanotti
324		Berlingozzo	
325		Biscotti di Prato, Cantuccini di Prato	
326		Biscotto col riccio	
327		Biscotto con l'unto, Civitellino, Bucunto	
328		Biscotto di mezz'agosto	
329		Biscotto salato di Roccalbegna, Biscotto lessato, Biscotto della sposa, Cornetto	
330		Bozza pratese, Pane di Prato	
331		Brecciotto di Roccalbegna	
332		Brigidino di Lamporecchio	
333		Brutti boni di Prato	
334		Brutto buono ai pinoli, Kinzica	
335		Buccellato di Lucca	
336		Cantucci di San Miniato, Cantuccini di San Miniato, Biscotti di San Miniato	
337		Carsenta della Lunigiana, Crescenta	
338		Castagnaccio toscano, Migliaccio, Migliaccio dolce, Baldino (aretino), Toppone o pattona (nel livornese), Ghiriglio (alcune zone della campagna fiorentina, Ghirighio (nel pratese)	
339		Cavallucci di Siena, Morsetti	
340		Cecina, Calda calda, Farinata, Cinque e cinque	
341		Cenci, Stracci, Frappole	
342		Ciaccia di Pasqua	
343		Ciaccino	
344		Cialde di Montecatini	
345		Cialdino dei tufi	
346		Ciaramito di Castell'Azzara	
347		Ciocolato artigianale toscano	
348		Ciorchiello di Casette, Ciambella, Ciorchiedo	
349		Confetti di Pistoia, Confetti a riccio	
350		Corolli incesi	
351		Corona di San Bartolomeo	
352		Criscolette di Cascio	
353		Croccoloto di Siena	
354		Cucchiarioli, Succiaroli, Anseri, Orecchioni	
355		Focaccette di Aulla	

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	N°	Prodotto
	356	Focaccia bastarda di Pitigliano
	357	Focaccia con i friccioli, Ciaccia con i friccioli
	358	Focaccia di nonno Pilade
	359	Focaccia di Pasqua salata di Pitigliano
	360	Focaccia leva di Galliciano
	361	Focaccia seravezzina
	362	Frate lucchese, Bombolone lucchese, Ciambella lucchese
	363	Gnudi, Ravioli nudi, Strangolapreti, Strozzapreti, Gnocchi del casentino
	364	Lasagne bastarde della Lunigiana, Lasagne matte
	365	Maccheroni della Garfagnana
	366	Mandorlata di Montalcino
	367	Mangia e bei
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	368
369		Marzapane
370		Migliaccia di Pitigliano, Ciaffagone di Manciano
371		Migliaccio senese
372		Mignecci di formentone di Galliciano
373		Miniatensi
374		Neccio toscano, Bollento, Gaccio, Cian
375		Pan dei Santi, Pan dei morti, Pan co' Santi
376		Pan di ramerino, "Pandisdramerino" in Maremma, "Ramerino all'olio" nell'aretino
377		Pane di Altopascio
378		Pane di Montegemoli
379		Pane di patate della Garfagnana
380		Pane di Po, Signano e Agnino
381		Pane di Pomarance
382		Pane di Pontremoli, Focaccia pontremolese
383		Pane di Regnano
384		Pane di Vinca
385		Pane marocco di Montignoso, Pane marocco, Pane merocco
386		Panficato dell'Isola del Giglio
387		Panforte, Panforte di Massa Marittima
388		Panforte glacé al cioccolato, Torta del Corsini, Panforte di Pistoia
389		Panigaccio di Podenzana
390		Panina, Pan giallo, Panina aretina
391		Panini di granturco
392		Pasimata, Passimata
393		Pattona di Comano, Pattona Comanina
394		Pesche di Prato
395		Pici, Pinci
396		Pupporina
397		Quaresimali
398		Ricciarelli, Ricciarelli di Pomarace, Ricciarelli di Massa Marittima,
399		Ricciolina
400		Rustici di Montalcino
401		Salviato di Villa Basilica
402		Sassi della Calvana
403		Scarsella orbetellana
404		Schiacce grossetane, Schiacciate, Ciacce, Focacce
405		Schiaccia alla campigliese
406		Schiaccia briaca dell'Elba
407		Schiaccia pasquale con uccellini di San Piero
408		Schiaccia pizzicata di Montiano
409		Schiacciata alla fiorentina
410		Schiacciata con l'uva
411		Schiacciata di Nonna Rina
412		Sfratto
413		Spongata della Lunigiana
414		Sportella
415		Taglioli di Castell'Azzara, Melatelli
416	Tartufi dolci della Calvana	
417	Testarolo della Lunigiana	
418	Topi di Castell'Azzara	
419	Torsetto con la bolla di Pitigliano	
420	Torta co' bischeri	
421	Torta cybea di Massa	
422	Torta d'erbe della Lunigiana	
423	Torta di farro della Garfagnana, Torta di farro	
424	Torta di frutta secca	
425	Torta di marroni di Marradi, "La Torta"	
426	Torta di riso di Massa e Carrara	
427	Torta di riso lunigianese	
428	Torta di verdure, Torta coi becchi lucchese	

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	N°	Prodotto
	429	Torta mantovana
	430	Torta salata di Villa Basilica
	431	Tortelli alla lastra di Corezzo
	432	Tortello del melo, Raviolo
	433	Tortello di patate
	434	Tortello dolce di Pitigliano
	435	Tortello maremmano con spinaci
	436	Tozzetto di Pitigliano
	437	Zuccherini del Mugello, Zuccherini al Paiolo
	438	Zuccherino di Maremma
	439	Zuccherino di Vernio
	440	Zuccotto massese

REGIONE TOSCANA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Preparazione di pesci, molluschi, crostacei e tecniche di allevamento degli stessi</i>	441	Anguilla scavecciata, Anguilla marinata
	442	Anguilla sfumata
	443	Bottarga di cefalo di Orbetello, Bottarga di muggine
	444	Femminelle di Orbetello o Burano
	445	Fiche maschie a stocchetto
	446	Filetto di cefalo di Orbetello
	447	Palamita
	448	Trota Fario Appenninica del Casentino, Trota reale
	449	Trota iridea
	450	Trota marinata di Galliciano
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	451	Miele di acacia toscano
	452	Miele di castagno toscano
	453	Miele di melata di abete toscano, Manna d'abete
	454	Miele di spiaggia del Parco di Migliarino-San Rossore, Miele di spiaggia del litorale pisano
	455	Miele millefiori toscano
	456	Mieli di particolari essenze floreali
	457	Nettare di Capraia, Miele di Capraia
	458	Pappa reale
	459	Pappa reale in cellette
	460	Polline
	461	Propoli toscana