

REGIONE VENETO		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Acqua di melissa
	2	Cafè - Caffè espresso secondo Tradizione Veneta
	3	Liquore all'uovo
	4	Liquore barancino
	5	Liquore del cansiglio
	6	Liquore fragolino
	7	Maraschino
	8	Prugna
	9	Sangue morlacco
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	10	Anatra di corte padovana
	11	Anatra germanata veneta
	12	Anatra mignon
	13	Bogoni di Badia Calavena
	14	Bondiola al sugo di Este
	15	Bondiola col lengual del padovano
	16	Bondiola di Castelgomberto
	17	Bondola della Val Leogra
	18	Bresaola di cavallo
	19	Cacciatore di asino*
	20	Cacciatore di cavallo*
	21	Carne de fea afumegada*
	22	Carne di musso
	23	Ciccioli della Val Leogra
	24	Coeghin nostrano padovano*
	25	Coessin co la lengua del basso vicentino*
	26	Coessin del basso vicentino*
	27	Coessin della Val Leogra*
	28	Coessin in onto del basso vicentino*
	29	Coessin co lo sgrugno*
	30	Coniglio veneto
	31	Coppa di testa di Este*
	32	Cornioi de Crespadoro
	33	Coscia affumicata di cavallo*
	34	Cotechino di puledro*
	35	Cotechino di Trecenta*
	36	Falso parsuto*
	37	Faraona camosciata
	38	Faraona di corte padovana
	39	Figalèt*
	40	Galletto nano di corte padovana - pepoi
	41	Gallina collo nudo di corte padovana
	42	Gallina dorata di Lonigo
	43	Gallina ermellinata di Rovigo
	44	Gallina padovana
	45	Gallina polverara
	46	Gallina robusta lionata
	47	Gallina robusta maculata
	48	Lardo del basso vicentino*
	49	Lardo in salamoia*
	50	Lardo steccato con le erbe*
	51	Lengual*
	52	Lingua salmistrata
	53	Luganega da riso*
	54	Luganega nostrana padovana*
	55	Luganega trevigiana*
	56	Luganeghe de tripan*
	57	Luganeghe della Val Leogra*
	58	Morette o barbusti della Val Leogra*
	59	Mortandèle*
	60	Muset trevigiano*
	61	Nervetti di bovino
	62	Oca del mondragon
	63	Oca di corte padovana
	64	Oca in onto padovana
	65	Oco in onto dei Berici
	66	Osocol di Treviso*
	67	Panzèta col tòco del basso vicentino*
	68	Panzèta co l'ossocolo del basso vicentino*
	69	Parsuto de oca*
	70	Pastin
	71	Pecora Alpagota
	72	Pendole*
	73	Pollo combattente di corte padovana
	74	Pollo rustichello della pedemontana
	75	Porchetta trevigiana
	76	Prosciutto della Val Liona dolce e affumicato*
	77	Salado co l'ajo del basso vicentino*

REGIONE VENETO		
Tipologia	N°	Prodotto
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	78	Salado della pedemontana trevigiana*
	79	Salado fresco del basso vicentino*
	80	Salado fresco trevigiano*
	81	Salame bellunese*
	82	Salame da taglio di Trecenta*
	83	Salame di asino*
	84	Salame di cavallo*
	85	Salame di Verona*
	86	Salame nostrano padovano*
	87	Salamelle di cavallo*
	88	Salsiccia con le rape
	89	Salsiccia equina*
	90	Salsiccia tipica polesana*
	91	Schenal*
	92	Senkilam – Speck di Sappada*
	93	Sfilacci di equino
	94	Sfilacci di manzo
	95	Soprèssa di Verona*
	96	Soprèssa trevigiana*
	97	Soprèssa co l'ossocòlo del basso vicentino*
	98	Soprèssa co la brazòla del basso vicentino*
99	Soprèssa col tòco del basso vicentino*	
100	Soprèssa di cavallo*	
101	Soprèssa investida*	
102	Soprèssa nostrana padovana*	
103	Speck di Cadore*	
104	Speck di cavallo*	
105	Spiedo - Spèo - Spiedo d'alta marca	
106	Tacchino comune bronzato	
107	Tacchino ermellinato di Rovigo	
108	Torresani di Torreglia	
109	Torresano di Breganze	
110	Vitellone padano	
Grassi (burro, margarina, oli)	111	Burro al latte crudo di malga*
Formaggi	112	Caciocapra*
	113	Caciotta misto pecora*
	114	Fior delle Dolomiti*
	115	Formaggio acidino*
	116	Formaggio agordino di malga*
	117	Formaggio al latte crudo di Posina*
	118	Formaggio bastardo del Grappa*
	119	Formaggio busche*
	120	Formaggio casato del Garda*
	121	Formaggio casel bellunese*
	122	Formaggio Cesio*
	123	Formaggio Comelico*
	124	Formaggio Contrin*
	125	Formaggio Dolomiti*
	126	Formaggio Fodom*
	127	Formaggio inbriago*
	128	Formaggio latteria di Sappada*
	129	Formaggio malga bellunese*
	130	Formaggio misto pecora fresco dei Berici*
	131	Formaggio Moesin di Fregona*
	132	Formaggio Montemagro*
	133	Formaggio morlacco*
	134	Formaggio Nevegàl*
	135	Formaggio nostrano veronese*
136	Formaggio pecorino dei Berici*	
137	Formaggio pecorino fresco di malga*	
138	Formaggio renàz*	
139	Formaggio schiz*	
140	Formaggio stracon*	
141	Formaggio tosella*	
142	Formaggio valmorel*	
143	Formaggio zigher*	
144	Formaggio zumelle*	
145	Furmai nustran*	

REGIONE VENETO		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	146	Aglio del medio Adige
	147	Antiche pesche di Mogliano Veneto
	148	Asparago bianco del Sile
	149	Asparago bianco di Bibione
	150	Asparago di Arcole
	151	Asparago di Giare
	152	Asparago di Mambrotta
	153	Asparago di Padova
	154	Asparago di Palazzetto
	155	Asparago di Rivoli
	156	Asparago verde amaro Montine
	157	Barbabietola rossa di Chioggia
	158	Bietola di Bassano
	159	Bisi de Lumignan
	160	Bisi de Peseggia
	161	Broccoletto di Custoza
	162	Broccolo di Bassano
	163	Broccolo fiolaro di Creazzo
	164	Carciofo violetto di S. Erasmo
	165	Carota di Chioggia
	166	Castagne del Baldo
	167	Castagne e marroni dei Colli Euganei
	168	Cavolo cappuccio di Vinigo di Cadore
	169	Cavolo dell'Adige
	170	Cicoria catalogna gigante di Chioggia
	171	Ciliegia della Val d'Alpone
	172	Ciliegia dei Colli Asolani
	173	Ciliegia delle Colline veronesi
	174	Ciliegie dei Colli Euganei
	175	Ciliegie durone di Cazzano
	176	Cipolla bianca di Chioggia
	177	Cipolla rosa di Bassano
	178	Composte delle Valli dell'Agno e del Chiampo
	179	Craut - Verde agre
	180	Crauti delle Bregonze
	181	Cren
	182	Culàti di Valdagno
	183	Durona del Chiampo
	184	Fagiolino meraviglia di Venezia
	185	Fagiolo bala rossa feltrina o Fasol balin feltrino
	186	Fagiolo bonèl di Fonzaso
	187	Fagiolo borlotto nano di Levada
	188	Fagiolo di Posina "scalda"
	189	Fagiolo giàlet
	190	Fagiolo gnoco Borlotto
	191	Farina di mais Biancoperla
	192	Farina di mais Marano
	193	Farina per polenta di mais "Sponcio"
194	Fasol del lago	
195	Fasola posenata	
196	Fave bellunesi	
197	Fragola Altopolesana, Fragula	
198	Fragola delle Dolomiti Bellunesi	
199	Fragola di Verona	
200	Funghi coltivati del Montello	
201	Funghi di Costozza	
202	Germoglio di radicchio bianco nostrano di Bassano	
203	Giuggiola dei Colli Euganei	
204	Giuggiolo del cavallino	
205	Grano saraceno	
206	Kiwi di Treviso	
207	Kiwi di Verona	
208	Kodinze	
209	Kodinzon	
210	Mame d'Aalpago	
211	Mamma bianca di Bassano	
212	Marinelle sotto spirito	
213	Marrone di San Mauro	
214	Marrone feltrino	
215	Marroni di Valrovina	
216	Mela del Medio Adige	
217	Mela di Monfumo	
218	Mela di Verona	

REGIONE VENETO			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	219	Melone del Delta Polesano	
	220	Melone montagnanese	
	221	Melone precoce veronese	
	222	Mostarda vicentina	
	223	Nettarina di Verona	
	224	Noce dei grandi fiumi	
	225	Noce di Feltre	
	226	Orzo Agordino	
	227	Patata americana di Anguillara e Stroppare	
	228	Patata americana di Zero Branco	
	229	Patata cornetta	
	230	Patata del Montello	
	231	Patata del Quartier del Piave	
	232	Patata di Bolca	
	233	Patata di Cesiomaggiore	
	234	Patata di Chioggia	
	235	Patata di Montagnana	
	236	Patata di Posina	
	237	Patata dorata dei terreni rossi del Guà	
	238	Patate di Rotzo	
	239	Peperone di Zero Branco	
	240	Pera del medio Adige	
	241	Pere del veneziano	
	242	Pere del veronese	
	243	Pesca bianca di Venezia	
	244	Pesca di Povegliano	
	245	Pisello di Borso del Grappa	
	246	Pisello verdone nano di Colognola ai Colli	
	247	Pòm prussian	
	248	Pomodoro del Cavallino	
	249	Radicchio bianco fior di Maserà	
	250	Radicchio bianco o variegato di Lusia	
	251	Radicchio variegato bianco di Bassano	
	252	Radicio verdòn da cortèl	
	253	Riso di Grumolo delle Abbadesse	
	254	Scarola di Bassano	
	255	Sedano di Rubbio	
	256	Sedano verde di Chioggia	
	257	Sedano rapa di Ronco all'Adige	
	258	Susina gialla di Lio Piccolo	
	259	Tartufo della montagna veronese	
	260	Tartufo nero dei Berici	
	261	Verza moretta di Veronella	
	262	Zucca Marina di Chioggia	
	263	Zucca santa bellunese	
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	264	Amarettoni
		265	Banana comune
266		Bibanesi	
267		Bigoi	
268		Biscotti baicoli	
269		Biscotti bussolai	
270		Biscotti pazientini	
271		Bossolà di Chioggia	
272		Capezzoli di Venere	
273		Carfogn	
274		Casunziei	
275		Ciopa vicentina	
276		Colomba pasquale di Verona	
277		Cornetti	
278		Dolce bissoleta	
279		Dolce del santo - Santantonio	
280		Dolce nadalin	
281		Dolce polentina	
282		Esse adriese	
283		Fave alla veneziana	
284		Forti bassanesi	
285		Frittelle con l'erba amara	
286		Frittelle di Verona	
287		Frittelle veneziane	
288		Fugassa padovana	
289		Fugassa veneta	
290		Galani e Crostoli	
291		Gargati	
292		Gelato artigianale del Cadore	
293		Gnocco smalzao	
294		Gnocco di Verona	

REGIONE VENETO		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	295	Il Riccio
	296	Lasagne da fornèl
	297	Mandorlato di Cologna Veneta
	298	Mandorlato veneziano
	299	Mantovana
	300	Merletti Santantonio
	301	Montasù
	302	Pagnotta del doge
	303	Pan biscotto Veneto
	304	Pan co la suca
	305	Pan co l'ùa
	306	Pan de le feste
	307	Pan del Santo
	308	Pandoli di Schio
	309	Pandoro di Verona
	310	Pane al mais
	311	Pastafrolla della Lessinia
	312	Pastina de Bortolin
	313	Pevarin
	314	Pinza alla munara
	315	Rofioi di Sanguinetto
	316	Rufiolo di Costeggiola
	317	Sagagiardi
	318	San Martino
	319	Savoardi di Verona
	320	Schizzotto
	321	Sfogliatine di Villafranca
	322	Smegiassa
	323	Subioti all'ortica
	324	Tajadele al tardivo
	325	Torrone di S. Martino di Lupari
	326	Torta ciosota
	327	Torta figassa
	328	Torta fregolotta
	329	Torta nicolotta
	330	Torta ortigara
	331	Torta pazientina
	332	Torta pinza - Putana
333	Torta sgriesolona	
334	Torta zonclada	
335	Tortellini di Valeggio sul Mincio	
336	Treccia d'oro di Thiene	
337	Zaleta di giuggiole	
338	Zaletti	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	339	Anguilla del Delta del Po
	340	Anguilla del Livenza
	341	Anguilla marinata del Delta del Po
	342	Anguilla delle valli da pesca venete
	343	Bacalà alla vicentina
	344	Branzino delle valli da pesca venete
	345	Caparosolo de ciosa o vongola verace di Chioggia
	346	Cefali delle valli da pesca venete
	347	Cefalo del Polesine
	348	Gambero di fiume della Venezia Orientale
	349	Latterini marinati del Delta del Po
	350	Moeche e Masanete
	351	Moscardino di Caorle
	352	Pesce azzurro del Delta del Po
	353	Sardine e alici marinate del Delta del Po
	354	Seppia bianca di Chioggia, Sepe de ciosa, Seppioline di Chioggia
	355	Schia della laguna di Venezia
	356	Trota Fario valli vicentine
	357	Trota iridea del Sile
	358	Trota iridea della Valle del Chiampo
	359	Vongola verace del Polesine

REGIONE VENETO		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	360	Miele dei Colli Euganei
	361	Miele del Delta del Po
	362	Miele del Grappa
	363	Miele del Montello
	364	Miele della collina e pianura veronese
	365	Miele della montagna veronese
	366	Miele di barena
	367	Mieli dell'Altopiano di Asiago
	368	Ricotta affumicata*
	369	Ricotta affumicata della Val Leogra*
	370	Ricotta da sachetto della Val Leogra*
	371	Ricotta fioreta delle vallate vicentine*
	372	Ricotta pecorina dei Berici*
	373	Ricotta pecorina stufata dei Berici*
	374	Ricotta Schotte*

* Deroga alle norme igienico sanitarie