

REGIONE SICILIANA			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Amarena	
	2	Acquavite di miele iblea, Spiritu re' fascitrani, Spiritu i meli, Spiritu a cira	
	3	Acquavite di vino	
	4	Liquore al mandarino	
	5	Liquore fuoco dell'Etna	
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	6	Carne fresca di vacca, di pecora, di capra e di maiale	
	7	Gelatina di maiale, a Liatina	
	8	Salsiccia di maiale fresca, secca e affumicata, a sausizza	
	9	Salsiccia pasqualora	
	10	Salsiccia pasqualora partiniese, sasizza pasqualora partinices	
	11	Salsiccone	
<i>Grassi</i>	12	Olio extravergine di oliva	
<i>Condimenti</i>	13	Elioconcentrato	
	14	Sale marino naturale	
<i>Formaggi</i>	15	Ainuzzi	
	16	Belicino	
	17	Caci figurati	
	18	Caciocavallo palermitano	
	19	Caciotta degli Elimi	
	20	Canestrato	
	21	Canestrato vacchino	
	22	Cofanetto	
	23	Cosacavaddu ibleo	
	24	Ericino	
	25	Formaggio di capra "padduni"	
	26	Formaggio di capra siciliana	
	27	Formaggio di S. Stefano di Quisquina	
	28	Maiorchino	
	29	Maiorchino di Novara di Sicilia	
	30	Mozzarella	
	31	Pecorino rosso	
	32	Picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato	
	33	Piddiato	
	34	Provola	
	35	Provola dei Monti Sicani, Caciotta	
	36	Provola delle Madonie	
	37	Provola siciliana	
	38	Tumazzu di vacca	
	39	Vastedda palermitana	
	<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	40	Aglione rosso di Nubia, Aglione di Paceco, Aglione di Trapani
		41	Albicocco di Scillato
		42	Alloro
		43	Anghina di Siracusa
44		Arancia bionda di Scillato	
45		Bastarduna di Calatafimi	
46		Capperi	
47		Capperi e cucunci	
48		Carciofo spinoso di Palermo o Menfi	
49		Carciofo violetto catanese	
50		Cavolfiore violetto "natalino"	
51		Cavolo broccolo o "sparacello" palermitano	
52		Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci"	
53		Cavolo rapa selvatico, Cavuliceddri, Scuriiddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbagg	
54		Cece	
55		Ciliegia mastrantoni	
56		Cipolla di Giarratana	
57		Clementine di Monforte San Giorgio	
58		Cotognata	
59		Fagiolo di Polizzi	
60		Fava di Leonforte	
61		Favi liezzi di Buccheri	
62		Fichi secchi	
63		Fichidindia	
64		Fico d'India della Valle del Belice	
65		Ficodindia della Valle del Torto, Ficudinia	
66		Fragola e fragolina di Maletto	
67		Fragolina di Ribera	
68		Fragolina di Sciacca	
69		Grano duro	
70		Kaki di Misilmeri	
71		Lenticchia di Ustica	
72		Lenticchia di Villalba	
73		Limone in secco di Pettineo	
74		Limone verdello	
75		Mandarino tardivo di Ciaculli	
76		Mandorla di Avola	
77		Mandorle	
78		Manna	
79		Marmellata di arance	
80		Marmellata di mele cotogne	
81		Marmellata di pere spinelli, Pira spinieddi	
82		Mele cola	
83		Mele gelate cola	
84		Melone invernale giallo "cartucciaru" verde "purceddu"	
85		Melone giallo (cucumis melo var. inodorus), Melone giallo di Paceco, Melone d'inverno	
86		Mostarda	
87		Mostarda essiccata	
88		Nespola di Trabia	
89		Nocciole dei Nebrodi	
90		Noce di Motta, "Nuci da motta"	
91		Oliva a puddascedda di Buccheri	
92		Oliva Nebba	
93		Oliva nera di Buccheri	
94		Oliva nera passuluni	
95		Origano	
96		Ovaletto di Calatafimi	
97		Patata novella di Messina	
98		Patata novella di Siracusa	
99		Pere butirra d'estate	
100		Pere spinelli	
101		Pere ucciardona	
102		Pere virgola	
103		Pistacchio	
104		Pomodoro di Vittoria	
105		Pomodoro faino di Licata detto "butticchieddu"	
106		Pomodoro seccagno pizzutello di Paceco	
107		Pomodoro secco (ciappa)	
108		Rosmarino	
109		Susina ariddu di core, ariddu ri core, ariddicore	
110		Susina caleca, caleca, pruno caleca	
111		Susina della rosa, pruna a rosa, pruno rosa, Santa Ros	
112		Susina lazzarino, lazzarino, rapparino di Monreale	
113		Susina pruno di Vruno, pruno ri Vruno, pruno vruno	
114		Susina sanacore tardiva, sanacore tardiva, sanacore ca facciuzza rossa	
115		Susino sanacore (u prunu ri murriali)	
116		Zucca virmiciddara, Cucuzza virmiciddara	
117	Zucchina di Misilmeri detta: "friscaredda"		

<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	118	Amaretti	
	119	Biancomangiare	
	120	Biscotti a "s"	
	121	Biscotti al latte	
	122	Biscotti bolliti, i Viscotta udduti	
	123	Biscotti di Natale	
	124	Biscotti duri	
	125	Biscotto di Monreale (Viscotta ri Murriali)	
	126	Biscotti glassati, i Viscotta cà liffia o mazziati	
	127	Bocconetto	
	128	Bracciale	
	129	Buccellato	
	130	Cannillieri	
	131	Cannoli	
	132	Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano	
	133	Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannoli i Horès	
	134	Cassata siciliana	
	135	Cassateddi	
	136	Cassateddi di Calatafimi	
	137	Cassatella di Agira	
	138	Cassatella di ceci, cassatedda di ciciri	
	139	Ciambella	
	140	Ciascuna, Mucatulì	
	141	Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti	
	142	Così di ficu, Così duci	
	143	Crespelle di riso	
	144	Crispelle, i Crispeddi	
	145	Cuccia	
	146	Cucciddata	
	147	Cucciddati di Calatafimi	
	148	Cucuzzata	
	149	Cuddireddra	
	150	Cuddiruni	
	151	Cuddiruni duci	
	152	Cuddureddi	
	153	Cudduruni di Buccheri	
	154	Cuffitelle	
	155	Duci di tibbi	
	156	Facciuni di San Chiara	
	157	Fasciatelle	
	158	Funciddi di Buccheri	
	159	Frutti di Martorana	
	160	Gadduzzi	
	161	Gelo di melone	
	162	Granita di gelsi neri	
	163	Granita di mandorla	
	164	Guammelle	
	165	Guiuggiolena o Cubbiata	
	166	Mandorlato (Biscotto riccio)	
	167	Mastazzola	
	168	Minna di Virgini	
	169	Mmugliulati	
	170	Nfasciateddi	
	171	Nfasciateddi di Agira	
	172	Nfasciatiddi di Troina	
	173	Nfrigghiulata	
	174	Nucàtuli	
	175	Ossa di morto	
	176	Pagnotta alla disgraziata	
	177	Pane a lievitazione naturale (Pani cu cruscenti)	
	178	Pane di casa, u Pani i casa	
	179	Pane di Monreale (u Pani ri Murriali)	
	180	Pane di S. Giuseppe	
	181	Pane votivo, a Cuddura di s. paulu	
	182	Panzerotti	
	183	Papareddi	
	184	Pasta alla crema di latte	
	185	Pasta di mandorle	
	186	Pasta di nocciola	
	187	Pasta reale di Erice	
	188	Petrafnunula	
	189	Pignocciata	
	190	Pignolata di Messina	
	191	Piparelle	
	192	Pizzarruna	
	193	Pupi cull'ova	
	194	Pupi di zuccheru	
	195	Salame turco	
	196	Savoiarde	
	197	Scacciata	
	198	Scursunera	
	199	Sfinzi di San Giuseppe	
	200	Sfincione	
	201	Sfoglio (sfogghiu)	
	202	Squartucciatiu	
	203	Taralli	
	204	Testa di turco	
	205	Torrone di Caltanissetta, Turruni	
	206	Vastedda cu sammucu, vastedda nfigghiulata	
	207	Vastedda fritta	
	208	Vucciddati di mandorle	
	<i>Prodotti della gastronomia</i>	209	Arancini di riso
		210	Badduzzi di risu
		211	Busiati col pesto trapanese
		212	Caciù all'argintèra
		213	Caponata di melanzane
		214	Cardi in pastella
		215	Cavate
		216	Coddra chi sardi
		217	Crespelle
218		Crocchè di patate	
219		Cuscus di pesce	
220		Focaccia al sambuco	
221		Frascatula	
222		Iris	
223		Maccaruna	
224		Maccu di favi	
<i>Prodotti della gastronomia</i>		225	Maccu di grano
		226	Malateddi
		227	Nfigghiulata
		228	Padducculi di carne
		229	Pane cotto
		230	Panelle
		231	Pani co pipi
		232	Pani frittu cu l'uovu
		233	Parmigiana di melanzane
		234	Pasta cà muddica
		235	Pasta che sàrdi
		236	Pasta che vruoccoli arriminàti
		237	Sarde a beccaficu
		238	Stigghiola
		239	Vino cotto e mustazzoli
		240	Zuzzu

Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei	241	Alice sotto sale, Acciuga sotto sale, Anciova sutta sa
	242	Bottarga, Uovo di tonno
	243	Bottarga, Uovo di tonno di Capo San Vito, Uovo di tonno santovitaro
	244	Gambero rosso, àmmaru rùssu, ammaruni
		Lattime di tonno salato, Lattime di tonno sotto sale, Lattùme di tünnu salátu, Lattùme di tünnu sutta
	245	Sali
	246	Pesce azzurro sott'olio di Lampedusa
	247	Menola salata, Menole salate, Ritünnu salátu, Ritünni saláti
	248	Salame di tonno, Ficazza di tünnu
	249	Sardina salata, Sardina sotto sale, Sarda salata, Sarda sutta sali
	250	Tonno di tonnara
251	Vaccareddi (Lumache)	
prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	252	Miele delle Egadi
	253	Miele delle Madonie
	254	Miele di acacia, di timo, di carrubo
	255	Miele di timo, di agrumi, di cardo, di eucalyptus, di carrubo
	256	Miele di Trapani
	257	Miele ibleo
	258	Miele millefiori
	259	Miele della provincia di Agrigento
	260	Ricotta di pecora
	261	Ricotta di vacca
	262	Ricotta iblea
	263	Ricotta informata
	264	Ricotta mista