

REGIONE SICILIANA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Amarena
	2	Acquavite di miele iblea, Spiritu re' fascitrari, 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 partinicese, sasizza pasqualora partinicese
	11	Salsicione
<i>Grassi</i>	12	Olio extravergine di oliva
<i>Condimenti</i>	13	Eliocentrato
	14	Sale marino naturale
<i>Formaggi</i>	15	Ainuzzi
	16	Belcino
	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
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	35	Provola dei Monti Sicani, Caciotta
	36	Provola delle Madonie
	37	Provola siciliana
	38	Tumazzu di vacca
	39	Vastedda palermitana
	40	Aglio rosso di Nubia, Aglio di Paceco, Aglio di Trapani
	41	Albicocco di Scillato
	42	Alloro
	43	Anguria di Siracusa
	44	Arancia biondo 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, Scuiriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi,	
54	Cece	
55	Cece rosso di Cianciana - Cikiru russu di Cianciana	
56	Ciliegia mastrantoni	
57	Cipolla di Giarratana	
58	Clementine di Monforte San Giorgio	
59	Cotognata	
60	Fagiolo di Polizzi	
61	Fava di Leonforte	
62	Favi liezzi di Buccheri	
63	Fichi secchi	
64	Fichidindia	
65	Fico d'india della Valle del Belice	
66	Ficodindia della Valle del Torto, Ficudinia	
67	Fragola e fragolina di Maletto	
68	Fragolina di Ribera	
69	Fragolina di Sciacca	
70	Grano duro	
71	Kaki di Misilmeri	
72	Lenticchia di Ustica	
73	Lenticchia di Villalba	
74	Limone in seccagno di Pettineo	
75	Limone verdello	
76	Mandarino tardivo di Ciaculli	
77	Mandorla di Avola	
78	Mandorle	
79	Manna	
80	Marmellata di arance	
81	Marmellata di mele cotogne	
82	Marmellata di pere spinelli, Pira spinieddi	
83	Mele cola	
84	Mele gelate cola	
85	Melone invernale giallo "cartucciaru" verde "purceddu"	
86	Melone giallo (cucumis melo var. inodorus), Melone giallo di Paceco, Melone d'inverno	
87	Mostarda	
88	Mostarda essiccata	
89	Nespoli di Trabia	
90	Nocciole dei Nebrodi	
91	Noce di Motta, "Nuci da motta"	
92	Oliva a puddascedda di Buccheri	
93	Oliva Nebba	
94	Oliva nera di Buccheri	
95	Oliva nera passuluni	
96	Origano	
97	Ovaletto di Calatafimi	
98	Patata novella di Messina	
99	Patata novella di Siracusa	
100	Pere butirra d'estate	
101	Pere spinelli	
102	Pere ucciardona	
103	Pere virgola	
104	Pistacchio	
105	Pomodoro di Vittoria	
106	Pomodoro faino di Licata detto "buttichieddu"	
107	Pomodoro seccagno pizzutello di Paceco	
108	Pomodoro secco (ciappa)	
109	Rosmarino	
110	Susina ariddu di core, ariddi ri core, ariddicore	
111	Susina caleca, caleca, pruno caleca	
112	Susina della rosa, pruna a rosa, pruno rosa, Santa Rosa	
113	Susina lazzarino, lazzarino, rapparino di Monreale	
114	Susina pruno di Vruno, pruno ri Vruno, pruno vruno.	
115	Susina sanacore tardiva, sanacore tardiva, sanacore ca facciuzza rossa.	
116	Susino sanacore (u prunu ri murriali)	
117	Tartufo bianchetto di Buccheri - Trufolo	
118	Tartufo scorzone di Buccheri - Trufolo	
119	Zucca vimiciddara, Cucuzza vimiciddara	
120	Zucchini di Misilmeri detta: "friscaredda"	

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

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