



ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP

Vinagre balsámico obtenido de la fermentación del mosto cocido de uvas típicas de la Provincia de Modena, añejado mínimo doce años. Región Emilia-Romagna.

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA DOP

Vinagre balsámico obtenido de la fermentación del mosto cocido de uvas típicas de la Provincia de Reggio Emilia, añejado mínimo doce años. Región Emilia-Romagna.

AGLIO BIANCO POLESANO DOP

Ajo secado de la especie *Allium sativum* L., variedad Avorio que deriva del ecotipo local Bianco Polesano. Región Veneto.

AGLIO DI VOGHIERA DOP

Ajo fresco, semi seco o secado, de la especie *Allium sativum* L., que proviene del ecotipo local Aaglio di Voghiera. Región Emilia-Romagna.

ALTO CROTONESE DOP

Aceite de oliva extra virgen, obtenido de las variedades Carolea, Pennulare, Borgese, Leccino, Tonda di Strongoli y Rossanese. Región Calabria.

APRUTINO PESCARESE DOP

Aceite de oliva extra virgen, obtenido de las variedades Dritta, Leccino y Toccolana. Región Abruzzo.

ARANCIA DI RIBERA DOP

Naranjas frescas de las variedades: Brasiliano; Washington Navel y Navelina. Región Sicilia.

ASIAGO DOP

Queso de pasta semi cocida, elaborado con leche de vaca; existen dos tipologías: Pressato (prensado), de leche entera, y d'Allevio, de leche descremada, con sabor más intenso. Región Veneto y Provincia de Trento.

ASPARAGO BIANCO DI BASSANO DOP

Espárrago fresco de la especie *Asparagus officinalis* L., de los ecotipos Comune o Chiaro di Bassano. Región Veneto.

BASILICO GENOVESE DOP

Albahaca fresca de la especie *Ocimum basilicum* L., derivado de ecotipos o selecciones indígenas. Región Liguria.

BERGAMOTTO DI REGGIO CALABRIA - OLIO ESSENZIALE DOP

Aceite esencial extraído de los frutos de tres variedades de Bergamota (cítrico) de la especie *Citrus bergamia* Risso: Femminello, Castagnaro y Fantastico. Región Calabria.

BITTO DOP

Queso curado, de pasta semi dura, elaborado con leche entera de vaca, con posible adición de leche de cabra hasta un máximo del 10%. Región Lombardía.

BRA DOP

Queso elaborado con leche de vaca, en ocasiones descremada, de animales criados en la provincial de Cuneo, con la posible adición de leche de cabra u oveja. Se tienen dos tipologías: Tenero (tierno), Duro (duro). Región Piemonte.

BRISIGHELLA DOP

Aceite de oliva extra virgen, obtenido de la variedad Nostrana di Brisighella. Región Emilia-Romagna.

BROVADA DOP

Producto derivado de la cosecha del ecotipo local de nabo con couello purpura de la especie *Brassica rapa* L. rapa Hart., conocido también como "nabo Brovada". Friuli-Venezia Giulia.

BRUZIO DOP

Aceite de oliva extra virgen, obtenido de las variedades: Tondina, Carolea, Grossa di Cassano y Rossanese. Región Calabria.



CACIOCAVALLO SILANO DOP

Queso semi duro, de pasta hilada, elaborado con leche entera de vaca, de animales criados en la zona de producción. Región Calabria, Campania, Molise, Puglia y Basilicata.

CANESTRATO PUGLIESE DOP

Queso de pasta dura, elaborado de leche de oveja, moldeado de forma característica. Región Puglia.

CANINO DOP

Aceite de oliva extra virgen, obtenido de las variedades: Caninese, Leccino, Pendolino, Maurino y Frantoio. Región Lazio.

CAPOCOLLO DI CALABRIA DOP

Producto de charcutería, salado y curado, obtenido de la parte superior de lomo de cerdos de raza grande. Región Calabria.

CAPPERO DELLE ISOLE EOLIE DOP

Alcaparras de la especie *Capparis spinosa*, conservadas en sal. Incluye los biotipos: Nocellara, Nocella y Spinoso di Salina. Región Sicilia.

CARCIOFO SPINOSO DI SARDEGNA DOP

Alcachofa perteneciente a la especie *Cynara scolymus*, del ecotipo local Spinoso Sardo. Región Sardegna.

CARTOCETO DOP

Aceite de oliva extra virgen, obtenido de las variedades: Leccino, Frantoio y Raggiola. Región Marche.

CASATELLA TREVIGIANA DOP

Queso de pasta suave elaborado con leche entera de vaca, exclusivamente de las razas Frisona, Pezzata Rossa, Bruna y Burlina. Región Veneto.

CASCIOTTA D'URBINO DOP

Queso de pasta semi cocida, elaborado con 70-80% leche entera de oveja, 20-30% de leche de vaca. Región Marche.

CASTAGNA DI VALLERANO DOP

Castaña fresca del ecotipo local que deriva de la especie *Castanea sativa* M. Región Lazio.

CASTELMAGNO DOP

Queso semi duro elaborado con leche entera, cruda, de vaca, alimentadas de heno fresco o seco de las praderas locales, con una pequeña cantidad de leche semidescremada de cabra (5-20%). Región Piemonte.

CHIANTI CLASSICO DOP

Aceite de oliva extra virgen, obtenido de las variedades: Leccino, Frantoio, Correggiolo y Moraiolo. Región Toscana.

CILENTO DOP

Aceite de oliva extra virgen, obtenido de las variedades: Pisciotiana, Rotondella, Ogliarola o Uogliarola, Frantoio, Salella y Leccino. Región Campania.

CILIEGIA DELL'ETNA DOP

Cereza fresca dulce, de la variedad *Prunus avium* L. de la familia Rosaceae, ecotipo Mastrantonio (Donnantonio). Región Sicilia.

CINTA SENESE DOP

Carne fresca de cerdos de raza Cinta Senese, nacidos, criados y sacrificados en la región Toscana.

CIPOLLOTTO NOCERINO DOP

Cebolleta fresca de la especie *Allium cepa* L., cosechada antes de que la planta haya completado su ciclo vegetativo. Región Campania.

COLATURA DI ALICI DI CETARA DOP

Producto líquido obtenido de las entrañas de las anchoas (*Engraulis encrasicolus* L.), conservado en sal. Región Campania.

COLLINA DI BRINDISI DOP

Aceite de oliva extra virgen, obtenido de las variedades: Ogliarola Salentina, Cellina di Nardò, Coratina, Frantoio, Leccino y Picholine. Región Puglia.

COLLINE DI ROMAGNA DOP

Aceite de oliva extra virgen, obtenido de las variedades: Correggiolo, Leccino, Pendolino, Moraiolo y Rossina. Región Emilia-Romagna.

COLLINE PONTINE DOP

Aceite de oliva extra virgen, obtenido de las variedades: Itrana, Frantoio y Leccino. Región Lazio.

COLLINE SALERNITANE DOP

Aceite de oliva extra virgen, obtenido de las variedades: Rotondella, Frantoio, Carpellese or Nostrale, Ogliarola y Leccino. Región Campania.

COLLINE TEATINE DOP

Aceite de oliva extra virgen, obtenido de las variedades: Gentile di Chieti, Moraiolo, Leccino y Nebbio. Región Abruzzo.

COPPA PIACENTINA DOP

Charcutería curada elaborada con los músculos del cuello de cerdos de raza Large White, Landrace y Duroc. Región Emilia-Romagna.

COZZA DI SCARDOVARI DOP

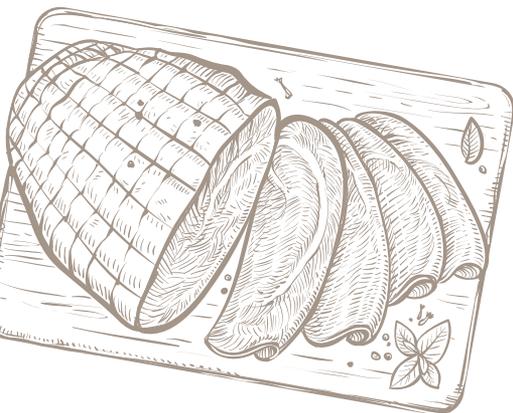
Mejillones de concha alargada y de color morado de la especie *Mytilus galloprovincialis*. Región Veneto.

CRUDO DI CUNEO DOP

Jamón crudo, salado y curado, de cerdos de razas Large White, Landrace, Duroc y sus cruza. Región Piemonte.



ALIMENTOS DOP



CULATELLO DI ZIBELLO DOP

Producto de charcutería, curado, envuelto en una red de malla grande, de cerdo de razas Large White, Landrace y Duroc. Región Emilia-Romagna.

DAUNO DOP

Aceite de oliva extra virgen, obtenido de las variedades: Peranzana o Provenzale, Coratina, Ogliarola Garganica y Rotondella. Región Puglia.

FAGIOLI BIANCHI DI ROTONDA DOP

Frijol blanco, fresco o seco de la especie *Phaseolus vulgaris* L., derivado de los ecotipos Fagiolo Bianco y Tondino (o Poverello Bianco). Región Basilicata.

FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA DOP

Frijol seco de la especie *Phaseolus vulgaris* L., derivado del ecotipo Cannellino di Atina. Región Lazio.

FARINA DI CASTAGNE DELLA LUNIGIANA DOP

Harina dulce de castañas, obtenida de las variedades históricas: Bresciana, Carpanese, Fosetta, Marzolina, Moretta, Primaticcia, Rigola, Rossella y Rossola. Región Toscana.

FARINA DI NECCIO DELLA GARFAGNANA DOP

Harina de castañas secas, obtenida de las variedades Carpinese, Pontecosì, Mazzangaia, Pelosora, Rossola, Verdola, Nerona Capannacia y otras locales. Región Toscana.

FARRO DI MONTELEONE DI SPOLETO DOP

Grano obtenido del ecotipo local de espelta de la especie *Triticum dicoccum*. Se produce en las tipologías: entero, semi perlado, quebrado y harina. Región Umbria.

FICHI DI COSENZA DOP

Higos deshidratados de la especie *Ficus carica* sativa, de la variedad Dottato (u Ottato). Región Calabria.

FICO BIANCO DEL CILENTO DOP

Higos deshidratados al sol, de la especie *Ficus carica* L., una subespecie doméstica derivada de la variedad Dottato conocido como "fico bianco del Cilento". Región Campania.

FICODINDIA DELL'ETNA DOP

Tuna fresca de la especie *Opuntia FicusIndica* L. Miller, derivada de tres variedades diferentes: Sanguigna (rojo sangre), Surfarina (amarilla) y Muscaredda (blanca). Región Sicilia.

FICODINDIA DI SAN CONO DOP

Tuna fresca de la especie *Opuntia ficus indica*, derivada de las siguientes variedades: Surfarina Nostrale; Sanguigna, Muscaredda o Scianarina. Se permite un máximo del 5% de otras variedades locales. Región Sicilia.

FIORE SARDO DOP

Queso de pasta dura, de leche entera de oveja, animales alimentados por pastoreo libre. Región Sardegna.

FONTINA DOP

Queso de pasta semi cocida, de leche entera de vaca, de raza Valdostana, (Pezzata Rossa, Pezzata Nera y Castana). Región Val d'Aosta o Valle de Aosta.

FORMAGGELLA DEL LUINESE DOP

Queso de pasta semi dura, de leche cruda entera de cabra, de razas típicas alpinas: Camosciata delle Alpi, Nera di Verzasca y cruza de las mismas. Región Lombardia.

FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO DOP

Queso de pasta dura o semi dura, de leche entera de vaca, de leche de oveja o mezcla de ambas. Los animales provienen de granjas dentro del área de producción, de raza: Frisona Italiana, Bruna Alpina, Pezzata Rossa, Sarda, Comisana, Massese, Vissana, Cornella Bianca, Fabrianese delle Langhe, Pinzirita o cruza. Región Emilia-Romagna, Marche.

FORMAI DE MUT DELL'ALTA VALLE BREMBANA DOP

Queso de pasta semi cocida elaborado con leche entera de vaca de una o dos ordeñas diarias. Disponible en dos tipologías: Prodotto a fondo-valle (producido en el fondo del valle) y Prodotto in alpeggio (de pastizales de montaña). Región Lombardia.

GARDA DOP

Aceite de oliva extra virgen, obtenido de las variedades: Casaliva, Frantoio, Leccino y Pendolino. Región Lombardia, Veneto, Provincia de Trento.

GORGONZOLA DOP

Queso azul de leche cruda entera y pasteurizada de vaca. Disponible en tres tipologías Piccante, Dolce y Piccola Piccante (pieza pequeña). Región Piemonte, Lombardia.

GRANA PADANO DOP

Queso de pasta dura, cocida, y de curado lento, elaborado con leche de vaca de dos ordeñas diarias, alimentadas de forraje fresco o seco obtenido dentro del área de producción. Región Emilia-Romagna, Lombardia, Piemonte, Provincia autonoma di Trento, Veneto.

IRPINIA - COLLINE DELL'UFITA DOP

Aceite de oliva extra virgen, obtenido de las variedades: Ravece, Ogliarola, Marinese, Olivella, Ruveia, Vigna della Corte, Leccino y Frantoio. Región Campania.

LA BELLA DELLA DAUNIA DOP

Aceitunas verdes o negras de la variedad Bella di Cerignola. Región Puglia.

LAGHI LOMBARDI DOP

Aceite de oliva extra virgen, obtenido de las variedades: Leccino, Frantoio, Casaliva, Pendolino y Sbrasa. Región Lombardia.

LAMETIA DOP

Aceite de oliva extra virgen, obtenido de la variedad Carolea. Región Calabria.

LIQUIRIZIA DI CALABRIA DOP

Regaliz obtenido de plantas cultivadas o silvestres de la especie Glychirrhiza glabra, de la variedad localmente conocida como Cordara. Región Calabria.

LUCCA DOP

Aceite de oliva extra virgen, obtenido de las variedades: Frantoio, Frantoiano or Frantoiana y Leccino. Región Toscana.

MARRONE DI CAPRESE MICHELANGELO DOP

Castaña fresca o seca del ecotipo local Marrone di Caprese Michelangelo, perteneciente a la variedad Marrone. Región Toscana.

MARRONE DI SAN ZENO DOP

Castaña fresca de la especie Castanea sativa Miller, de la variedad Marrone. Región Veneto.

MELA VAL DI NON DOP

Manzana fresca de la especie Malus communis Lam., procedente de las variedades Golden Delicious, Renetta Canada y Red Delicious. Región Provincia autónoma de Trento.

MELANZANA ROSSA DI ROTONDA DOP

Berenjena fresca de la especie Solanum aethiopicum, ecotipo Melanzana Rossa di Rotonda. Región Basilicata.

MIELE DELLA LUNIGIANA DOP

Miel madurada dentro de las colmenas. En dos tipologías: Castagno (castaño), y Acacia. Región Toscana.

MIELE DELLE DOLOMITI BELLUNESI DOP

Miel procedente de flores en las áreas montañosas de Belluno; en las tipologías: Millefiori (multifloral), Acacia, Tiglio (limerero), Castagno (castaño), Rododendro (rododendro) y Tarassaco (diente de león). Región Veneto.

MIELE VARESIANO DOP

Miel de acacia de las flores de Robinia pseudoacacia. Región Lombardia.

MOLISE DOP

Aceite de oliva extra virgen, obtenido de las variedades: Aurina, Gentile di Larino, Oliva Nera di Colletorto, Leccino, Paesana Bianca, Sperone di Gallo, Olivastro y Rosciola. Región Molise.

MONTASIO DOP

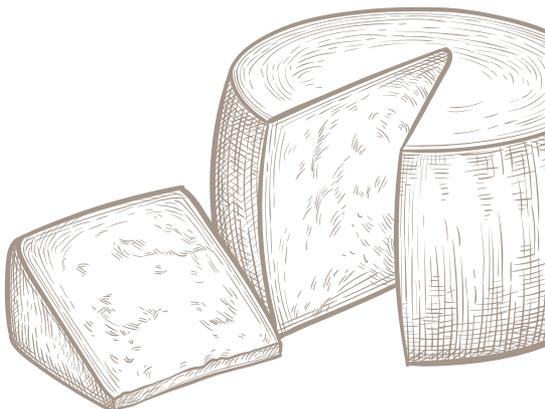
Queso de pasta dura, cocida, de leche de vaca. De sabor delicado (Fresco) a intenso y aromático cuando está curado (Mezzano o Semistagionato, Stagionato y Stravecchio). Región Friuli-Venezia Giulia, Veneto.

MONTE ETNA DOP

Aceite de oliva extra virgen, obtenido de las variedades: Nocellara Etna, Moresca, Tonda Iblea, Ogliarola Messinese, Biancolilla, Brandofino y Olivo di Castiglione. Región Sicilia.

MONTE VERONESE DOP

Queso de pasta semi cocida, de leche entera y semi descremada de vaca de raza Frisona, Bruna y Pezzata Rossa. Región Veneto.





ALIMENTOS DOP



MONTI IBLEI DOP

Aceite de oliva extra virgen, obtenido de las variedades: Tonda Iblea, Moresca y Nocellara Etna. Región Sicilia.

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

Queso fresco de pasta hilada elaborado con leche de búfala de la raza mediterránea italiana. Región Campania, Lazio, Molise, Puglia.

MOZZARELLA DI GIOIA DEL COLLE DOP

Queso fresco de pasta hilada elaborado con leche entera de vaca y cuajo. Presentado en tres formatos: esfera, nudo, o trenza. Región Puglia, Basilicata.

MURAZZANO DOP

Queso fresco graso elaborado con leche de oveja de la raza Delle Langhe, se puede mezclar con leche de cabra. Región Piemonte.

NOCCIOLA ROMANA DOP

Avellana seca, con o sin cascara, de la especie *Corylus avellana*, de las variedades Tonda Gentile Romana y Nocchione. Región Lazio.

NOCELLARA DEL BELICE DOP

Aceitunas de mesa verdes y negras, incluyendo sus productos derivados, de la variedad Nocellara del Belice. Región Sicilia.

NOSTRANO VALTROMPIA DOP

Queso de pasta dura, semi graso, curado por al menos 12 meses, elaborado con leche cruda de vaca. Región Lombardia.

OLIVA ASCOLANA DEL PICENO DOP

Aceitunas verdes de mesa, en salmuera o rellenas y empanizadas de la variedad Ascolana Tenera. Región Marche, Abruzzo.

OLIVA DI GAETA DOP

Aceitunas negras de mesa, de la variedad Itrana, también conocida como Gaetana. Región Lazio, Campania.

OSSOLANO DOP

Queso duro, de pasta semi cocida, elaborado con leche entera de vaca de raza Bruna, Frisona y Pezzata Rossa y cruza. Región Piemonte.

PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP

Pan elaborado con masa preparada con semolina de trigo duro local, agua, levadura natural y sal. Región Sicilia.

PANCETTA DI CALABRIA DOP

Tocino salado y curado de cerdos de raza Calabrese, Large White o Landrace. Región Calabria.

PANCETTA PIACENTINA DOP

Tocino graso de cerdos de raza Large White, Landrace y Duroc. Región Emilia-Romagna.

PANE DI ALTAMURA DOP

Pan de trigo duro molido, levadura madre, sal de mar y agua. Región Puglia.

PANE TOSCANO DOP

Pan elaborado con harina de trigo tierno entero (tipo 0), levadura y agua. Región Toscana.

PARMIGIANO REGGIANO DOP

Queso de pasta dura y cocida, elaborado con leche cruda de vaca, de animales criados en el área de producción, alimentados con forrajes frescos y secos locales. Región Emilia-Romagna, Lombardia.

PATATA DI BOLOGNA DOP

Papa fresca de pulpa amarilla de la variedad Primura, obtenida por siembra de semillas. Región Emilia-Romagna.

PATATA NOVELLA DI GALATINA DOP

Papa con piel amarilla o rojiza, pulpa amarillenta, de la variedad Sieglinde, especie *Solanum tuberosum*. Región Puglia.

PECORINO CROTONESE DOP

Queso de pasta semi cocida, de leche entera de oveja, en las tipologías Fresco, Semiduro, Stagionato (curado). Región Calabria.

PECORINO DEL MONTE PORO DOP

Queso de leche de cabra en tres tipologías: fresco, semi curado y curado. Región Calabria.

PECORINO DELLE BALZE VOLTERRANE DOP

Queso elaborado con leche cruda de oveja de raza Sarda, criadas en la zona de producción, y cuajo vegetal de las inflorescencias de cardo. Disponible en las siguientes tipologías: Fresco, Semistagionato (semi curado), Stagionato (curado), "da Asserbo". Región Toscana.

PECORINO DI FILIANO DOP

Queso de pasta dura, de leche entera de oveja de las razas Gentile di Puglia y Lucania, Leccese, Comisana, Sarda y sus cruza. Región Basilicata.

PECORINO DI PICINISCO DOP

Queso de leche cruda de oveja, disponible en las tipologías: Scamosciato y Stagionato (Semi curado y curado). Región Lazio.

PECORINO ROMANO DOP

Queso de pasta dura de leche entera de oveja, de libre pastoreo. Región Lazio, Toscana, Sardegna.

PECORINO SARDO DOP

Queso de pasta semi cocida, de leche entera de oveja de raza Sarda; en las tipologías: Dolce (tierno) y Maturo (curado). Región Sardegna.

PECORINO SICILIANO DOP

Queso de pasta semi cocida, de leche entera de oveja. Región Sicilia.

PECORINO TOSCANO DOP

Queso de pasta suave o semi dura, de leche entera de oveja, en las tipologías Fresco y Stagionato (curado). Región Toscana, Umbria, Lazio.

PENISOLA SORRENTINA DOP

Aceite de oliva extra virgen, obtenido de las variedades: Ogliarola o Minucciola, Rotondella, Frantoio y Leccino. Región Campania.

PEPERONE DI PONTECORVO DOP

Pimiento fresco de la especie *Capsicum annum L.*, derivado del ecotipo local Cornetto di Pontecorvo. Región Lazio.

PIACENTINU ENNESE DOP

Queso prensado, curado de leche cruda, entera, de oveja de las razas Comisana siciliana, Pinzirita, Valle del Belice y sus cruza; con adición de azafrán y granos de pimienta negra. Región Sicilia.

PIAVE DOP

Queso de pasta cocida y dura, de leche de vaca, de razas Bruna Italiana, Pezzata Rossa Italiana y Frisona Italiana. Producido en las tipologías Fresco, Mezzano (semi curado), Vecchio (curado), Vecchio Selezione Oro y Vecchio Riserva. Región Veneto.

PISTACCHIO DI RAFFADALI DOP

Pistache con o sin cascara, en ocasiones pelado, de plantas de la especie *Pistacia vera*, del cultivar Napoletana también conocido como Bianca o Nostrana. Región Sicilia.

PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP

Pistache con o sin cascara, en ocasiones pelado, de plantas de la especie *Pistacia vera*, del cultivar Napoletana también conocido como Bianca o Nostrale. Región Sicilia.

POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO

Jitomate fresco o conservado del ecotipo Piennolo de la especie *Lycopersicon esculentum* Miller. Región Campania.

POMODORO S. MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO DOP

Jitomate escalfado y conservado, entero o fileteado, de los ecotipos S. Marzano 2 y Kiro, de la especie *Lycopersicon esculentum* Miller. Región Campania.

PRETUZIANO DELLE COLLINE TERAMANE DOP

Aceite de oliva extra virgen, obtenido de las variedades: Leccino, Frantoio, Dritta, Tortiglione, Carboncella y Castiglione. Región Abruzzo.

PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

Jamón curado de cerdo de las razas Large White, Landrace y Duroc. Región Marche.

PROSCIUTTO DI MODENA DOP

Jamón curado de cerdo, de animales de gran tamaño, nacidos, criados y sacrificados en Italia, de las razas Large White y Landrace. Región Emilia-Romagna.





ALIMENTOS DOP

PROSCIUTTO DI PARMA DOP

Jamón curado de cerdo de las razas registradas en el Libro de Razas Italianas. Región Emilia-Romagna.

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP

Jamón curado de animales de gran tamaño, criados y sacrificados en 10 regiones del norte de Italia. Región Friuli-Venezia Giulia.

PROSCIUTTO TOSCANO DOP

Jamón curado de cerdo de las razas Large White, Landrace y Duroc. Región Toscana.

PROSCIUTTO VENETO BERICO-EUGANEO DOP

Jamón curado de cerdo de las razas Large White, Landrace y Duroc, puras o cruzadas. Región Veneto.

PROVOLA DEI NEBRODI DOP

Queso de pasta hilada, de leche cruda de vaca, elaborado en tres versiones Fresco, semi curado y curado. Región Sicilia.

PROVOLONE DEL MONACO DOP

Queso de pasta hilada, semi dura, curado, de leche cruda de vaca de las razas Agerolese, Frisona, Brunalpina, Pezzata Rossa, Jersey, y Podolica. Región Campania.

PROVOLONE VALPADANA DOP

Queso de pasta hilada, semi dura, de leche de vaca, disponible en las tipologías Dolce (tierno) y Piccante (curado, con sabor intenso). Región Provincia autónoma de Trento, Lombardia, Veneto, Emilia-Romagna.

PUZZONE DI MOENA/SPRETZ TZAORI DOP

Queso de pasta semi cocida, semi dura, de leche de vaca de razas: Bruna, Frisona, Pezzata Rossa, Grigia Alpina, Rendena, Pinzgau y sus cruza. Curado por al menos 90 días. Región Provincia autónoma de Trento, Provincia autónoma di Bolzano

QUARTIROLO LOMBARDO DOP

Queso de pasta suave elaborado con leche cruda o pasteurizada de vaca, de animales criados en la zona de producción. Disponible en las tipologías fresco o curado. Región Lombardia.

RAGUSANO DOP

Queso de pasta hilada elaborado con leche entera de vaca. Región Sicilia.

RASCHERA DOP

Queso prensado, semi graso, de leche de vaca a la que se puede añadir pequeñas cantidades de leche de cabra. Región Piemonte.

RICOTTA DI BUFALA CAMPANA DOP

Producto obtenido del procesamiento del suero derivado de la producción de la Mozzarella di Bufala Campana DOP. Región Campania, Lazio, Molise, Puglia.

RICOTTA ROMANA DOP

Producto fresco del suero de leche de oveja de raza Sarda, Comisana, Sopravissana y Massese, o sus cruza. Región Lazio.

RISO DI BARAGGIA BIELLESE E VERCEL-LESE DOP

Arroz no refinado de las variedades Arborio, Baldo, Balilla, Carnaroli, S. Andrea, Loto y Gladio. Región Piemonte.

RIVIERA LIGURE DOP

Aceite de oliva extra virgen, obtenido de las variedades Taggiasca, Pignola, Lavagnina, Razzola y otros cultivares indígenas. Región Liguria.

ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP

Queso de pasta suave de leche entera, cruda, de vaca y oveja, con posible adición de leche entera de vaca y oveja. Disponible en las tipologías Fresca y Affinata o Stagionata (afinada o curada). Región Piemonte.

SABINA DOP

Aceite de oliva extra virgen, obtenido de las variedades: Frantoio, Carboncella, Leccino, Raja, Pendolino, Moraiolo, Olivastone, Salviana, Olivato, Rosciola, y Fiecciara. Región Lazio.

SALAME BRIANZA DOP

Embutido de grano fino o grueso, de mezcla de cortes de cerdo de las razas Large White, Landrace y Duroc. Región Lombardia.



SALAME DI VARZI DOP

Embutido de grano grueso, de cortes, grasos y magros, de cerdo, certificado de razas pesadas italianas. Región Lombardia.

SALAME PIACENTINO DOP

Embutido de grano grueso, de cortes, grasos y magros, de cerdo de razas Large White, Landrace y Duroc. Región Emilia-Romagna.

SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA DOP

Embutido curado, de tamaño pequeño, de cortes de cerdo, grasos y magros, de las razas Large White, Landrace y Duroc. Región Abruzzo, Emilia-Romagna, Friuli-Venezia Giulia, Lazio, Lombardia, Marche, Piemonte, Toscana, Umbria, Molise, Veneto.

SALSICCIA DI CALABRIA DOP

Embutido de grano mediano, curado, de carne de cerdo de las razas Calabrese, Large White o Landrace. Región Calabria.

SALVA CREMASCO DOP

Queso de pasta suave de leche entera, cruda, de vaca de las razas Frisona Italiana y Bruna Alpina, criadas en la zona de producción. Región Lombardia.

SARDEGNA DOP

Aceite de oliva extra virgen, obtenido de las variedades: Bosana, Tonda di Cagliari, Nera di Villacidro y Semidana. Región Sardegna.

SEGGIANO DOP

Aceite de oliva extra virgen, obtenido de las variedades: Olivastra Seggianese. Región Toscana.

SILTER DOP

Queso de pasta dura, de leche cruda de vaca, de razas Grigio Alpina, Pezzata Rossa y Bruna; curado por al menos 100 días. Región Lombardia.

SOPPRESSATA DI CALABRIA DOP

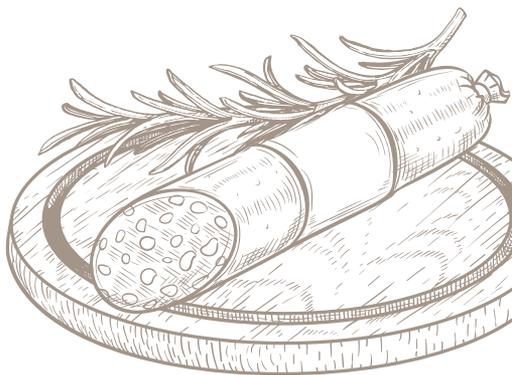
Embutido curado de carne de cerdo de las razas: Calabrese, Large White or Landrace. Región Calabria.

SOPRÈSSA VICENTINA DOP

Embutido de grano mediano de carne de cerdo de las razas: Large White, Landrace y Duroc nacidos y criados y sacrificados en la provincia de Vicenza. Región Veneto.

SPRESSA DELLE GIUDICARIE DOP

Queso de pasta semi dura de leche cruda, semi descremada de vaca, principalmente de la raza Rendena, nativa del Trentino. Región Provincia Autónoma di Trento.



SQUACQUERONE DI ROMAGNA DOP

Queso de pasta suave, de leche entera de vaca, de breve curado. Región Emilia-Romagna.

STELVIO DOP

Queso de pasta compacta, de leche de vaca, alimentadas de forraje local. Región Provincia Autónoma di Bolzano.

STRACHITUNT DOP

Queso azul, cremoso, de leche cruda entera de vaca de raza Bruna. Región Lombardia.

SUSINA DI DRO DOP

Ciruela fresca de la variedad local Prugna di Dro (o Prugna Nera di Dro). Región Provincia Autónoma di Trento.

TALEGGIO DOP

Queso de pasta suave, de leche entera, cruda o pasteurizada, de vaca. Región Lombardia, Veneto, Piemonte.

TERGESTE DOP

Aceite de oliva extra virgen, obtenido de las variedades: Belica or Bianchera, Carbona, Leccino, Leccio del Corno, Frantoio, Maurino y Pendolino. Región Friuli-Venezia Giulia.

TERRA D'OTRANTO DOP

Aceite de oliva extra virgen, obtenido de las variedades: Cellina di Nardò y Ogliarola. Región Puglia.

TERRA DI BARI DOP

Aceite de oliva extra virgen, obtenido de las variedades: Coratina, Cima di Bitonto o Ogliarola Barese y Cima di Mola. Región Puglia.

TERRE AURUNCHE DOP

Aceite de oliva extra virgen, obtenido de las variedades: Sessana (mínimo 70%) y Corniola, Itrana y Tonacella. Región Campania.



TERRE DI SIENA DOP

Aceite de oliva extra virgen, obtenido de al menos dos de las variedades: Frantoio, Correggiolo, Leccino y Moraiolo. Región Toscana.

TERRE TARENTINE DOP

Aceite de oliva extra virgen, obtenido de las variedades: Frantoio, Coratina, Leccino y Ogliarola. Región Puglia.

TINCA GOBBA DORATA DEL PIANALTO DI POIRINO DOP

Pez de agua dulce de la especie Tinca tinca L. proveniente de estanques en Altopiano di Poirino. Región Piemonte.

TOMA PIEMONTESE DOP

Queso de pasta semi cocida de leche entera de vaca para la tipología Latte Intero, o leche semi descremada para la Semigrasso. Región Piemonte.

TUSCIA DOP

Aceite de oliva extra virgen, obtenido de las variedades: Frantoio, Leccino y Caninese. Región Lazio.

UMBRIA DOP

Aceite de oliva extra virgen, obtenido de las variedades: Leccino, Frantoio, Moraiolo, San Felice, Rajo y Dolce Agocia. Región Umbria.

VAL DI MAZARA DOP

Aceite de oliva extra virgen, obtenido de las variedades: Biancolilla, Nocellara del Belice y Cerasuola. Región Sicilia.

VALDEMONE DOP

Aceite de oliva extra virgen, obtenido de las variedades: Santagatese, Ogliarola Messinese y Minuta. Región Sicilia.

VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD DOP

Lardo obtenido de la espalda y lomo de cerdos (de al menos nueve meses de edad) de razas Large White, Landrace y Duroc. Región Valle d'Aosta.

VALLE DEL BELICE DOP

Aceite de oliva extra virgen, obtenido de las variedades: Nocellara del Belice. Región Sicilia.

VALLÉE D'AOSTE FROMADZO DOP

Queso de pasta semi dura, de leche de vaca, con posibilidad de un porcentaje mínimo de leche de cabra. Región Valle d'Aosta.

VALLÉE D'AOSTE JAMBON DE BOSSES DOP

Jamón curado de cerdo de razas Large White, Landrace y Duroc. Región Valle d'Aosta.

VALLI TRAPANESE DOP

Aceite de oliva extra virgen, obtenido de las variedades: Nocellara del Belice y Cerasuola. Región Sicilia

VALTELLINA CASERA DOP

Queso de leche semi descremada, de vacas alimentadas de forraje local. Región Lombardia.

VASTEDDA DELLA VALLE DEL BELICE DOP

Queso de pasta hilada de leche entera, cruda, de oveja de raza Valle del Belice. Región Sicilia

VENETO DOP

Aceite de oliva extra virgen, obtenido de las variedades: Grignano, Favarol, Leccino, Casaliva, Frantoio, Maurino, Pendolino, Leccio del Corno, Trep, Drop, Marzemino, Riondella y Matosso. Región Veneto.

VULTURE DOP

Aceite de oliva extra virgen, obtenido de las variedades: Ogliarola del Vulture. Región Basilicata.

ZAFFERANO DELL'AQUILA DOP

Azafrán obtenido de los estigmas de las flores de *Crocus sativus* L., planta de la familia de iridáceas. Región Abruzzo.

ZAFFERANO DI SAN GIMIGNANO DOP

Azafrán obtenido de los estigmas de las flores de *Crocus sativus* L., planta de la familia de iridáceas. Región Toscana.

ZAFFERANO DI SARDEGNA DOP

Azafrán obtenido de los estigmas de las flores de *Crocus sativus* L., planta de la familia de iridáceas. Región Sardegna.

