



ALIMENTOS IGP

ABBACCHIO ROMANO IGP

Carne fresca de cordero lactante de las razas: Sarda, Comisana, Sopravissana, Massese, Merinizzata Italiana y sus relativas cruizas. Región Lazio.

ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE IGP

Anchoas conservadas en sal de mar. Región Liguria.

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Vinagre Balsámico obtenido de la mezcla de mosto de uva cocido y vinagre de vino, añejado mínimo 2 meses en toneles de madera. Región Emilia Romagna.

AGNELLO DEL CENTRO ITALIA IGP

Carne fresca de cordero de razas locales del centro de Italia, de edad menor a 12 meses.

AGNELLO DI SARDEGNA IGP

Carne fresca de cordero de razas sardas, criados en pastoreo libre o método semi intensivo. Región Sardegna.

AMARENE BRUSCHE DI MODENA IGP

Conserva a partir de las siguientes variedades de cerezas amargas: Amarena di Castelvetro, Amarena di Vignola, Amarena di Montagna, Amarena di Salattera, Marasca di Vigo, Meteor, Mountmorency y Pandi. Región Emilia Romagna.

ANGURIA REGGIANA IGP

Sandía fresca de las variedades de la especie *Citrullus lanatus*: Ashai Mijako, Crimson y Sentinel, respectivamente redonda, ovalada y alargada. Región Emilia Romagna.

ARANCIA DEL GARGANO IGP

Naranjas frescas del ecotipo Biondo Comune del Gargano y de los cultivares locales Duretta del Gargano. De cáscara delgada y pulpa amarillo-naranja. Región Puglia.

ARANCIA ROSSA DI SICILIA IGP

Naranjas frescas de las variedades Tarocco, Moro y Sanguinello, caracterizados por un pigmento natural que le confiere a la pulpa un color rojo. Región Sicilia.

ASPARAGO BIANCO DI CIMADOLMO IGP

Espárrago blanco fresco de la especie *Asparagus officinalis* L., derivados de los cultivares Precoce d'Argenteuil, Larac, Dariana, Cumulus, Darbella, Vittorio, Voltaire, y Zenò. Región Veneto.

ASPARAGO DI BADOERE IGP

Espárrago fresco de la especie *Asparagus officinalis* L., derivado de las variedades Dariana, Thielim, Zenò, Avalim y Grolim para los blancos, y de Eros, Thielim, Grolim, Dariana y Avalim para los verdes. Región Veneto.

ASPARAGO DI CANTELLO IGP

Espárrago fresco de la especie *Asparagus officinalis* L., obtenido de la variedad Precoce d'Argenteuil y derivados híbridos. Región Lombardia.

ASPARAGO VERDE DI ALTEDO IGP

Espárrago fresco de la especie *Asparagus officinalis* L., derivado de las variedades Precoce d'Argenteuil, Eros, Marte y Ringo. Región Emilia Romagna.

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

Embutido salado y curado del muslo de bovino de edad entre 18 meses y 4 años. Región Lombardia.

BURRATA DI ANDRIA IGP

Queso de pasta hilada de leche de vaca, obtenido de la mezcla de queso y crema. La parte exterior está elaborada con queso de pasta hilada, en forma de saco. Región Puglia.

CANESTRATO DI MOLITERNO IGP

Queso de pasta dura, de leche de leche entera de oveja (70-90%) y leche entera de cabra (10-30%), curado por al menos 60 días. Región Basilicata.

CANTUCCINI TOSCANI IGP o CANTUCCI TOSCANI IGP

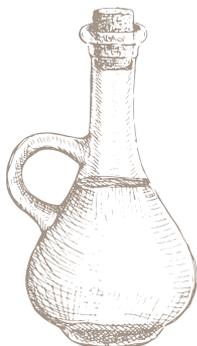
Galletas horneadas elaboradas con harina, azúcar, huevo, mantequilla, miel y almendras. Región Toscana.

CAPELLACCI DI ZUCCA FERRARESE IGP

Pasta fresca al huevo, rellena de calabaza *Cucurbita Moschata*, queso rallado, pan molido y nuez moscada. Región Emilia Romagna.

CAPPERO DI PANTELLERIA IGP

Alcaparra de la especie *Capparis spinosa* L., variedades Inemis y Nocellara, curada con sal fresca de mar. Región Sicilia.





CARCIOFO BRINDISINO IGP

Alcachofa fresca de la especie *Cynara cardunculus*, sub especie *Scolymus* (L.), ecotipo Carciofo Brindisino. Región Puglia.

CARCIOFO DI PAESTUM IGP

Alcachofa fresca de la variedad Carciofo Romanesco, conocido como Tondo di Paestum. Región Campania.

CARCIOFO ROMANESCO DEL LAZIO IGP

Alcachofa fresca de la especie *Cynara scolymus*, cosechado sin madurar. Deriva de los cultivares Castellammare y Campagnano y clones relacionados. Región Lazio.

CAROTA DELL'ALTOPIANO DEL FUCINO IGP

Zanahoria fresca de la especie *Daucus carota* L. de las variedades Maestro, Presto, Concerto, Napoli, Nando y Dordogne. Región Abruzzo.

CAROTA NOVELLA DI ISPICA IGP

Zanahoria fresca de la especie *Daucus carota* L., de las variedades del grupo Nantes Half Long y sus híbridos relacionados. Región Sicilia.

CASTAGNA CUNEO IGP

Castaña fresca o seca, de la especie *Castanea sativa* M., de las variedades: Ciapastra, Tempuriva, Bracalla, Contessa, Pugnante, Sarvai d'Oca, Sarvai di Gurg, Sarvaschina, Siria, Rubiera, Marrubia, Gentile, Verdesa, Castagna della Madonna, Frattona, Gabiana, Rossastra, Crou, Garrone Rosso, Garrone Nero, Marrone di Chiusa Pesio y Spina Lunga. Región Piemonte.

CASTAGNA DEL MONTE AMIATA IGP

Castaña fresca o seca, de la especie *Castanea sativa* M., de las variedades: Cecio, Marrone y Bastarda Rossa. Región Toscana.

CASTAGNA DI MONTELLA IGP

Castaña fresca o seca, de la especie *Castanea sativa* M., 90% derivan del cultivar Palummina. Región Sicilia.

CAUSCOLO IGP

Embutido de grano fino que se obtiene del doble molido de partes preciadadas de puerco de raza Large White italiana, Landrace y Duroc. Región Marche.

CILIEGIA DI MAROSTICA IGP

Cereza fresca de la especie *Prunus avium* L. de las variedades: Sandra, Francese, Roana, Romana, Milanese, Durone Rosso, Bella Italia, Sandra Tardiva, Van, Giorgia, Ferrovia, Durone Nero I, Durone Nero II y Mora di Cazzano. Región Veneto.

CILIEGIA DI VIGNOLA IGP

Cereza fresca de las variedades: Early Bigi, Lory, Bigarreau Moreau, Burlat, Mora di Vignola, Celeste, Giant Red - Primegiant, Carmen, Grace Star, Santina, Vera, Cristalina, Durone dell'Anella, Anellone, Giorgia, Durone Nero I, Samba, New Star, Black Star, Canada Giant, Van, Durone Nero II, Durone della Marca, Lapins, Ferrovia, Sweet Heart, Regina, Summer Charm (Staccato). Región Emilia Romagna.

CIOCOLATO DI MODICA IGP

Chocolate obtenido de procesar pasta de cacao amargo y azúcar. Región Sicilia.

CIPOLLA BIANCA DI MARGHERITA IGP

Cebolla de la especie *Allium Cepa* L., exclusivamente de los ecotipos locales Marzaiola o Aprilata (maduración temprana), Maggiaiola (de media temporada), Giugniese y Lugliatica (maduración tardía). Región Puglia.

CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA IGP

Cebolla fresca o seca de la especie *Allium cepa* L., exclusivamente de los ecotipos Tonda Piatta (maduración temprana), Mezza Campana (media temporada) y Allungata (maduración tardía). Región Calabria.

CLEMENTINE DEL GOLFO DI TARANTO IGP

Clementina fresca de la especie *Citrus clementine* Hort. ex Tanaka, de las variedades: Comune, Fedele, Precoce di Massafra o Spinoso, Grosso Apulia, ISA, SRA 63 y SRA 89. Región Puglia.

CLEMENTINE DI CALABRIA IGP

Cítrico de los cultivares, selecciones clonadas y mutaciones: Spinoso, SRA 63, Comune, Hernandina, Fedele, Tardivo, Marisol y Nules. Región Calabria.

COPPA DI PARMA IGP

Producto de charcutería de la parte muscular del cuello de cerdo de las razas Large White, Landrace y Duroc, u otras compatibles con cerdos de gran tamaño italianos. Región Emilia Romagna, Lombardia.



ALIMENTOS IGP



COPPIA FERRARESE IGP

Trenza de pan elaborado con harina de trigo (cultivado principalmente en la provincia de Ferrara), manteca de cerdo, aceite de oliva extra virgen, sal y malta. Emilia Romagna.

COTECHINO MODENA IGP

Embutido de distintas carnes de cerdo, para consumirse cocido. Región Emilia Romagna.

CULURGIONIS D'OGLIASTRA IGP

Pasta fresca, con forma de saquitos, rellena de papa, queso, grasa vegetal o animal, especias. Región Sardeña.

FAGIOLO CUNEIO IGP

Frijoles en vaina o desvainados secos de las especies *Phaseolus vulgaris* L. y *Phaseolus coccineus*, de las variedades Bianco di Bagnasco y Vedetta, Billò, Corona, Stregonta, Bingo, Rosano, Barbarossa, Solista y Millennium. Región Piemonte

FAGIOLO DI LAMON DELLA VALLATA BELLUNESE IGP

Frijoles frescos o secos de la especie *Phaseolus vulgaris* L., variedades Borlotto, Spagnolit, Spagnolo (o Ballotton), Calonega y Canalino. Región Veneto.

FAGIOLO DI SARCONI IGP

Frijoles frescos o secos de las variedades Cannellino y Borlotto, o de uno de los 20 ecotipos derivados de ellos. Región Basilicata.

FAGIOLO DI SORANA IGP

Frijol seco, blanco o rojo, de la especie *Phaseolus vulgaris* L. Región Toscana.

FARRO DELLA GARFAGNANA IGP

Granos de espelta perlada de la especie *Triticum dicoccum* (Schubler). Región Toscana.

FINOCCHIONA IGP

Embutido con carne de cerdo de raza Large White, Landrace y Duroc, característico por su aroma de hinojo, semillas o flores que se mezclan con la carne picada. Región Toscana.

FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO IGP

Producto de panadería de masa no leudada de harina de trigo, aceite de oliva y sal, relleno de queso fresco, de leche de vaca. Región Liguria.

FUNGO DI BORGOTARO IGP

Hongo fresco o deshidratado, de crecimiento espontáneo en los bosques, de las especies: *Boletus aestivalis*, *Boletus pinophilus*, *Boletus aereus* y *Boletus edulis*. Región Emilia Romagna, Toscana.

INSALATA DI LUSIA IGP

Lechuga de hoja larga de la especie *Lactuca sativa*, de la familia de las Asteraceas, variedades Capitata (llamada también Cappuccia) y Crispa (llamada también Gentile). Región Veneto.

KIWI LATINA IGP

Fruto fresco de la especie *Actinidia deliciosa*, derivada de la variedad Hayward. Región Lazio.

LARDO DI COLONNATA IGP

Lardo de cerdo salado y curado en cuencas de mármol. Región Toscana.

LENTICCHIA DI ALTAMURA IGP

Lentejas de las variedades Laird y Eston, de la especie *Lens culinaris* Medik. Región Puglia, Basilicata.

LENTICCHIA DI CASTELLUCCIO DI NORCIA IGP

Lentejas de lecotipos locales de la especie *Lens culinaris* Moench. Región Umbria, Marche. Lenticchia di Onano IGP. Región Lazio.

LIMONE COSTA D'AMALFI IGP

Limón de la especie *Citrus limon* L., del cultivar Sfusato Amalfitano. Región Campania.

LIMONE DELL'ETNA IGP

Limón de los cultivares Femminello y Monachello y sus clones, de la especie *Citrus limon* (L.). Región Sicilia.

LIMONE DI ROCCA IMPERIALE IGP

Limón de la especie *Citrus limon* Burm, del cultivar Femminello. Región Calabria.



LIMONE DI SIRACUSA IGP

Limón de la especie *Citrus limon* L. Burm, derivado del cultivar *Femminello* y sus clones, en las tipologías: *Primofiore*, *Bianchetto* o *Maiolino* (limón de primavera), *Verdello* (limón de verano). Región Sicilia.

LIMONE DI SORRENTO IGP

Limón de la especie *Citrus limon* L., derivado del ecotipo local *Ovale* de Sorrento, conocido también como *Limone di Massa Lubrense* o *Masese*. Región Campania.

LIMONE FEMMINELLO DEL GARGANO IGP

Limón de la variedad *Femminello Comune*, llamado localmente *Limone nostrale*. Región Puglia.

LIMONE INTERDONATO MESSINA IGP

Limón de la especie *Citrus limon* L., del cultivar *Interdonato*, un híbrido natural entre cidro y limón.

LUCANICA DI PICERNO IGP

Embutido de mezcla de partes de carne de cerdo aromatizada, en tripa natural. Existe una versión picante. Región Basilicata.

MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE IGP

Pasta seca al huevo. Región Marche.

MARCHE IGP

Aceite de oliva extra virgen obtenido de las variedades *Ascolana*, *Carboncella*, *Coroncina*, *Mignola*, *Orbetana*, *Piantone* de *Falerone*, *Piantone* de *Mogliano*, *Raggia/Raggiola*, *Rosciola* de *Colli Esini*, *Sargano* de *Fermo*, *Frantoio*, *Leccino*, que deben sumar por lo menos el 85% en conjunto o singularmente. Región Marche.

MARRONE DEL MUGELLO IGP

Castaña fresca o procesada de la especie *Castanea sativa* M., de ecotipos locales de la variedad *Castaña Fiorentina*. Región Toscana.

MARRONE DELLA VALLE DI SUSA IGP

Castaña fresca de los ecotipos locales *Marrone di San Giordio di Susa*, *Marrone di Meana di Susa*, *Marrone di Sant'Antonino di Susa*, *Marrone di Bruzolo* y *Marrone di Villar Focchiardo*. Región Piemonte.

MARRONE DI CASTEL DEL RIO IGP

Castaña fresca de la especie *Castanea sativa* Miller, de los biotipos *Marrone Domestico*, *Marrone Nostrano* y *Marrone di San Michele*. Región Emilia Romagna.

MARRONE DI COMBAI IGP

Castaña fresca de la especie *Castanea sativa* Miller, de la variedad doméstica *Macrocarpa*. Región Veneto.

MARRONE DI ROCCADASPIDE IGP

Castaña fresca de la especie *Castanea sativa* Miller, de las variedades *Anserta*, *Abate* y *Castagna Rossa*. Región Campania.

MARRONE DI SERINO/CASTAGNA DI SERINO IGP

Castaña fresca, pelada, secada, secada en la cascara o entera de la especie *Castanea sativa* Miller, de las variedades *Santimango* o *Verdola*. Región Campania.

MARRONI DEL MONFENERA IGP

Castañas frescas de la especie *Castanea sativa* Miller, de ecotipos locales. Región Veneto.

MELA ALTO ADIGE IGP o SÜDTIROLER APFEL GGA

Manzanas de la especie *Malus communis* Lam., de las variedades: *Braeburn*; *Elstar*; *Fuji*; *Gala*; *Golden Delicious*; *Granny Smith*; *Idared*; *Jonagold*; *Morgenduft*; *Red Delicious*; *Stayman Winesap*; *Pinova* y *Topaz*, y sus clones derivados. Región Provincia autónoma de Bolzano.

MELA DI VALTELLINA IGP

Manzanas de las variedades *Red Delicious*, *Golden Delicious* y *Gala*. Región Lombardia.

MELA ROSSA CUNEO IGP

Manzanas de las variedades *Red Delicious*, *Gala*, *Fuji* y *Braeburn*, con pulpa compacta y jugosa. Región Piemonte.

MELANNURCA CAMPANA IGP

Manzana de la especie *Malus communis* Lam., de las variedades *Annurca* y *Rossa del Sud*. Región Campania.

MELE DEL TRENTO IGP

Manzanas de las variedades *Golden Delicious*, *Red Delicious*, *Gala*, *Fuji*, *Morgenduft*, *Renetta*, *Granny Smith*, *Pinova*. Región Provincia autónoma de Trento.





ALIMENTOS IGP

MELONE MANTOVANO IGP

Melón fresco de las especies *Cucumis melo Cantalupensis* y *Reticulatus*. Las variedades híbridas más difundidas son: Honeymoon, Bacir, Giusto, Ganzo, Okey y Boutique, Macigno, Tuareg, Thales y Pregiato. Región Lombardia, Emilia Romagna.

MORTADELLA BOLOGNA IGP

Producto de charcutería perteneciente a la categoría de salchichas cocidas, preparado con partes diversas de cerdo. Región Emilia Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, Marche, Lazio, Provincia Autónoma de Trento, Toscana.

MORTADELLA DI PRATO IGP

Producto de charcutería perteneciente a la categoría de salchichas cocidas, preparado con partes diversas de cerdo, sal de mar, ajo, especias, alchermes (licor de especias y frambuesa). Región Toscana.

NOCCIOLA DEL PIEMONTE IGP

Avellana de la especie *Corylus avellana* L., del cultivares Tonda Gentile Trilobata, con o sin cascara, o semi procesada. Región Piemonte.

NOCCIOLA DI GIFFONI IGP

Avellana seca de la especie *Corylus avellana* L., de la variedad Tonda di Giffoni, con o sin cascara, sin cascara y tostada, pelada. Región Campania.

OLIO DI CALABRIA IGP

Aceite de oliva extra virgen obtenido de los siguientes cultivares: Carolea, Dolce di Rossano, Sinopolese, Grossa di Gerace, Tondina, Ottobratica, Grossa di Cassano, Tonda di Strongoli, que deben conformar por lo menos el 90%, de forma conjunta o individual. Región Calabria

OLIO DI PUGLIA IGP

Aceite de oliva extra virgen obtenido de los siguientes cultivares: di Nardò, Cima di Bitonto, Cima di Melfi, Frantoio, Ogliarola salentina, Coratina, Favolosa, Leccino, Peranzana, que deben conformar por lo menos el 90%, de forma conjunta o individual. Región Puglia.

OLIO DI ROMA IGP

Aceite de oliva extra virgen obtenido de los siguientes cultivares: Itrana, Carboncella, Moraiolo, Caninese, Salviana, Rosciola, Marina, Sirole, Maurino Pendolino, Frantoio y Leccino, con un mínimo del 80% de forma individual o conjunta. Región Lazio.

OLIO LUCANO IGP

Aceite de oliva extra virgen obtenido de los siguientes cultivares: Acerenza, Ogliarola del Vulture, Ogliarola del Bradano, Maiatica, Nociera, Ghiannara, Augellina, Justa, Cornacchiola, Romanella, Carpinegna, Faresana, Sammartinengna, Spinoso, Cannellina, Cima di Melfi, Fasolina, Fasolona, Lardaia, Olivo da mensa, Orazio, Palmarola, Provenzale, Racioppa, Roma, Rotondella, Russulella, Scarpetta, Tarantina, Coratina, Frantoio, Leccino. Región Basilicata.

PAMPAPATO DI FERRARA IGP

Producto de panadería, de forma redonda, con base plana, elaborado con harina de trigo, frutas cristalizadas, frutos secos, azúcar, cacao, especias y cubierto con chocolate amargo. Región Emilia Romagna.

PAMPEPATO DI TERNI IGP

Producto de panadería horneado, con frutas secas, chocolate, uva pasa, frutas cristalizadas, cacao, miel, café, especias y harina. Región Umbria.

PANE CASARECCIO DI GENZANO IGP

Pan elaborado con trigo suave y semi duro, salvado de trigo y levadura natural. Región Lazio.

PANE DI MATERA IGP

Pan elaborado con semolina molida dos veces y/o sémola de trigo duro, del cual debe ser mínimo 20% de ecotipos locales y variedades antiguas, agua, sal y levadura natural. Región Basilicata.

PANFORTE DI SIENA IGP

Producto tradicional elaborado con frutos secos y frutas cristalizadas, miel y especias. La versión "blanca" está cubierta de azúcar pulverizada y la oscura con especias molidas. Región Toscana.

PASTA DI GRAGNANO IGP

Pasta obtenida de la mezcla de sémola de trigo duro y agua del acuífero local. Disponible en varios formatos, con superficie rugosa por la extrusión en bronce. Región Campania

PATATA DEL FUCINO IGP

Papa de la especie *Solanum tuberosum*, obtenidas de semillas de variedades registradas. Región Abruzzo.



PATATA DELL'ALTO VITERBESE IGP

Papa madura de forma alargada, oval y uniforme, con pulpa amarilla y piel amarillenta y suave, de la especie *Solanum tuberosum*, por siembra de tuberos. Región Lazio.

PATATA DELLA SILA IGP

Papa de piel amarilla o roja, con pulpa amarilla o blanca, de la especie *Solanum tuberosum* L., de las variedades Agria, Desirée, Ditta, Majestic, Marabel y Nicola. Región Calabria.

PATATA ROSSA DI COLFIORITO IGP

Papa madura con piel rojiza y pulpa amarillo pálido, de la especie *Solanum tuberosum* L.. Región Umbria, Marche.

PEPERONI DI SENISE IGP

Pimiento fresco, seco o pulverizado de la especie *Capsicum annum*, de las variedades morfológicas Tronco (tronco), Uncino (gancho) y Appuntito (puntiagudo). Región Basilicata.

PERA DELL'EMILIA ROMAGNA IGP

Pera fresca de las variedades: Abate Fetel, Conference, Decana del Comizio, Kaiser, Max Red Bartlett, Cascade, Passa Crassana, William, Santa Maria y Carmen. Región Emilia Romagna.

PERA MANTOVANA IGP

Pera fresca de las variedades: William, Max Red Bartlett, Conference, Decana del Comizio, Abate Fetel y Kaiser. Región Lombardia.

PESCABIVONA IGP

Durazno de la especie *Prunus persica* L. Batsch, de pulpa blanca, con piel de color mezclado verde-blanco-rojizo, de los ecotipos Murtiddara o Primizia Bianca, Bianca, Agostina e Settembriana. Región Sicilia.

PESCA DI LEONFORTE IGP

Durazno fresco de los ecotipos Bianco di Leonforte y Giallone di Leonforte. Región Sicilia.

PESCA DI VERONA IGP

Durazno fresco de la especie *Persica vulgaris* Mill, de las variedades Polpa bianca, Gialla y Nettarina Gialla, y los cultivar de maduración temprana, media y tardía. Región Veneto.

PESCA E NETTARINA DI ROMAGNA IGP

Duraznos y nectarinas de la especie *Prunus persica* L., de distintas variedades diferenciables por el color de la pulpa y la piel. Región Emilia Romagna.

PIADINA ROMAGNOLA IGP o PIADA ROMAGNOLA IGP

Producto de panadería a base de harina de trigo tierno, agua, grasas y sal. Se presenta en dos tipologías: Piadina Romagnola y Piadina Romagnola alla Riminese. Región Emilia Romagna.

PITINA IGP

Producto de charcutería obtenido de la mezcla de mínimo 70% de carne magra de oveja, cabra o caza, y el resto de carne grasa de cerdo. Región Friuli Venezia Giulia.

PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA IGP

Pasta obtenida de la mezcla de mínimo 20 % de trigo sarraceno y harinas de otros granos. Se comercializa tanto fresca como seca, y en varios formatos. Región Lombardia.

POMODORO DI PACHINO IGP

Jitomate de la especie *Lycopersicon esculentum* Mill, con las variedades: Tondo Liscio (Redondo y liso, en racimos o suelto), Costoluto (acanalado), Plum y Mini-plum, Cherry. Región Sicilia.

PORCHETTA DI ARICCIA IGP

Producto de puerco cocido lentamente y sazonado, ya sea entero o solo la parte central del animal. Deben ser hembras de raza Landrace, Large White o Pietrain. Región Lazio.

PROSCIUTTO AMATRICIANO IGP

Jamón de cerdo, salado y curado, de raza Large White y Landrace italiana, Duroc. Región Lazio.

PROSCIUTTO DI NORCIA IGP

Jamón de cerdo, salado y curado, de raza Large White y Landrace italiana, Duroc. Región Umbria.

PROSCIUTTO DI SAURIS IGP

Jamón de cerdo ahumado de raza Large White, Landrace Italiana y Duroc Italiana. Región Friuli Venezia Giulia.



RADICCHIO DI CHIOGGIA IGP

Hortaliza fresca de hojas de la familia de las Asteraceas, de la especie *Cichorium inthybus*, de la variedad Silvestre, con las siguientes tipologías: Precoce (maduración temprana) y Tardivo (maduración tardía). Región Veneto.

RADICCHIO DI VERONA IGP

Hortaliza fresca de hojas de la especie *Cichorium inthybus*, de la variedad Silvestre, con las siguientes tipologías: Precoce (maduración temprana) y Tardivo (maduración tardía). Región Veneto.

RADICCHIO ROSSO DI TREVISO IGP

Hortaliza fresca de hojas, de la especie *Cichorium inthybus*, de la variedad Silvestre, con las siguientes tipologías: Precoce (maduración temprana) y Tardivo (maduración tardía). Región Veneto.

RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO IGP

Hortaliza fresca de hojas, de la especie *Cichorium inthybus*, de la variedad Silvestre. Región Veneto.

RICCIARELLI DI SIENA IGP

Producto horneado de pastelería dulce cuya masa es elaborada con una selección de almendras dulces y amargas, azúcar y clara de huevo. Región Toscana.

RISO DEL DELTA DEL PO IGP

Arroz de la especie *Oryza sativa* L., sub-especie Japonica, del grupo Superfino, en las variedades: Carnaroli, Volano, Baldo y Arborio. Región Veneto, Emilia Romagna.

RISO NANO VIALONE VERONESE IGP

Arroz de la especie *Oryza sativa* L., sub-especie Japonica, de la variedad, Vialone Nano. Región Veneto.

RUCOLA DELLA PIANA DEL SELE IGP

Hojas de la planta de la especie *Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC., llamada comúnmente "Rucola selvatica". Región Campania.

SALAMA DA SUGO IGP

Producto elaborado con cortes sazonados de puerco, embutido en tripa natural de cerdo, sometido a secado y curado. Se tienen las tipologías: Cruda y Cotta (cocida). Región Emilia Romagna.

SALAME CREMONA IGP

Embutido de grano grueso, de carne magra y grasa de cerdo de raza Large White, Landrace y Duroc. Región Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte, Veneto.

SALAME D'OCA DI MORTARA IGP

Producto de charcutería elaborado con carne de ganso y grasa de cerdo, molidas homogéneamente, embutido en piel de ganso. Región Lombardia.

SALAME FELINO IGP

Producto de charcutería crudo y curado, de carne de cerdo de las razas Large White, Landrace y Duroc. Región Emilia Romagna.

SALAME PIEMONTE IGP

Embutido de grano grueso, de diversas partes de carne de cerdo, de las de carne de cerdo de las razas Large White, Landrace y Duroc. Región Piemonte.

SALAME S. ANGELO IGP

Embutido de grano grueso, de cortes nobles de carne de cerdo de las razas Large White, Landrace y Duroc. Región Sicilia.

SALE MARINO DI TRAPANI IGP

Sal obtenida por evaporación de agua de mar en las Salinas de la provincia de Trapani. Región Sicilia.

SALMERINO DEL TRENTO IGP

Pescado fresco de la especie *Salvelinus alpinus* L., de la familia de los salmónidos criado en estanques alimentados por las aguas puras y frías del Trentino. Región Trentino Alto Adige.

SCALOGNO DI ROMAGNA IGP

Chalote fresco o seco de la especie *Allium ascalonicum*. Región Emilia Romagna.

SÜDTIROLER SCHÜTTELBROT IGP o SCHÜTTELBROT ALTO ADIGE IGP

Pan seco, Delgado y crujiente, se distingue por su gusto aromático y especiado. Provincia autónoma de Bolzano.

SEDANO BIANCO DI SPERLONGA IGP

Apio fresco de la especie *Apium graveolens* L., del ecotipo Bianco di Sperlonga. Región Lazio.

SICILIA IGP

Aceite de oliva extra virgen obtenido de las variedades: Biancolilla, Cerasuola, Moresca, Nocellara del Belice, Nocellara Etnea, Ogliarola Messinese, Tonda, Iblea, Aitana, Bottone di Gallo, Brandofino, Calatina, Cavaliere, Crastu, Erbanu, Giarraffa, Lumiaru, Marmorigna, Minuta, Nasitana, Nerba, Nocellara messinese, Olivo di Mandanici, Pircud-dara, Santagatese, Vaddarica, Verdello, Verdesse, Zaituna debiendo ser mínimo 95% ya sea de forma conjunta o individual. Región Sicilia.

SPECK ALTO ADIGE IGP o SÜDTIROLER MARKENSPECK IGP o SÜDTIROLER SPECK IGP

Producto de charcutería, proveniente del jamón del cerdo, salado, ahumado y curado. Provincia autonoma di Bolzano.

TORRONE DI BAGNARA IGP

Turrón obtenido de procesar azúcar, almendras tostadas, miel, clara de huevo, cacao en polvo, aceites esenciales y especias en polvo. Hay dos variedades: Martiniana, cubierto con azúcar granulada; Torrefatto Glassato, cubierto con cacao amargo. Región Calabria.

TOSCANO IGP

Aceite de oliva extra virgen, obtenido de las variedades Americano, Arancino, Ciliegino, Frantoio, Grappolo, Gremignolo, Grossolana, Larcianese, Lazzero, Leccino, Leccio del Corno, Leccione, Madonna dell'Impruneta, Marzio, Maurino, Melaiolo, Mignolo, Moraiole, Morchiaio, Olivastra Seggianese, Pendolino, Pesciatino, Piangente, Punteruolo, Razzoio, Rossellino, Rossello, San Francesco, Santa Caterina, Scarlinese, Tondello, debiendo ser mínimo 95% ya sea de forma conjunta o individual. Región Toscana.

TROTE DEL TRENTINO IGP

Trucha arcoíris de la especie *Oncorhynchus mykiss* (Walb.), criada en tanques con suministro de agua de manantiales locales. Región Provincia Autónoma di Trento, Lombardia.

UVA DA TAVOLA DI CANICATTI IGP

Uva de mesa fresca de la especie *Vitis vinifera* L., de la variedad Italia, conocida como "Pirovano 65", obtenida de la hibridación de Bicane con Moscato d'Amburgo. Región Sicilia.

UVA DA TAVOLA DI MAZZARRONE IGP

Uva de mesa fresca de la especie *Vitis vinifera* L., de las variedades Italia y Victoria (Blancas), Red Globe (tinta), Black Magic, Black Pearl y Palieri (Negras). Región Sicilia.

UVA DI PUGLIA IGP

Uva de mesa fresca de las variedades Italia b., Regina b., Victoria b. (Blanca), Michele Palieri n. (Negra), Red Globe rs. (tinta), cultivadas a 330 msnm. Región Puglia.

VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP

Carne fresca de vacas y terneras de las razas puras Chianina, Marchigiana y Romagnola, de entre 12 y 24 meses de edad. Región Emilia Romagna, Toscana, Marche, Abruzzo, Molise, Campania, Lazio, Umbria.

VITELLONI PIEMONTESI DELLA COSCIA IGP

Carne fresca de reses de raza Piemontese de más de 12 meses de edad inscritos en el "Libro Genealógico", criados en la zona de producción, desde el destete hasta el sacrificio. Región Piemonte, Liguria.

ZAMPONE MODENA IGP

Producto de charcutería, crudo o precocido, de carne de puerco, embutido en el cuero de la pata del animal. Región Emilia Romagna.

