

# DIRECTORIO ITALIANO

de

# PRODUCTOS DOP, IGP Y STG





# ÍNDICE

Introducción 5



## **Productos DOP** 7

Alimentos DOP 8  
Vinos DOP 17



## **Productos IGP** 33

Alimentos IGP 34  
Vinos IGP 42



## **Productos STG** 49

Alimentos STG 50

## **Recetas** 53

Glosario 64



Estimado Lector,

La Agencia Italiana de Comercio ITA Ciudad de México, se complace en compartir este libro con Usted con la esperanza de aumentar la conciencia y el aprecio por los productos italianos de calidad. Lo que encontrará dentro de estas páginas es la lista completa de alimentos y vinos italianos galardonados con el mayor reconocimiento en el mundo culinario: las Denominaciones de Origen Protegidas. Esto significa que cada producto es cuidadosamente revisado y examinado para determinar su origen, sus ingredientes, el método de cultivo, el proceso de elaboración e incluso el empaque y etiquetado. Estos productos obtienen su título sólo si provienen de áreas específicas de Italia, se producen de cierta manera y están sujetos a controles estrictos y periódicos por parte de las autoridades italianas.

Sus cualidades, incluso se podrían llamar virtudes, son singulares y no pueden ser replicadas. Ningún otro producto, por muy similar que sea en nombre, forma, color o sabor, se le puede comparar. Recuerde buscar siempre las etiquetas DOP (Denominazione d'Origine Protetta en italiano) o IGP (Indicazione Geografica Protetta en italiano) o STG (Specialità Tradizionale Garantita en italiano) en los alimentos; DOC y DOCG (o DOP) e IGP en los vinos. Estas denominaciones son una garantía absoluta de calidad, pureza y sabor.

En otras palabras, estos productos son una garantía del auténtico "Made in Italy", así que disfrute de este libro, disfrute de los productos y **disfrute de ITALIA.**



**DR. GIOVANNI LUCA ATENA**

ITALIAN TRADE AGENCY

Director de la Oficina para México, República Dominicana,  
Costa Rica, Nicaragua, El Salvador y Guatemala



## ES UNA GARANTÍA DE LA UNIÓN EUROPEA.

### LA AUTÉNTICA CALIDAD ITALIANA SE IDENTIFICA CON LOS SELLOS DOP, IGP Y STG.

La Unión Europea ha implementado una serie de indicaciones geográficas que incluyen DOP (*Denominación de Origen Protegida*) e IGP (*Origen Geográfico Protegido*), destinadas a fomentar la producción agrícola diversa, proteger los nombres de los productos contra el uso indebido y la imitación, ayudar a los consumidores proporcionándoles la información que necesitan sobre las características específicas de los productos en el mercado.

En todo el mundo, la comida italiana goza de una reputación de alta calidad gracias a sus tradiciones centenarias y su dedicación a la calidad y la excelencia. Este patrimonio está certificado por la Unión Europea a través de los sellos DOP, IGP y STG.

DOP Significa *Denominación de Origen Protegida* y se otorga a productos de excelencia que expresan un estrecho vínculo con el territorio de procedencia.

La DOP reconoce los productos agrícolas y alimenticios producidos, procesados y preparados en un área geográfica determinada, reconociendo los métodos de producción. IGP, significa *Indicación Geográfica Protegida*, y se otorga a productos agrícolas y alimenticios estrechamente vinculados a la zona geográfica. Al menos una de las etapas de producción, transformación o preparación tiene lugar en la zona. Una de las formas de distinguir la autenticidad de un producto italiano es comprobar si la etiqueta muestra el sello rojo DOP, azul IGP, amarillo STG.





**DIRETTORIO ITALIANO**  
— de —  
*Productos DOP*





## 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 Aglio 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, Carpellesse 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**

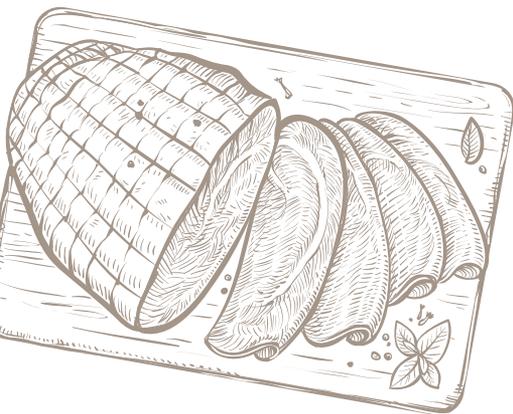
Mejillones de concha alargada y de color morado de la especie *Mytilus galloprovincialis*. Región Veneto.

### **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 Sciannarina. 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**

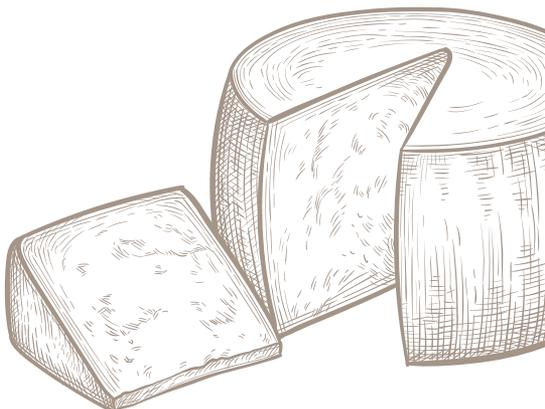
Queso de pasta dura, cocida, de leche de vaca. De sabor delicado (Fresco) a intenso y aromático cuando está curado (Mezzano o Semistagionato, Stagionato y Stravecchio). Región Friuli-Venezia Giulia, Veneto.

### **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.





## 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 cruzas. 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 cruzas. 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 Stagonata (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 Sardeña.

### **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 o 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 TRAPANESI 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.





# VINOS DOP

## **ABRUZZO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Spumante o Passito; Rosso, incluyendo Passito; Rosato, incluyendo Spumante; con indicación de la variedad.

## **AGLIANICO DEL TABURNO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Riserva; Rosato.

## **AGLIANICO DEL VULTURE DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Spumante.

## **AGLIANICO DEL VULTURE SUPERIORE DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Riserva.

## **ALBA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Riserva.

## **ALBUGNANO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Riserva o Superiore; Rosato.

## **ALCAMO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Spumante, Classico o Cosecha Tardía; Rosso, incluyendo Riserva o Novello; Rosato, incluyendo Spumante.

## **ALEATICO DI GRADOLI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Passito, Liqueroso o Liqueroso Riserva.

## **ALEATICO DI PUGLIA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Dulce Natural; Dulce Natural Liqueroso.

## **ALEZIO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso; Rosato.

## **ALGHERO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante, Spumante o Passito; Rosso, incluyendo Novello, Riserva o Liqueroso; Rosato, incluyendo Frizzante; con indicación de la variedad.

## **ALTA LANGA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Spumante Bianco, incluyendo Riserva; Spumante Rosato, incluyendo Riserva.

## **ALTO ADIGE DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Spumante, Cosecha tardía, Riserva o Passito; Rosato, incluyendo Spumante; Rosso, incluyendo Riserva; con indicación de la variedad; con indicación de la subzona.

## **AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Classico, Riserva.

## **AMELIA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Vin Santo, Vin Santo Occhio di Pernice; Rosso, incluyendo Riserva, Novello; Rosato; con indicación de la variedad.

## **ANSONICA COSTA DELL'ARGENTARIO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco.

## **APRILIA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso; Rosato; con indicación de la variedad.

## **ARBOREA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso; Rosato; con indicación de la variedad.

## **ARCOLE DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante, Spumante o Passito; Rosso, incluyendo Frizzante, Riserva o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante o Novello; con indicación de la variedad.

## **ASOLO - PROSECCO DOP o COLLI ASOLANI - PROSECCO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco Spumante, incluyendo Superiore; Bianco Frizzante.

## **ASSISI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso, incluyendo Novello o Riserva; Rosato, incluyendo; con indicación de la variedad.

## **ASTI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco Spumante, Spumante Método tradicional o Cosecha tardía.

## **ATINA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso, incluyendo Riserva; con indicación de la variedad.

## **AVERSA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Spumante.

## **BAGNOLI DI SOPRA DOP o BAGNOLI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Classico o Spumante; Rosso, incluyendo Classico o Riserva; Rosato, incluyendo Classico o Spumante; con indicación de la variedad, incluyendo Riserva.

## **BAGNOLI FRIULARO DOP o FRIULARO DI BAGNOLI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Riserva, Cosecha tardía, Passito o Classico.

## **BARBARESCO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Riserva; con "mención geográfica adicional".

## **BARBERA D'ALBA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Superiore.

## **BARBERA D'ASTI**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Superiore; con indicación de la subzona.



# VINOS DOP

## **BARBERA DEL MONFERRATO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Frizzante.

## **BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso.

## **BARCO REALE DI CARMIGNANO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso; Rosato.

## **BARDOLINO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Classico o Novello; Chiaretto, incluyendo Classico o Spumante.

## **BARDOLINO SUPERIORE DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso.

## **BARLETTA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso, incluyendo Novello; Rosato; con indicación de la variedad.

## **BAROLO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Riserva.

## **BIANCHELLO DEL METAURO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Superiore, Spumante o Passito.

## **BIANCO CAPENA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Superiore.

## **BIANCO DELL'EMPOLESE DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Vin Santo.

## **BIANCO DI CUSTOZA DOP o CUSTOZA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Spumante, Superiore o Passito.

## **BIANCO DI PITIGLIANO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Spumante o Superiore; Vin Santo.

## **BIFERNO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso, incluyendo Riserva o Superiore; Rosato.

## **BIVONGI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso, incluyendo Riserva o Novello; Rosato.

## **BOCA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Resrva.

## **BOLGHERI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso, incluyendo Superiore; Rosato.

## **BOLGHERI SASSICAIA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso.

## **BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Frizzante.

## **BOSCO ELICEO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Vivace o Frizzante; Rosso, incluyendo Vivace; con indicación de la variedad.

## **BOTTICINO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Riserva.

## **BRACHETTO D'ACQUI DOP o AQCUI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Spumante o Passito.

## **BRAMATERRA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso incluyendo Riserva.

## **BREGANZE DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Superiore; Rosso; incluyendo Superiore o Riserva; con indicación de la variedad, incluyendo Superiore, Riserva o Spumante.

## **BRINDISI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Spumante; Rosso, incluyendo Riserva o Novello; Rosato, incluyendo Spumante; con indicación de la variedad, incluyendo Spumante.

## **BRUNELLO DI MONTALCINO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Riserva.

## **BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE DOP o BUTTAFUOCO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Frizzante.

## **CACC'E MMITTE DI LUCERA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso.

## **CAGLIARI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, Rosso, o Spumante todos con indicación de la variedad.

## **CALOSSO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Riserva o Passito (Passarà).

## **CAMPI FLEGREI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso; con indicación de la variedad, incluyendo Riserva, Passito o Spumante.

## **CAMPIDANO DI TERRALBA DOP o TERRALBA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, solo con indicación de la variedad.



### **CANAVESE DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Spumante; Rosso, incluyendo Novello, Rosato, incluyendo Spumante, con indicación de la variedad.

### **CANDIA DEI COLLI APUANI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante o Cosecha tardía; Rosso; Rosato; Vin Santo; con indicación de la variedad.

### **CANNELINO DI FRASCATI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco.

### **CANNONAU DI SARDEGNA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Riserva, Passito, Classico o Liquoroso; Rosato.

### **CAPALBIO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso, incluyendo Riserva; Rosato; Vin Santo; con indicación de la variedad.

### **CAPRI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso.

### **CAPRIANO DEL COLLE DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Superiore o Frizzante; Rosso incluyendo Novello o Riserva; con indicación de la variedad.

### **CAREMA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Riserva.

### **CARIGNANO DEL SULCIS DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Superiore, Riserva, Novello o Passito; Rosato.

### **CARMIGNANO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso.

### **CARSO DOP o CARSO-KRAS DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, y Rosso, incluyendo Riserva; con indicación de la variedad.

### **CASAVECCHIA DI PONTELATONE DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Riserva.

### **CASORZO DOP o MALVASIA DI CASORZO DOP o MALVASIA DI CASORZO D'ASTI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Spumante o Passito.

### **CASTEGGIO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Riserva.

### **CASTEL DEL MONTE DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante o Spumante; Rosso, incluyendo Novello; Rosato, incluyendo Frizzante o Spumante; con indicación de la variedad, incluyendo Frizzante, Spumante o Riserva

### **CASTEL DEL MONTE BOMBINO NERO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso.

### **CASTEL DEL MONTE NERO DI TROIA RISERVA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso.

### **CASTEL DEL MONTE ROSSO RISERVA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso.

### **CASTEL SAN LORENZO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso; Rosato; con indicación de la variedad, incluyendo Spumante o Passito.

### **CASTELLER DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso.

### **CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco.

### **CASTELLI ROMANI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Seco, Amabile o Frizzante; Rosso, incluyendo Seco, Amabile, Frizzante o Novello y Rosato, incluyendo Seco, Amabile o Frizzante.

### **CELLATICA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Riserva.

### **CERASUOLO D'ABRUZZO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosato, incluyendo Superiore.

### **CERASUOLO DI VITTORIA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Classico.

### **CERVETERI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo, Amabile o Frizzante; Rosso, incluyendo Amabile; Rosato, incluyendo Frizzante; con indicación de la variedad.

### **CESANESE DEL PIGLIO DOP o PIGLIO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Superiore.

### **CESANESE DI AFFILE DOP o AFFILE DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Riserva o Dolce.

### **CESANESE DI OLEVANO ROMANO DOP u OLEVANO ROMANO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Amabile, Dulce, Dulce Frizzante, Superiore o Riserva.

### **CHIANTI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso incluyendo Superiore o indicación de subzona.

### **CHIANTI CLASSICO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo, Riserva y Gran Selezione.

### **CILENTO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso; Rosato; con indicación de la variedad.





# VINOS DOP

## **CINQUE TERRE y CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Passito o Riserva, indicando la subzona.

## **CIRCEO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante, Spumante; Rosso, incluyendo Novello o Frizzante; Rosato incluyendo Frizzante; con indicación de la variedad.

## **CIRÒ DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso, incluyendo Classico, Classico Superiore, Classico Superiore Riserva, Superiore o Superiore; Rosato.

## **CISTERNA D'ASTI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Superiore

## **COLLI ALBANI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Spumante, Superiore o Novello.

## **COLLI ALTOTIBERINI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Spumante o Superiore; Rosso, incluyendo Novello o Riserva; Rosato; con indicación de la variedad.

## **COLLI BERICI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante, Spumante o Passito; Rosso, incluyendo Riserva o Novello; Spumante método Classico, incluyendo Rosato; con indicación de la variedad.

## **COLLI BOLOGNESI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: con indicación de la variedad; Frizzante o Riserva.

## **COLLI BOLOGNESI CLASSICO PIGNOLETTO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco

## **COLLI D'IMOLA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, incluyendo Riserva; con indicación de la variedad.

## **COLLI DEL TRASIMENO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante o Vin Santo; Rosso, incluyendo Frizzante, Riserva o Novello; Rosato, Spumante método clásico; con indicación de la variedad.

## **COLLI DELL'ETRURIA CENTRALE DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso incluyendo Novello; Rosato; Vin Santo, incluyendo Riserva; Vin Santo Occhio di Pernice, incluyendo Riserva.

## **COLLI DELLA SABINA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso.

## **COLLI DI CONEGLIANO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso, incluyendo Riserva; con indicación de la variedad, incluyendo Passito.

## **COLLI DI FAENZA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso, incluyendo Riserva; con indicación de la variedad.

## **COLLI DI LUNI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso, incluyendo Riserva; con indicación de la variedad.

## **COLLI DI PARMA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: con indicación de la variedad, incluyendo Spumante, Frizzante o Riserva.

## **COLLI DI RIMINI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso; con indicación de la variedad, incluyendo Passito.

## **COLLI DI SCANDIANO E DI CANOSSA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: con indicación de la variedad, Bianco o Rosso, incluyendo Frizzante, Passito, Riserva, Spumante o Novello.

## **COLLI ETRUSCHI VITERBESI DOP o TUSCIA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Amabile o Frizzante; Rosso, incluyendo Frizzante, Amabile o Novello; Rosato incluyendo Amabile o Frizzante; con indicación de la variedad, incluyendo Frizzante, Amabile, Passito.

## **COLLI EUGANEI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Spumante; Rosso, incluyendo Riserva; con indicación de la variedad, incluyendo Frizzante, Novello, Spumante o Riserva.

## **COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO DOP o FIOR D'ARANCIO COLLI EUGANEI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Spumante o Passito.

## **COLLI LANUVINI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Superiore o Spumante; Rosso, incluyendo Superiore o Riserva.

## **COLLI MACERATESI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Passito o Spumante; Rosso, incluyendo Novello o Riserva; con indicación de la variedad.



### **COLLI MARTANI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: con indicación de la variedad, incluyendo Bianco, Rosso, Riserva o Spumante.

### **COLLI ORIENTALI DEL FRIULI PICOLIT DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco dulce, incluyendo Passito.

### **COLLI PERUGINI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: con indicación de la variedad, incluyendo Bianco, Rosso, Rosato, Spumante, Vin Santo o Novello.

### **COLLI PESARESI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: con indicación de la variedad, incluyendo Bianco, Rosso, Rosato, Spumante, Riserva, Novello o indicación de la subzona.

### **COLLI PIACENTINI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: con indicación de la variedad, incluyendo Bianco, Rosso, Rosato, Spumante, Riserva, Passito, Vin Santo o Novello.

### **COLLI ROMAGNA CENTRALE DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso, incluyendo Riserva; con indicación de la variedad.

### **COLLI TORTONESI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, incluyendo Frizzante o Novello; Rosato; con indicación de la variedad, incluyendo Spumante, Superiore, Riserva o Novello.

### **COLLINA TORINESE DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Novello; con indicación de la variedad.

### **COLLINE DI LEVANTO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso, incluyendo Novello; con indicación de la variedad.

### **COLLINE JONICHE TARANTINE DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Spumante; Rosso, incluyendo Novello o Superiore; Rosato; con indicación de la variedad, incluyendo Superiore o Liquoroso.

### **COLLINE LUCCHESI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso, incluyendo Riserva; con indicación de la variedad; Vin Santo; Vin Santo Occhio di Pernice.

### **COLLINE NOVARESIS DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso; Rosato; Novello; con indicación de la variedad.

### **COLLINE SALUZZESI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso; Rosato; con indicación de la variedad.

### **COLLINE TERAMANE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Riserva.

### **COLLIO GORIZIANO DOP o COLLIO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso; con indicación de la variedad, incluyendo Riserva.

### **CONEGLIANO VALDOBBIADENE-PROSECCO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Tranquillo, Frizzante o Spumante (acompañado de la mención Superiore).

### **CÒNERO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso.

### **CONTEA DI SCLAFANI DOP o VALLEDOLMO CONTEA DI SCLAFANI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Cosecha tardía o Riserva; Rosso, incluyendo Cosecha tardía o Riserva.

### **CONTESSA ENTELLINA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso, incluyendo Riserva; Rosato; Cosecha tardía; con indicación de la variedad.

### **CONTROGUERRA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Passito; Rosso, incluyendo Riserva; Rosato; Novello; Spumante Metodo Classico; con indicación de la variedad.

### **COPERTINO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso; Rosato.

### **CORI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso; con indicación de la variedad, incluyendo Riserva.

### **CORTESE DELL'ALTO MONFERRATO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Spumante o Frizzante.

### **CORTI BENEDETTINE DEL PADOVANO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso, incluyendo Novello; Rosato; con indicación de la variedad, incluyendo Passito, Spumante o Riserva.

### **CORTONA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: con indicación de la variedad, incluyendo Riserva; Vin Santo; Vin Santo Occhio di Pernice.

### **COSTA D'AMALFI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Passito o Spumante; Rosso, incluyendo Passito; Rosato.

### **COSTE DELLA SESIA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso; Rosato; con indicación de la variedad.

### **CURTEFRANCA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso.



# VINOS DOP



## **DELIA NIVOLELLI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso; Spumante; Novello, con indicación de la variedad.

## **DELLE VENEZIE DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; "Pinot grigio", incluyendo Spumante.

## **DOGLIANI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Superiore.

## **DOLCETTO D'ACQUI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Superiore.

## **DOLCETTO D'ALBA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Superiore.

## **DOLCETTO D'ASTI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Superiore.

## **DOLCETTO DI DIANO D'ALBA DOP o DIANO D'ALBA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Superiore o la indicación de la Mención Geográfica Adicional.

## **DOLCETTO DI OVADA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso.

## **DOLCETTO DI OVADA SUPERIORE u OVADA DOP DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Riserva o Vigna.

## **ELBA ALEATICO PASSITO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso Passito.

## **ELBA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Spumante; Rosso, incluyendo Riserva; Rosato; Vin Santo; Vin Santo Occhio di Pernice; con indicación de la variedad.

## **ELORO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso; Rosato.

## **ERBALUCE DI CALUSO DOP o CALUSO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Spumante, Passito o Riserva.

## **ERICE DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso, incluyendo Riserva; con indicación de la variedad, incluyendo Cosecha tardía, Passito.

## **ESINO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, incluyendo Novello.

## **EST! EST!! EST!!! DI MONTEFIASCONE DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Spumante.

## **ETNA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Superiore; Rosso, incluyendo Riserva; Rosato; Spumante.

## **FALANGHINA DEL SANNIO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Spumante, Passito, Cosecha tardía, Spumante di Qualità; Spumante Método Classico.

## **FALERIO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco.

## **FALERNO DEL MASSICO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso, incluyendo Riserva o con indicación de variedad.

## **FARA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Riserva.

## **FARO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso.

## **FIANO DI AVELLINO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco.

## **FRANCIACORTA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Spumante Metodo Classico, Bianco o Rosato.

## **FRASCATI DOP**

"Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Spumante.

## **FRASCATI SUPERIORE DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Riserva.

## **FREISA D'ASTI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Superiore, Spumante o Frizzante.



### **FREISA DI CHERI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Secco, Dolce, Frizzante, Superiore o Spumante.

### **FRIULI ANNIA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: con indicación de variedad, incluyendo Bianco, Rosso, Rosato, Frizzante o Spumante.

### **FRIULI AQUILEIA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: con indicación de variedad, incluyendo Bianco, Rosso, Rosato o Novello.

### **FRIULI COLLI ORIENTALI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: con indicación de variedad, incluyendo Bianco, Rosso, Rosato o Dolce.

### **FRIULI o FRIULI VENEZIA GIULIA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso; Spumante, Spumante Metodo Classico; Ribolla gialla Spumante o Spumante Metodo Classico.

### **FRIULI GRAVE DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Superiore; Rosso, incluyendo Superiore; Rosato, incluyendo Frizzante; con indicación de variedad, incluyendo Superiore, Spumante, Frizzante o Novello.

### **FRIULI ISONZO DOP o ISONZO DEL FRIULI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, incluyendo Frizzante; Rosato, incluyendo Frizzante; con indicación de variedad, incluyendo Cosecha tardía o Spumante.

### **FRIULI LATISANA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: con indicación de variedad, incluyendo Bianco, Rosso, Rosato, Riserva, Superiore, Novello, Passito, Spumante o Frizzante.

### **GABIANO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso.

### **GALATINA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, incluyendo Novello; Rosato, incluyendo Frizzante; con indicación de variedad, incluyendo Riserva.

### **GALLUCCIO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso, incluyendo Riserva; Rosato.

### **GAMBELLARA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Superiore, Classico, Spumante o Vin Santo.

### **GARDA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Classico; Chiaretto, incluyendo Classico; Rosso, incluyendo Novello, Classico o Superiore; con indicación de variedad.

### **GARDA COLLI MANTOVANI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso; Rosato; con indicación de variedad.

### **GATTINARA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Riserva.

### **GAVI DOP o CORTESE DI GAVI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante, Spumante, Riserva o Spumante Riserva.

### **GENAZZANO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso.

### **GHEMME DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Riserva.

### **GIOIA DEL COLLE DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso; Rosato; con indicación de variedad.

### **GIRO' DI CAGLIARI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Liquoroso o Liquoroso Riserva.

### **GOLFO DEL TIGULLIO-PORTOFINO DOP o PORTOFINO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante, Spumante o Passito; Rosso, incluyendo Frizzante o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante; con indicación de la variedad, incluyendo Frizzante o Passito.

### **GRANCE SENESI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso, incluyendo Riserva; Passito; Cosecha tardía; con indicación de la variedad.

### **GRAVINA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso; Rosato; Spumante; Passito.

### **GRECO DI BIANCO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco Passito.





# VINOS DOP

## GRECO DI TUFO DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Spumante.

## GRIGNOLINO D'ASTI DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso.

## GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso.

## GROTTINO DI ROCCANOVA DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso, incluyendo Riserva; Rosato.

## GUTTURNIO DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Frizzante, Superiore, Classico, Riserva.

## I TERRENI DI SANSEVERINO DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Superiore, Passito o Moro.

## IRPINIA DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso; Rosato; Novello; con indicación de la variedad incluyendo, Spumante, Passito, o Liguoroso.

## ISCHIA DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Superiore o Spumante; Rosso; con indicación de la variedad, incluyendo Passito.

## LACRIMA DI MORRO DOP o LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Superiore o Passito.

## LAGO DI CALDARO DOP o CALDARO DOP o KALTARERSEE DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Classico, Superiore o Scelto (Auslese).

## LAGO DI CORBARA DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Riserva; Rosso, incluyendo Riserva; con indicación de la variedad, incluyendo Passito o Cosecha tardía.

## LAMBRUSCO DI SORBARA DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, Frizzante o Spumante; Rosato, Frizzante o Spumante.

## LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, Frizzante o Spumante; Rosato, Frizzante o Spumante.

## LAMBRUSCO MANTOVANO DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso Frizzante; Rosato Frizzante; con indicación de Subzona.

## LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, Frizzante o Spumante; Rosato, Frizzante o Spumante.

## LAMEZIA DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Spumante; Rosso, incluyendo Riserva o Novello; Rosato, incluyendo Spumante, con indicación de variedad.

## LANGHE DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Passito Rosso, incluyendo Passito; Rosato; con indicación de variedad, incluyendo Frizzante, Passito indicación de Subzona.

## LESSINI DURELLO DOP o LESSINI DURELLO DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Spumante Charmat o Metodo Classico; Spumante Riserva Metodo Classico.

## LESSONA DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Riserva.

## LEVERANO DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Passito Dolce Naturale; Rosso, incluyendo Riserva o Novello; Rosato; con indicación de la variedad, incluyendo Riserva, Superiore.

## LISON DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Classico.

## LISON-PRAMAGGIORE DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso, incluyendo Riserva; Spumante; con indicación de la variedad, incluyendo Riserva o Passito.

## LIZZANO DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante o Spumante; Rosso, incluyendo Frizzante o Novello; Rosato, incluyendo Spumante, Novello o Frizzante; con indicación de la variedad.

## LOAZZOLO DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco dulce.





### **LOCOROTONDO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Spumante o Passito; con indicación de la variedad.

### **LUGANA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Spumante, Cosecha tardía, Superiore o Riserva.

### **MALVASIA DELLE LIPARI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Passito; Liqueoroso.

### **MALVASIA DI BOSSA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Spumante, Riserva o Passito.

### **MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Spumante; Rosato, incluyendo Spumante.

### **MAMERTINO DI MILAZZO OR MAMERTINO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Riserva; Rosso, incluyendo Riserva; con indicación de la variedad.

### **MANDROLISAI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso; Rosato.

### **MAREMMA TOSCANA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Spumante, Passito o Cosecha tardía; Rosso, incluyendo Novello o Passito; Rosato; Vin Santo; con indicación de la variedad, incluyendo Passito, Spumante, Cosecha tardía.

### **MARINO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Secco, Abboccato, Amabile, Dolce, Classico, Frizzante, Spumante, Passito, o Cosecha tardía, con indicación de la variedad.

### **MARSALA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Fine, Superiore, Superiore Riserva, Vergine, Vergine Riserva, Soleras, Soleras Riserva, Rubino.

### **MARTINA DOP o MARTINA FRANCA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Spumante.

### **MATERA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Passito o Spumante; Rosso; Rosato, incluyendo Spumante; Moro; con indicación de la variedad.

### **MATINO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso; Rosato.

### **MELISSA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso, incluyendo Superiore.

### **MENFI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Superiore, Cosecha tardía o Passito; Rosso, incluyendo Riserva o Passito; Rosato, incluyendo Spumante; con indicación de la variedad.

### **MERLARA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, incluyendo Novello; con indicación de la variedad.

### **MODENA o DI MODENA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante o Spumante; Rosso, incluyendo Frizzante, Spumante o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante o Spumante; Lambrusco, incluyendo Rosato, Spumante, Frizzante o Novello.

### **MOLISE o DEL MOLISE DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Riserva, Spumante di Qualità o Novello; Rosato, incluyendo Spumante di Qualità; con indicación de la variedad, incluyendo Frizzante, Spumante, Spumante di Qualità o Passito.

### **MONFERRATO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso, incluyendo Novello; Rosato (Claret o Ciarè); con indicación de la variedad, incluyendo Novello o Superiore.

### **MONICA DI SARDEGNA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Superiore o Frizzante.

### **MONREALE DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Superiore; Rosso, incluyendo Novello o Riserva; Rosato; Cosecha tardía; con indicación de la variedad.

### **MONTECARLO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso, incluyendo Riserva; Vin Santo; Vin Santo Occhio di Pernice; con indicación de la variedad.

### **MONTECOMPATRI COLONNA DOP o MONTE COMPATRI DOP o COLONNA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante o Superiore.

### **MONTECUCCO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso; Rosso, incluyendo Riserva; Rosato; Vin Santo; Vin Santo Occhio di Pernice; con indicación de la variedad.

### **MONTECUCCO SANGIOVESE DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Riserva.

### **MONTEFALCO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, Rosso, incluyendo Riserva; con indicación de la variedad.



# VINOS DOP

## MONTEFALCO SAGRANTINO DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Passito.

## MONTELLO ROSSO DOP o MONTELLO DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Superiore.

## MONTELLO - COLLI ASOLANI DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, Rosso; con indicación de la variedad, incluyendo Superiore o Spumante.

## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Riserva o indicación de la Subzona.

## MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso, incluyendo Riserva o Novello; Rosato; Vin Santo, incluyendo Riserva; Vin Santo Occhio di Pernice, incluyendo Riserva; con indicación de la variedad.

## MONTESCUDAIO DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso incluyendo Riserva; Vin Santo; con indicación de la variedad, incluyendo Riserva.

## MONTI LESSINI DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: con indicación de la variedad, incluyendo Passito.

## MORELLINO DI SCANSANO DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Riserva.

## MOSCADELLO DI MONTALCINO DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante o Cosecha tardía.

## MOSCATO DI SARDEGNA DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Spumante, Passito o Uve Stramature.

## MOSCATO DI SORSO-SENNORI DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Spumante, Passito o Liqueoroso.

## MOSCATO DI TRANI DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco Dolce Natural o Liqueoroso.

## NARDÒ DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Riserva; Rosato.

## NASCO DI CAGLIARI DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Liqueoroso, Liqueoroso Riserva.

## NEBBIOLO D'ALBA DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Superiore o Spumante; Rosato Spumante.

## NEGROAMARO DI TERRA D'OTRANTO DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Riserva; Rosato, incluyendo Spumante o Frizzante.

## NETTUNO DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, incluyendo Novello; Rosato; con indicación de la variedad.

## NIZZA DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Riserva.

## NOTO DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Spumante, Passito o Liqueoroso; Rosso; con indicación de la variedad.

## NURAGUS DI CAGLIARI DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante.

## OFFIDA DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco con indicación de la variedad; Rosso.

## OLTREPÒ PAVESE DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso, incluyendo Riserva; Rosato, incluyendo Frizzante; con indicación de la variedad, incluyendo Frizzante, Spumante, Rosato, Passito o Liqueoroso.

## OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Spumante y Spumante Rosato.

## OLTREPÒ PAVESE PINOT GRIGIO DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante.

## ORCIA DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso, incluyendo Riserva; Rosato; Vin Santo.

## ORTA NOVA DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso; Rosato.

## ORTONA DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso.

## ORTRUGO - COLLI PIACENTINI DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante o Spumante.

## ORVIETO DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Secco, Amabile, Clásico, Superiore, Cosecha tardía o Muffa Nobile.





### **OSTUNI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso.

### **PANTELLERIA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Moscato Spumante, Liqueroso o Dorato; Passito Liqueroso y Zibibbo Dolce; Moscato di Pantelleria; Passito di Pantelleria.

### **PARRINA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso, incluyendo Riserva; Rosato; Vin Santo; con indicación de la variedad.

### **PENISOLA SORRENTINA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso, incluyendo Frizzante, con indicación de la Subzona.

### **PENTRO DI ISERNIA DOP o PENTRO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso, incluyendo Riserva; Rosato.

### **PERGOLA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Novello, Superiore o Riserva; Rosato, incluyendo Frizzante o Spumante; Aleatico, incluyendo Superiore, Riserva, Spumante o Passito.

### **PIAVE DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Riserva; con indicación de la variedad, incluyendo Riserva o Passito.

### **PIAVE MALANOTTE DOP o MALANOTTE DEL PIAVE DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso.

### **PIEMONTE DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante o Spumante; Rosso, incluyendo Frizzante, Spumante o Passito; Rosato, incluyendo Spumante; con indicación de la variedad, incluyendo Frizzante o Passito o Uve Stramature.

### **PIGNOLETTO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco incluyendo, Spumante, Passito o Cosecha tardía.

### **PINEROLESE DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso; Rosato; con indicación de la variedad.

### **PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Riserva.

### **POMINO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Riserva, Spumante, Spumante Riserva o Cosecha tardía; Rosso, incluyendo Riserva o Cosecha tardía; Rosato, incluyendo Spumante, Spumante Riserva; Vin Santo; Vin Santo Occhio di Pernice; con indicación de la variedad.

### **PORNASSIO DOP u ORMEASCO DI PORNASSIO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Superiore; Sciac-trà (Rosato); Passito, incluyendo Liqueroso.

### **PRIMITIVO DI MANDURIA DOLCE NATURALE DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso Dolce Natural.

### **PRIMITIVO DI MANDURIA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Riserva.

### **PROSECCO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante o Spumante; Rosato Spumante.

### **RAMANDOLO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco.

### **RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso (Passito), incluyendo Spumante o Valpantena.

### **RECIOTO DI GAMBELLARA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: (Dolce Passito) Classico o Spumante.

### **RECIOTO DI SOAVE DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: (Dolce Passito) Classico o Spumante.

### **REGGIANO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco Spumante; Rosso, incluyendo Spumante o Novello; Lambrusco Frizzante o Spumante; Lambrusco Novello, incluyendo Frizzante.

### **RENO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Spumante o Frizzante; Montuni Bianco, incluyendo Frizzante o Spumante.

### **RIESI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Spumante, Cosecha tardía; Rosato; Rosso, incluyendo Novello, Superiore o Superiore Riserva; con indicación de la variedad.

### **RIVIERA DEL BRENTA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, incluyendo Novello; Rosato; con indicación de la variedad, incluyendo Riserva, Spumante o Frizzante.





# VINOS DOP

## **RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso, incluyendo Superiore; Rosato (Chiaretto), incluyendo Spumante; con indicación de la variedad.

## **RIVIERA LIGURE DI PONENTE DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: con indicación de la variedad, incluyendo Frizzante, Cosecha tardía, Passito, Superiore; con indicación de la Subzona.

## **ROERO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso; Bianco; Spumante.

## **ROMA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Amabile o Classico; Rosso, incluyendo Amabile, Classico o Riserva; Rosato; con indicación de la variedad.

## **ROMAGNA ALBANA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Seco, Amabile, Dolce, Passito o Passito Riserva.

## **ROMAGNA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Spumante; Rosato, incluyendo Spumante; con indicación de la variedad, incluyendo Frizzante, Novello, Riserva; Superiore o Spumante.

## **ROSAZZO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco.

## **ROSSESE DI DOLCEACQUA DOP o DOLCEACQUA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Superiore.

## **ROSSO CÒNERO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso.

## **ROSSO DI CERIGNOLA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso.

## **ROSSO DI MONTALCINO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso.

## **ROSSO DI MONTEPULCIANO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso.

## **ROSSO ORVIETANO DOP u ORVIETANO ROSSO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo con indicación de la variedad.

## **ROSSO PICENO DOP u PICENO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Superiore, Novello o Sangiovese.

## **RUBINO DI CANTAVENNA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso.

## **RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso.

## **S. ANNA DI ISOLA CAPO RIZZUTO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso; Rosato.

## **SALAPARUTA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso, incluyendo Riserva o Novello; con indicación de la variedad, incluyendo Riserva.

## **SALICE SALENTINO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Spumante; Rosso, incluyendo Riserva; Rosato, incluyendo Spumante; con indicación de la variedad, incluyendo Spumante, Rosato, Riserva, Liqueroso, Liqueroso Riserva.

## **SAMBUCA DI SICILIA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, Rosso, incluyendo Riserva; Rosato; Passito; con indicación de la variedad.

## **SAN COLOMBANO AL LAMBRO DOP o SAN COLOMBANO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, incluyendo Frizzante.

## **SAN GIMIGNANO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Riserva; Rosato; Vin Santo; Vin Santo Occhio di Pernice; con indicación de la variedad, incluyendo Riserva.

## **SAN GINESIO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Spumante.

## **SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Liqueroso.

## **SAN SEVERO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante o Spumante; Rosso, incluyendo Novello o Riserva; Rosato, incluyendo Frizzante; con indicación de la variedad, incluyendo Rosato, Riserva o Novello.

## **SAN TORPÈ DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosato; Vin Santo, incluyendo Riserva; con indicación de la variedad.

## **SANGUE DI GIUDA DELL'OLTREPÒ PAVESE DOP o SANGUE DI GIUDA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Frizzante o Spumante.

## **SANNIO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, incluyendo Frizzante, Superiore, Riserva o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante; con indicación de la variedad, incluyendo Spumante, Passito, Método Classico.

## **SANT'ANTIMO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso, incluyendo Novello; Vin Santo, incluyendo Riserva; Vin Santo Occhio di Pernice, incluyendo Riserva; con indicación de la variedad.

## **SANTA MARGHERITA DI BELICE DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso; con indicación de la variedad.

### **SARDEGNA SEMIDANO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Spumante, Superiore o Passito.

### **SAVUTO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso, incluyendo Classico o Superiore; Rosato.

### **SCANZO o MOSCATO DI SCANZO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Passito Rosso vino.

### **SCAVIGNA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso; Rosato.

### **SCIACCA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso, incluyendo Riserva; Rosato; con indicación de la variedad.

### **SERRAPETRONA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso.

### **SFORZATO DI VALTELLINA DOP o SFURSAT DELLA VALTELLINA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso.

### **SICILIA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, Cosecha tardía o Spumante; Rosso, incluyendo Riserva o Cosecha tardía; Rosato, incluyendo Spumante; con indicación de la variedad.

### **SIRACUSA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso; Passito; con indicación de la variedad, incluyendo Spumante.

### **SIZZANO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Riserva.

### **SOAVE DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Spumante o con indicación de la Subzona.

### **SOAVE SUPERIORE DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Superiore, Classico o Riserva.

### **SOVANA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Superiore o Riserva; Rosato; con indicación de la variedad, incluyendo Riserva, Superiore o Passito

### **SPOLETO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Spumante; con indicación de la variedad, incluyendo Passito, Superiore o Spumante.

### **SQUINZANO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Spumante; Rosso, incluyendo Novello o Riserva; Rosato, incluyendo Spumante, con indicación de la variedad, incluyendo Riserva o Spumante.

### **STREVI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Passito.

### **SUVERETO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso.

### **TARQUINIA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Amabile o Frizzante; Rosso, incluyendo Amabile o Novello; Rosato.

### **TAURASI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Riserva.

### **TAVOLIERE DELLE PUGLIE DOP o TAVOLIERE DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Riserva; Rosato, con indicación de la variedad, incluyendo Riserva.

### **TEROLDEGO ROTALIANO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Rubino, Superiore o Riserva y Rosato (Kretzer).

### **TERRA D'OTRANTO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Spumante; Rosso, incluyendo Riserva; Rosato, incluyendo Spumante o Frizzante; con indicación de la variedad, incluyendo Frizzante.

### **TERRACINA DOP o MOSCATO DI TERRACINA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Amabile, Spumante o Passito.

### **TERRATICO DI BIBBONA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, Rosso, incluyendo Superiore; Rosato; con indicación de la variedad.

### **TERRE ALFIERI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco y Rosso, ambos con la especificación de la variedad.

### **TERRE DEL COLLEONI DOP o COLLEONI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, Rosso, Rosato, todos con indicación de la variedad, incluyendo Frizzante, Novello, Passito o Spumante.





# VINOS DOP

## TERRE DELL'ALTA VAL D'AGRI DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Riserva; Rosato.

## TERRE DI CASOLE DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Riserva; Rosso, incluyendo Riserva o Passito.

## TERRE DI COSENZA DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Spumante, Passito o Cosecha tardía; Rosso, incluyendo Riserva, Passito, Novello o Cosecha tardía; Rosato, incluyendo Spumante, Bianco; con la indicación de la variedad.

## TERRE DI OFFIDA DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Spumante, Passito y Vino Santo, todos con la especificación de la variedad.

## TERRE DI PISA DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso; con la indicación de la variedad.

## TERRE TOLLESI DOP o TULLUM DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Riserva; Bianco con indicación de la variedad, incluyendo Spumante.

## TINTILIA DEL MOLISE DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Riserva; Rosato.

## TODI DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso, incluyendo Superiore; con indicación de la variedad, incluyendo Superiore o Passito.

## TORGIANO DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Spumante o Cosecha tardía; Rosso; Rosato, incluyendo Spumante, Vin Santo, con la indicación de la variedad.

## TORGIANO ROSSO RISERVA DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso.

## TREBBIANO D'ABRUZZO DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco.

## TRENTINO DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Riserva; Rosso, incluyendo Riserva; Rosato (Kretzer); Vino Santo; con la indicación de la variedad, incluyendo Cosecha tardía, Liqueroso, Riserva o Passito.

## TRENTO DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco Spumante, incluyendo Riserva; Rosato Spumante, incluyendo Riserva.

## VAL D'ARBIA DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosato; Vin Santo; con la indicación de la variedad.

## VAL D'ARNO DI SOPRA DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Spumante; Rosso; Rosato, incluyendo Spumante; Passito; con indicación de la variedad.

## VAL DI CORNIA DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosato; Rosso; con indicación de la variedad, incluyendo Superiore o Passito.

## VAL DI CORNIA ROSSO DOP o ROSSO DELLA VAL DI CORNIA DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso.

## VAL POLCÈVERA DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Spumante, Frizzante o Passito; Rosso, incluyendo Novello o Frizzante; Rosato, incluyendo Frizzante; con la indicación de la variedad, incluyendo Frizzante.

## VALCALEPIO DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso; Passito.

## VALDADIGE DOP o ETSCHTALER DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso; Rosato; con indicación de la variedad, incluyendo Frizzante.

## VALDADIGE TERRADEIFORTI DOP o TERRADEIFORTI DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco y Rosso, ambos con la indicación de la variedad, incluyendo Riserva o Superiore.

## VALDICHIANA TOSCANA DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso; Rosato; Spumante; Vin Santo; Vin Santo Riserva; con la indicación de la variedad.

## VALDINEVOLE DOP

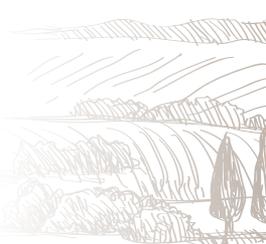
Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Superiore; Rosso, incluyendo Superiore; Vin Santo; con la indicación de la variedad.

## VALLE D'AOSTA DOP o VALLÉE D'AOSTE DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, Rosso y Rosato, todos con la indicación de la variedad y/o la indicación de la subzona, incluyendo Passito, Novello.

## VALLI OSSOLANE DOP

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso; "Nebbiolo" incluyendo Superiore.





### **VALPOLICELLA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Classico o Superiore; con la indicación de la subzona.

### **VALPOLICELLA RIPASSO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Classico o Superiore; con la indicación de la subzona.

### **VALSUSA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso; Bianco; con indicación de la variedad.

### **VALTELLINA ROSSO DOP o ROSSO DI VALTEL-LINA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso.

### **VALTELLINA SUPERIORE DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Riserva o la indicación de la subzona.

### **VELLETRI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Spumante; Rosso, incluyendo Superiore o Riserva.

### **VENEZIA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Passito o Spumante; Rosso, incluyendo Riserva, Rosato, incluyendo Spumante; con la indicación de la variedad, incluyendo Spumante, Frizzante o Passito.

### **VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Classico, Classico Superiore, Spumante o Passito.

### **VERDICCHIO DI MATELICA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Spumante o Passito.

### **VERDICCHIO DI MATELICA RISERVA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco.

### **VERDUNO PELAVERGA DOP o VERDUNO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso.

### **VERMENTINO DI GALLURA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Superiore, Spumante, Frizzante, Passito y Cosecha tardía.

### **VERMENTINO DI SARDEGNA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante o Spumante.

### **VERNACCIA DI ORISTANO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Riserva, Superiore o Liquoroso.

### **VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Riserva.

### **VERNACCIA DI SERRAPETRONA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso Spumante.

### **VESUVIO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso; Rosato; Lacryma Christi Bianco, Rosso, y Rosato; Lacryma Christi Bianco Spumante; Lacryma Christi Bianco Passito y Liquoroso.

### **VICENZA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Spumante o Passito; Rosso; Rosato, incluyendo Novello o Frizzante; con indicación de la variedad, incluyendo Riserva, Novello, Frizzante.

### **VIGNANELLO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, Rosso, Cosecha tardía y Novello; Spumante (solo con la indicación de la variedad).

### **VIGNETI DELLA SERENISSIMA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Spumante y Rosato Spumante.

### **VILLAMAGNA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso.

### **VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Vin Santo y Vin Santo Occhio di Pernice.

### **VIN SANTO DEL CHIANTI DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Vin Santo y Vin Santo Occhio di Pernice.

### **VIN SANTO DI CARMIGNANO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Vin Santo y Vin Santo Occhio di Pernice.

### **VIN SANTO DI MONTEPULCIANO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Vin Santo y Vin Santo Occhio di Pernice.

### **VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOP**

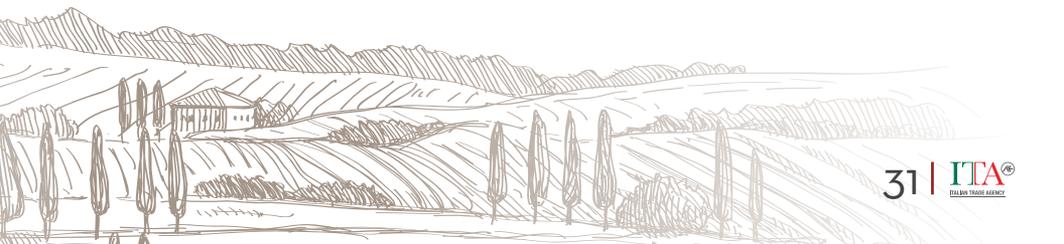
Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso.

### **VITTORIA DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso y Novello; Bianco con indicación de la variedad.

### **ZAGAROLO DOP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco.





**DIRETTORIO ITALIANO**

de

*Productos IGP*





# 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 Salvaterra, 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 Zeno. Región Veneto.

## ASPARAGO DI BADOERE IGP

Espárrago fresco de la especie *Asparagus officinalis* L., derivado de las variedades Dariana, Thielim, Zeno, 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

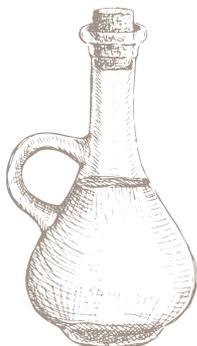
Galletas horneadas elaboradas con harina, azúcar, huevo, mantequilla, miel y almendras. Región Toscana.

## CAPPELLACCI DI ZUCCA FERRARESI 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, curda 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 di 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 di Falerone*, *Piantone di Mogliano*, *Raggia/Raggiola*, *Rosciola dei Colli Esini*, *Sargano di 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 Giorio 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 di Bolzano.

### **MELA DI VALTELLINA IGP**

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

### **MELA ROSSA CUNEO IGP**

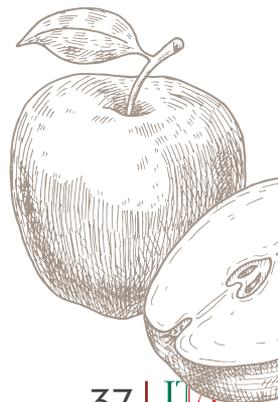
Manzanas de las variedades *Red Delicious*, *Gala*, *Fuji* y *Braeburn*, con pulpa compacta y jugosa. Región Piemonte.

### **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 di 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 TRENITINO 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**

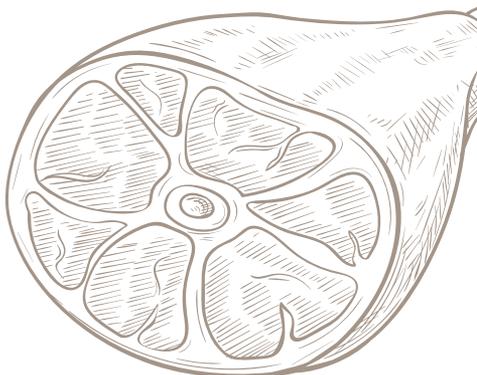
Carne fresca de vacas y terneras de las razas puras Chianina, Marchigiana y Romagnola, de entre 12 y 24 meses de edad. Región Emilia Romagna, Toscana, Marche, Abruzzo, Molise, Campania, Lazio, Umbria.

### **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.





# VINOS IGP

## **ALLERONA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Passito, Novello o Frizzante; Rosso, incluyendo Frizzante, Passito o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante o Novello.

## **ALPI RETICHE IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Passito, Cosecha tardía, Spumante o Frizzante; Rosso, incluyendo Passito, Cosecha tardía o Novello; Rosato, incluyendo Método tradicional o Frizzante.

## **ALTA VALLE DELLA GREVE IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso, incluyendo Novello; Rosato; con indicación de la variedad.

## **ALTO LIVENZA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, incluyendo Frizzante o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante.

## **ALTO MINCIO IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Passito; Rosso, incluyendo Passito o Novello; Rosato.

## **ANAGNI IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco y Rosso.

## **ARGHILLÀ IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, Rosato, Rosso Novello y Rosato Novello.

## **AVOLA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso, incluyendo Novello; Rosato.

## **BARBAGIA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, incluyendo Frizzante y Novello; Rosato, incluyendo Frizzante.

## **BASILICATA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco incluyendo Frizzante y Passito; Rosso incluyendo Frizzante, Novello y Passito; Rosato incluyendo Frizzante; Rosso con especificación de la variedad, incluyendo Novello.

## **BENACO BRESCIANO IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante y Passito; Rosso, incluyendo Novello.

## **BENEVENTO IGP o BENEVENTANO IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante o Passito; Rosso, incluyendo Frizzante, Passito o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante.

## **BERGAMASCA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso, incluyendo Novello; Rosato y Moscato rosso.

## **BETTONA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, Rosato, Rosso, incluyendo Novello; y Rosato, incluyendo Novello.

## **BIANCO DI CASTELFRANCO EMILIA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante.

## **CALABRIA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante, Passito y Spumante; Rosso, incluyendo Frizzante, Passito o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante o Spumante; con indicación de la variedad, incluyendo Frizzante, Spumante, Passito o Novello.

## **CAMARRO IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, incluyendo Frizzante o Novello; Rosato incluyendo Frizzante.

## **CAMPANIA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante o Passito; Rosso, incluyendo Frizzante, Passito, Novello o Licoroso; Rosato incluyendo Frizzante, Passito, Novello o Licoroso; con indicación de la variedad.

## **CANNARA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso y Rosso Passito.

## **CATALANESCA DEL MONTE SOMMA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Passito.

## **CIVITELLA D'AGLIANO IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, incluyendo Frizzante o Novello; Rosso con indicación de la variedad, incluyendo Frizzante o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante.

## **COLLI APRUTINI IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante o Passito; Rosso, incluyendo Frizzante, Passito o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante o Novello.



### **COLLI CIMINI IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante, Novello, Passito; Cosecha tardía; Rosso, incluyendo Frizzante o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante; con indicación de la variedad.

### **COLLI DEL LIMBARA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, incluyendo Frizzante o Novello; Rosato incluyendo Frizzante.

### **COLLI DEL SANGRO IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante o Passito; Rosso, incluyendo Frizzante, Passito o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante o Novello.

### **COLLI DELLA TOSCANA CENTRALE IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, incluyendo Novello; Rosato.

### **COLLI DI SALERNO IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante, Amabile o Passito; Rosso, incluyendo Frizzante, Amabile, Passito o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante o Amabile.

### **COLLI TREVIGIANI IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, incluyendo Frizzante o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante.

### **COLLINA DEL MILANESE IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante o Passito; Rosso, incluyendo Frizzante o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante.

### **COLLINE DEL GENOVESATO IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, incluyendo Frizzante, Passito o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante.

### **COLLINE FRENTANE IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante o Passito; Rosso, incluyendo Frizzante, Passito o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante o Novello.

### **COLLINE PESCARESI IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante o Passito; Rosso, incluyendo Frizzante, Passito o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante o Novello.

### **COLLINE SAVONESI IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante o Passito; Rosso, incluyendo Novello; Rosato.

### **COLLINE TEATINE IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante o Passito; Rosso, incluyendo Frizzante, Passito o Novello; Rosato, Bianco y Rosso Passito, Rosso Novello y Rosato Novello.

### **CONSELVANO IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, incluyendo Frizzante o Novello; Rosato incluyendo Frizzante.

### **COSTA ETRUSCO ROMANA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, Rosso, y con especificación de variedades.

### **COSTA TOSCANA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante, Abboccato o Dolce; Rosso, incluyendo Abboccato o Dolce; Rosato, incluyendo Frizzante; Passito; Cosecha Tardía; Novello.

### **COSTA VIOLA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso, incluyendo Novello; Rosato, incluyendo Novello; con especificación de una variedad.

### **DAUNIA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante, Spumante, Uve Stramature o Passito; Rosso, incluyendo Frizzante, Uve Stramature, Passito o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante, Spumante, Novello.

### **DEL VASTESE IGP o HISTONIUM IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante o Passito; Rosso, incluyendo Frizzante, Passito o Novello; Rosato incluyendo Frizzante, o Novello.

### **DELLE VENEZIE IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, incluyendo Frizzante o Novello; Rosato incluyendo Frizzante.

### **DUGENTA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso, incluyendo Novello; Rosato.

### **EMILIA IGP o DELL'EMILIA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, incluyendo Frizzante o Novello; Rosato incluyendo Frizzante; con indicación de la variedad.

### **EPOMEO PG**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Amabile, Frizzante o Passito; Rosso, incluyendo Amabile, Frizzante, Passito o Novello; Rosato, incluyendo Amabile o Frizzante.



# VINOS IGP

## **FONTANAROSSA DI CERDA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, incluyendo Frizzante o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante.

## **FORLÌ IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Vivace, Frizzante o Spumante; Rosso, incluyendo Vivace, Frizzante o Novello; Rosato, incluyendo Vivace, Frizzante o Spumante.

## **FORTANA DEL TARO IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Frizzante o Novello.

## **FRUSINATE IGP o DEL FRUSINATE IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, incluyendo Frizzante o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante; Passito; Rosso con indicación de la variedad, incluyendo Frizzante.

## **ISOLA DEI NURAGHI IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante, Spumante, Spumante de calidad, de Uve Stramature o Passito; Rosso, incluyendo Frizzante, Spumante, Spumante de calidad, de Uve Stramature o Passito; Rosato, incluyendo Frizzante, Spumante, Spumante de calidad.

## **LAZIO IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante, Spumante, Passito o Cosecha tardía; Rosso, incluyendo Novello, Frizzante, Spumante, Passito o Cosecha tardía; Rosato, incluyendo Frizzante, Spumante, Passito o Cosecha tardía; con especificación de variedad, incluyendo Novello, Frizzante, Spumante, Passito o Cosecha tardía.

## **LIGURIA DI LEVANTE IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, incluyendo Frizzante y Novello; Rosato; Passito; con especificación de variedad.

## **LIPUDA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, incluyendo Frizzante y Novello; Rosato incluyendo Frizzante.

## **LOCRIDE IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, Rosso, incluyendo Novello; Rosato; Passito (con especificación de variedad).

## **MARCA TREVIGIANA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, incluyendo Frizzante y Novello; Rosato incluyendo Frizzante.

## **MARCHE IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, Rosato y Rosso, todos incluyendo Spumante de calidad, Spumante de calidad aromático, Frizzante, Mosto de uva parcialmente fermentado, Passito o de Uve Stramature.

## **MARMILLA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, incluyendo Frizzante o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante.

## **MITTERBERG IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante o Passito; Rosso, incluyendo Frizzante; Rosato, incluyendo Frizzante; con la especificación de variedad.

## **MONTECASTELLI IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, incluyendo Novello.

## **MONTENETTO DI BRESCIA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, Rosso y Novello; con la especificación de variedad.

## **MURGIA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante, Spumante, Passito o de Uve Stramature; Rosso, incluyendo Frizzante, Spumante, Passito, Novello o de Uve Stramature; Rosato, incluyendo Frizzante, Spumante o Novello.

## **NARNI IGP**

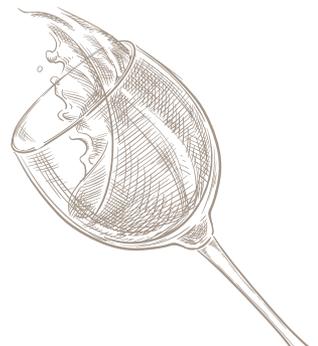
Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante, o Passito; Rosso, incluyendo Passito o Novello; Rosato, incluyendo Novello.

## **NURRA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, incluyendo Frizzante o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante.

## **OGLIASTRA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, incluyendo Frizzante o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante.



### **OSCO IGP o TERRE DEGLI OSCI IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante o Passito; Rosso, incluyendo Frizzante o Novello; Rosato, incuso Frizzante.

### **PAESTUM IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante, Amabile o Passito; Rosso, incluyendo Frizzante, Amabile, Passito o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante o Amabile.

### **PALIZZI IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Novello; Rosato.

### **PARTEOLLA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, incluyendo Frizzante o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante.

### **PELLARO IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Novello; Rosato.

### **PLANARGIA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, incluyendo Frizzante o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante.

### **POMPEIANO IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante, Amabile o Passito; Rosso, incluyendo Frizzante, Amabile, Passito o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante o Amabile.

### **PROVINCIA DI MANTOVA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante o Passito; Rosso, incluyendo Frizzante, Dolce, Amabile, Novello o Passito; Rosato, incluyendo Frizzante.

### **PROVINCIA DI NUORO IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, incluyendo Frizzante, o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante.

### **PROVINCIA DI PAVIA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante o Passito; Rosso, incluyendo Frizzante, Novello o Passito; Rosato, incluyendo Frizzante.

### **PUGLIA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante, Spumante, Uve Stramature o Passito; Rosso, incluyendo Frizzante, Uve Stramature, Rosato, Passito o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante, Spumante o Novello.

### **QUISTELLO IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Vivace, Frizzante o Spumante; Rosso, incluyendo Frizzante o Novello; Rosato incluyendo Frizzante.

### **RAVENNA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Vivace, Frizzante o Spumante; Rosso, incluyendo Vivace, Frizzante o Novello.

### **ROCCAMONFINA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Amabile, Frizzante o Passito; Rosso, incluyendo Amabile, Frizzante, Novello o Passito; Rosato, incluyendo Amabile.

### **ROMANGIA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante, de Uve Stramature o Passito; Rosso, incluyendo Frizzante o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante.

### **RONCHI DI BRESCIA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante, o Passito; Rosso, incluyendo Novello.

### **RONCHI VARESINI IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso; Rosato.

### **ROTAE IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante o Passito; Rosso, incluyendo Frizzante o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante.

### **RUBICONE IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Vivace, Frizzante o Spumante; Rosso, incluyendo Vivace, Frizzante o Novello; Rosato, incluyendo Vivace, Frizzante o Spumante.

### **SABBIONETA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, incluyendo Frizzante o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante.

### **SALEMI IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, incluyendo Frizzante o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante.

### **SALENTO IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante, Spumante, Uve Stramature o Passito; Rosso, incluyendo Frizzante, Uve Stramature, Passito o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante, Spumante o Novello.



## **SALINA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, incluyendo Frizzante o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante.

## **SCILLA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Rosso, incluyendo Novello; Rosato.

## **SEBINO IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso; Passito; Novello; con especificación de la variedad.

## **SIBIOLA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, incluyendo Frizzante o Novello; Rosato incluyendo Frizzante.

## **SILLARO IGP o BIANCO DEL SILLARO IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante o Novello.

## **SPELLO IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, Rosso, Rosato.

## **TARANTINO IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante, Uve Stramature o Passito; Rosso, incluyendo Frizzante, Uve Stramature, Passito o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante, o Novello.

## **TERRAZZE DELL'IMPERIESE IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante, o Passito; Rosso, incluyendo Frizzante, Novello o Passito; Rosato.

## **TERRE AQUILANE IGP o TERRE DE L'AQUILA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante, o Passito; Rosso, incluyendo Frizzante, Novello o Passito; Rosato, incluyendo Frizzante; con indicación de la variedad.

## **TERRE DEL VOLTURNO IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Amabile, Frizzante o Passito; Rosso, incluyendo Amabile, Frizzante, Novello o Passito; Rosato, incluyendo Amabile o Frizzante.

## **TERRE DI CHIETI IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante o Passito; Rosso, incluyendo, Frizzante, Novello o Passito; Rosato, incluyendo Frizzante o Novello.

## **TERRE DI VELEJA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, Rosso y Rosato; con la especificación de la variedad.

## **TERRE LARIANE IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante o Passito; Rosso, incluyendo Frizzante, Novello o Passito; Rosato, incluyendo Frizzante o Novello; con la especificación de la variedad.

## **TERRE SICILIANE IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante, Spumante, Passito, Cosecha tardía o Licoroso; Rosso, incluyendo Frizzante, Passito Cosecha tardía, Novello o Licoroso; Rosato, incluyendo Frizzante, Spumante o Passito; con la especificación de la variedad.





### **THARROS IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, incluyendo Frizzante o Novello; Rosato incluyendo Frizzante.

### **TOSCANO IGP o TOSCANA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Abboccato o Frizzante; Rosso, incluyendo Abboccato o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante; Passito, Cosecha Tardía.

### **TREXENTA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, incluyendo Frizzante o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante.

### **UMBRIA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante, Passito o Novello; Rosso, incluyendo Frizzante, Passito o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante o Novello.

### **VAL DI MAGRA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, Rosso, Rosato, con la especificación de la variedad.

### **VAL DI NETO IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante o Passito; Rosso, incluyendo Frizzante, Passito o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante; con la especificación de la variedad.

### **VAL TIDONE IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco; Rosso; con la especificación de la variedad.

### **VALCAMONICA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Passito; Rosso; con la especificación de la variedad.

### **VALDAMATO IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante, Spumante o Passito; Rosso, incluyendo Frizzante o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante o Spumante; con la especificación de la variedad.

### **VALLAGARINA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante, Spumante, Spumante de Calidad, Spumante de Calidad Aromático; Rosso, incluyendo Frizzante o Novello; Rosato incluyendo Frizzante, Spumante, Spumante de Calidad.

### **VALLE BELICE IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, incluyendo Frizzante o Novello; Rosato incluyendo Frizzante.

### **VALLE D'ITRIA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante, Spumante, Uve Stramature o Passito; Rosso, incluyendo Frizzante, Spumante, Uve Stramature, Novello o Passito; Rosato, incluyendo Frizzante, Spumante o Novello; con la especificación de la variedad.

### **VALLE DEL TIRSO IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, incluyendo Frizzante o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante.

### **VALLI DI PORTO PINO IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, incluyendo Frizzante o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante.

### **VENETO IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante o Passito; Rosso, incluyendo Frizzante, Passito o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante.

### **VENETO ORIENTALE IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, incluyendo Frizzante o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante.

### **VENEZIA GIULIA IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, incluyendo Frizzante o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante.

### **VERONA IGP o PROVINCIA DI VERONA IGP o VERONESE IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante; Rosso, incluyendo Frizzante o Novello; Rosato, incluyendo Frizzante.

### **VIGNETI DELLE DOLOMITI IGP**

Destinada para las siguientes tipologías de vino: Bianco, incluyendo Frizzante, Passito o Uve Stramature; Rosso, incluyendo Frizzante, Novello, Passito o Uve Stramature; Rosato, incluyendo Frizzante, Passito o Uve stramature.



# DIRETTORIO ITALIANO

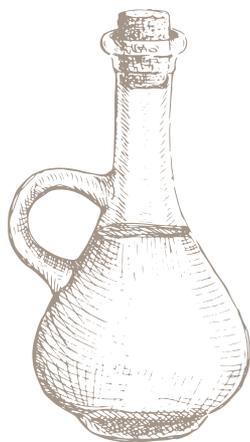
— de —

## *Productos STG*





# ALIMENTOS STG



## **AMATRICIANA TRADIZIONALE STG**

Aderezo para pasta con jitomate, “guanciale”, peperoncino, vino blanco. Región Lazio.

## **MOZZARELLA TRADIZIONALE STG**

Queso de pasta suave e hilada, elaborado con leche entera de vaca, con forma esferoidal o en trenza. Región territorio entero de Italia.

## **PIZZA NAPOLETNA STG**

Producto de panadería, de forma redonda. La masa se elabora con harina de trigo tierno, levadura de cerveza, agua y sal. Se tienen dos tipologías: Marinara y Margherita. Región Campania.

## **VINCISGRASSI ALLA MACERATESE STG**

Platillo horneado a base de pasta al huevo fresca, salsa con carnes de aves de corral, cerdo y salsa bechamel.





# RECETAS

de

*Platillos italianos*

con

PRODUCTOS DOP, IGP Y STG



# RECETAS



## RISOTTO CON ZAFFERANO DELL'AQUILA DOP

### Ingredientes

- 340 g de arroz (Carnaroli)
- 2 chalotes (echalotes)
- 150 g de mantequilla (llamada manteca en algunos países)
- 60 g de queso Parmigiano Reggiano DOP
- 240 ml de vino blanco seco
- Una pizca de Zafferano dell'Aquila DOP (azafrán)
- Caldo de res o ternera c/n
- Sal c/n

### Preparación

1. Picar finamente los chalotes y saltear con 100 g de mantequilla.
2. Añadir el arroz y dorar brevemente.
3. Añadir el vino y dejar evaporar.
4. Añadir gradualmente el caldo moviendo regularmente hasta que esté casi cocido el arroz.
5. Faltando un minuto a la cocción, ajustar la sal y añadir el azafrán.
6. Añadir la mantequilla restante, el queso rallado y mezclar bien.
7. Reposar unos minutos y servir caliente.



## BRUSCHETTA CLASSICA CON ACEITE DE OLIVA DOP

### Ingredientes

- 6 rebanadas de pan rústico
- 115 g de jitomate maduro (tomate rojo)
- 2 dientes de ajo
- 3 Cucharadas de Aceite de Oliva Extra Virgen DOP (el de su preferencia)
- Albahaca al gusto
- Sal al gusto

### Preparación

1. Tostar en el horno las rebanadas de pan por ambos lados. Cuando estén doradas, sacarlas del horno y frotar el ajo en cada una. Reservar.
2. Lavar y cortar en cubos los jitomates, eliminando el exceso de agua, condimentar con el aceite DOP, la albahaca y la sal.
3. Poner los jitomates condimentados sobre las rebanadas, cubriendo completamente y servir al momento.

# RECETAS



## LINGUINE AI FRUTTI DI MARE CON CACIOCAVALLO SILANO DOP

### Ingredientes

- 160 g de pasta Linguine
- 1 cebolla roja de Tropea DOP rebanada.
- 3 dientes de ajo finamente picados
- 1 peperoncino finamente picado, sin semillas
- 4 cucharadas de Aceite Extra Virgen de Oliva Lametia DOP
- 320 g de mariscos mixtos (mejillones, langostinos, vieiras) crudos o precocidos
- 1 limón amarillo
- 3 cucharadas de queso rallado Caciocavallo Silano DOP
- Sal y pimienta
- Un puño de perejil picado

### Preparación

1. Cocer la pasta, al dente, en agua salada hirviendo.
2. Mientras tanto, freír la cebolla, el ajo y el peperoncino en un poco de aceite, a fuego medio por 3-5 minutos hasta que estén suaves y empiecen a dorar.
3. Añadir los mariscos, moviendo hasta que estén cocidos. Añadir el jugo y la ralladura de un limón.
4. Mezclar la pasta recién colada, el queso y los mariscos, añadir el perejil y servir al momento.



## PIZZA CON MOZZARELLA DI BUFALA DOP

### Ingredientes

- 480 ml de agua mineral
- 900 g de harina de trigo
- 1/2 cucharadita de levadura
- Aceite de Oliva Extra Virgen Cilento DOP
- 1 lata de Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP (jitomate-tomate rojo)
- 30 g de Mozzarella di Bufala Campana DOP
- Sal
- Albahaca

### Preparación

1. Preparar la masa de pizza y dejar leudar.
2. Tomar la masa y estirar para obtener un disco del tamaño del molde. Esparcir uniformemente los jitomates. Agregar el aceite y hornear durante 6 minutos a 250°C (horno precalentado).
3. Sacar la pizza del horno, poner la mozzarella y la albahaca.
4. Hornear otros 3 minutos y servir caliente.

# RECETAS



## TRIO DE WONTON CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

### Ingredientes

- 1 y 1/3 tazas de harina
- 1 huevo grande
- 2 cucharaditas de sal
- 30 ml de agua
- Relleno:
- 340 g de carne magra de cerdo
- 1 cucharadita de puerro picado
- 45 ml de Aceto Balsamico di Modena IGP
- Sal c/n
- Salsa de soja c/n

### Preparación

1. Mezclar la harina con el huevo, una pizca de sal y agua hasta que la mezcla se vuelva suave y compacta.
2. Picar y saltear el puerro, hasta que esté suave. Añadir la carne picada, la salsa de soja y el Aceto Balsamico, ajustar la sal.
3. Aplanar la masa a que quede delgada, cortar en cuadrados. Rellenar con la carne y cerrarlos de la forma tradicional.
4. Freír 3 wonton, cocer al vapor 3 wonton y hornear 3 wonton.
5. Servir y decorar con Aceto Balsamico.



## TATAKI CON PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP

### Ingredientes

- 150 g de atún rojo
- 90 g de Prosciutto di San Daniele DOP en rebanadas delgadas.
- 1/2 aguacate
- 1 cucharadita de semillas de sésamo

### Preparación

1. Cortar el atún a lo largo en bastoncitos y envolverlos con rebanadas de Prosciutto.
2. Dorar por algunos segundos en un sartén antiadherente, con un poco de aceite, girándolos.
3. Cortar los tataki, en rebanadas delgadas, y colocarlos en un pequeño tazón con el aguacate en cubos y las semillas de sésamo.

# RECETAS



## SPAGHETTI CON PECORINO ROMANO DOP

### Ingredientes

- 330 g spaghetti
- 1/4 de taza de Pecorino Romano DOP rallado
- 2 tazas de habas
- 1 cebolla de cambray
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva extra virgen Colline Pontine DOP
- Hojas de menta

### Preparación

1. Desgranar las habas y blanquearlas en agua hirviendo por 10 segundos y pelarlas. Saltear la cebolla picada, agregar las habas y cubrirlas con agua. Salpimentar y añadir las hojas de menta. Cocer por algunos minutos hasta que queden con consistencia cremosa.
2. Cocer la pasta al dente en agua salada, conservando un poco del agua de cocción. En una sartén mezclar el queso con un poco del agua de cocción, añadir un poco de pimienta, obtener una consistencia cremosa.
3. Verter la crema de habas y la mezcla de queso en un bol calentado. Añadir la pasta y mezclar, espolvorear con un poco de queso rallado y pimienta.



## FOCACCIA SARDENAIRA CON ANCHOAS IGP

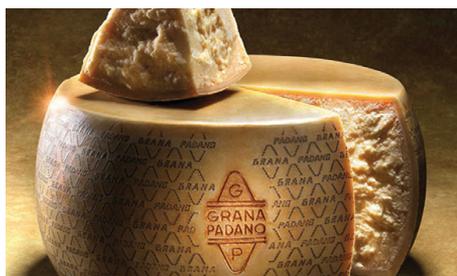
### Ingredientes

- 2 tazas de harina de trigo
- 3 cucharadas de levadura fresca
- 1 pizca de azúcar
- 7 cucharadas de Aceite de oliva extra virgen Riviera Ligure DOP
- 1 y 1/4 tazas de agua tibia
- 1 cucharada de sal
- 500 g de jitomates escalfados
- 1/2 taza de cebolla picada
- 1 cucharada de sal
- 1/2 taza de aceitunas Taggiasca en salmuera
- 1/2 taza de anchoas - Acciughe Sotto Sale del Mar Ligure IGP, lavadas
- 1/4 taza de alcaparras en sal, lavadas

### Preparación

1. Masa: poner la levadura en una taza, añadir el azúcar y 4 cucharadas de agua tibia. Mezclar y dejar reposar hasta que se forme una espuma en la superficie.
2. Poner la harina en una fuente sobre la mesa. Añadir el aceite, la levadura, el agua restante y una pizca de sal. Mezclar y amasar hasta tener una consistencia suave y homogénea. Dejar reposar por 30 minutos.
3. Extender la masa en una charola para hornear engrasada. Distribuir las anchoas y las alcaparras lavadas (para eliminar toda la sal) y dejar reposar por otros 30 minutos. Precalentar el horno a 180°C y hornear por 30-40 minutos o hasta que se pueda remover fácilmente de la charola.
4. Mientras tanto, preparar la salsa. Picar la cebolla y saltearla con el aceite. Pasar los jitomates por el molino de verduras y verter en el sartén. Añadir las aceitunas y ajustar la sal. Cocer por 20 minutos o hasta que espese.
5. Distribuir la salsa sobre la focaccia y servir.

# RECETAS



LOMBARDIA



## MALTAGLIATI CON SALSA DE GRANA PADANO DOP

### Ingredientes

- 20 g de hongos Chantarel
- 3 dientes de ajo
- 2 cebollas pequeñas
- Perejil c/n
- Vino blanco
- Sal y pimienta
- 1/2 taza de queso Grana Padano DOP (madurado más de 16 meses)
- 2 tazas de harina de trigo
- 6 huevos
- 2 yemas de huevo

### Preparación

1. Pasta: Mezclar la harina, los huevos y las yemas hasta obtener una mezcla homogénea. Extender en dos láminas de 2 mm de espesor. Cortar en formas irregulares y dejar secar.
2. Picar y saltear la cebolla y el ajo. Lavar, secar y cortar en tiras los hongos. Añadirlos a la cebolla y salpimentar. Agregar unas hojas de perejil y un poco de vino. Dejar evaporar el vino por 5 minutos.
3. Cocer la pasta, por 3 minutos, en agua salada hirviendo. Colar con cuidado, añadir la salsa y el queso. Mezclar y servir inmediatamente.



MARCHE



## SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA DOP

### Ingredientes

- 1 Berenjena
- Ajo
- Tomillo
- Sal y pimienta negra
- 300 g de harina de trigo
- 30 g de queso Pecorino Romano DOP rallado
- 1 cucharadita de levadura
- 8 cucharaditas de Aceite de Oliva Extra Virgen Cartoceto DOP
- 300 ml de agua
- Jitomates (tomate rojo) frescos
- Salami Italiani alla Cacciatora DOP

### Preparación

1. Pan: Mezclar y amasar la harina, la levadura, la sal, el agua y el aceite. Dejar leudar hasta que duplique el tamaño. Extender la masa para que quede de un espesor de 1.5 cm. Cortar en tiras de 1.5 cm de ancho. Espolvorear con el queso y pimienta. Enrollar sobre sí mismas y dejar reposar por una hora. Hornear en horno precalentado a 230°C, por 20 minutos.
2. Hornear la berenjena por 45 minutos a 180°C. Extraer la pulpa, escurrirla y procesar junto con el ajo, el tomillo y un poco de sal, hasta obtener una crema.
3. Cortar los jitomates a la mitad, condimentar con sal y tomillo. Hornear por 90 minutos a 120°C
4. Cuando todos los ingredientes estén listos cortar el pan por la mitad, montar alternando rebanadas de Salami y jitomates, cubrir con la crema de berenjena. Servir.

# RECETAS



## CONCHIGLIE RELLENAS CON RICOTTA DI BUFALA DOP

### Ingredientes

- 350 g de pasta en formato Conchiglie
- 200 g de Ricotta di Bufala Campana DOP
- 300 g de Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP
- Aceite de Oliva extra virgen Molise DOP
- 1 cebolla
- 2 zanahorias
- Sal y pimienta

### Preparación

1. Cocer al dente la pasta en agua salada hirviendo. Colarlas, enfriarlas y rellenarlas con la Ricotta condimentada con al aceite y la pimienta.
2. Salsa: Picar la zanahoria y la cebolla, Dorar con un poco de aceite de oliva, añadir los jitomates y cocinar hasta que espese.
3. Colocar las Conchiglie rellenas en una fuente para hornear, distribuir la salsa sobre ellas y hornear por 10-15 minutos a 200°C.



PIEMONTE



## HAMBURGUESAS CON GORGONZOLA DOP

### Ingredientes

- 500 g de carne molida o picada de res
- 2 cucharaditas de mostaza inglesa
- 1 diente de ajo, machacado
- 1 yema de huevo
- Sal y pimienta negra quebrada
- 100 g de queso Gorgonzola DOP Piccante, desmoronado
- 2 cucharadas de mayonesa
- 8 bollos pequeños, o 4 grandes, para hamburguesa
- Hojas de lechuga, c/n
- Cebollas al balsámico: 1 cebolla grande, rebanada
- 20 g de mantequilla
- 1 cucharada de azúcar moreno
- Aceto Balsámico Tradizionale di Modena DOP c/n

### Preparación

1. Mezclar la carne, una cucharadita de mostaza, el ajo y la yema de huevo. Formar 16 discos; poner una cucharada de Gorgonzola entre dos y sellar los bordes. Refrigerar por 30 minutos.
2. Freír las cebollas en la mantequilla hasta que estén suaves. Añadir el azúcar y el Aceto Balsámico, cocinar por 2 minutos o hasta que se caramelicen.
3. Cocer las hamburguesas al grill o las brasas. Mezclar la mayonesa con la mostaza, untar los bollos. Agregar la lechuga, la hamburguesa y las cebollas. Servir.

# RECETAS



## ROLLOS DE PESCADO CON PROVOLA

### Ingredientes

- 900 g de pescado
- 120 g de queso Provolone ahumado
- 120 g de jitomates Cherry
- 240 ml de vino blanco seco
- Sal y pimienta al gusto
- Harina de trigo c/n
- 1 hoja de salvia
- Aceite de Oliva Extra Virgen Terra d'Otranto DOP
- 200 g de calabaza

### Preparación

1. Limpiar y rebanar en filetes largos el pescado. Rebanar el queso y cortar los jitomates a la mitad.
2. Colocar una rebanada de queso y una mitad del jitomate en cada filete de pescado. Enrollar cada filete y asegurarlo con un palillo.
3. Espolvorear los rollos obtenidos con un poco de harina. En una sartén calentar el aceite DOP, introducir los rollos y saltearlos por todos sus lados. Añadir un chorrito de vino blanco y dejar evaporar. Agregar la hoja de salvia para aromatizar. Cocer por 10-15 minutos.
4. Cortar en cubos la calabaza u hervir en agua salada. Drenar y licuar hasta obtener una crema homogénea. Salpimentar al gusto.
5. Formar un espejo con la crema de calabaza y poner los rollos de pescado.



## LINGUINE CON PECORINO SARDO DOP

### Ingredientes

- 500 g de pasta Linguine
- 120 g de Pomodorini (jitomates Cherry) en lata
- 150 g de queso Pecorino Sardo DOP
- 30 g de Pesto all'á Genovese
- 15 ml de Aceite de Oliva Extra Virgen Sardegna DOP

### Preparación

1. Cocer al dente en agua salada la pasta.
2. Drenar.
3. En un bol condimentar la pasta con el pesto, el aceite, los jitomates
4. Servir espolvoreando con el queso Pecorino rallado

# RECETAS



## ENSALADA BLANCA

### Ingredientes

- 1/2 col blanca
- 2 tallos de apio
- 100 g de germinados mixtos
- 1 manzana verde
- 2 cucharadas de Aceite de Oliva Extra Virgen Val di Mazara DOP
- Sal al gusto
- 3/4 de taza de pepino
- 1 diente pequeño de ajo
- 150 g de yogur blanco
- Jugo de un limón amarillo
- Hierbas aromáticas al gusto

### Preparación

1. Rebanar finamente la col, la manzana, el apio y mezclarlas en un bol con los germinados mixtos.
2. Condimentar con aceite y sal.
3. En una licuadora combinar el pepino, el ajo, el limón, un poco de aceite, el yogur y las hierbas aromáticas, hasta obtener una salsa cremosa y homogénea.
4. Aderezar la ensalada y servir.



## TORTELLI RELLENOS CON SPECK ALTO ADIGE IGP

### Ingredientes

- 250 g de masa para pasta
- 450 g de papas cocidas (patatas)
- 350 g de Speck Alto Adige IGP
- 450 g de jitomate (tomate rojo)
- 60 g de cebolla blanca
- 1 diente de ajo
- 5 hojas de albahaca
- 50 g de Parmigiano Reggiano DOP en lajas delgadas
- 1 manojo de perejil
- Aceite de oliva extra virgen Garda DOP

### Preparación

1. Escalfar la mitad de los jitomates y cortarlos en cubos. Picar la cebolla y el ajo, hacerlos sudar en un poco de aceite. Añadir los jitomates y cocer a fuego lento por 5 minutos. Salpimentar y añadir la albahaca.
2. Relleno: hervir enteros el resto de los jitomates hasta que estén suaves y pelarlos, pasarlos por el molino de verduras y dejarlos enfriar.
3. Cortar un tercio del Speck en cubitos, mezclarlo con las papas y salimentar.
4. Estirar la pasta (1mm de espesor) y cortarla en cuadros de 4cm. Colocar un poco del relleno y darle forma de Tortello.
5. Cocer en agua salada hirviendo, por 4-5 minutos.
6. Emplatar poniendo la salsa al centro y luego los Tortelli. Adornar con un poco de Speck en cubitos, perejil picado y Parmigiano Reggiano DOP.

# RECETAS



## CREPAS CON PROSCIUTTO TOSCANO DOP

### Ingredientes

- 8 crepas pequeñas
- 500 g de Prosciutto Toscano DOP en rebanadas muy delgadas cortadas en juliana.
- 100 g de Pecorino Toscano DOP fresco, y 1 cucharada de Pecorino Toscano DOP, rallado
- Aceite de oliva Extra Virgen Toscano IGP
- 1 taza de jitomates escalfados, escurridos y picados
- 2 cucharadas de romero fresco, picado
- Sal al gusto
- Mantequilla (manteca) al gusto

### Preparación

1. Cortar en cubos el Pecorino fresco y condimentar con un poco de aceite y pimienta.
2. Rellenar las crepas con el prosciutto cortado en juliana, los jitomates y el Pecorino en cubos. Doblar las crepas, barnizarlas con la mantequilla y espolvorear con el queso rallado. Gratinar en horno precalentado a 190°C.
3. Servir acompañando con el resto del Prosciutto salteado con el romero.



## LENTICCHIA DI CASTELLUCCIO DI NORCIA DOP

### Ingredientes

- 1 taza de hongos Porcini secos
- 1 manojo de albahaca
- 2 dientes de ajo
- 250 g de lentejas de Castelluccio di Norcia IGP
- 2 y 1/2 tazas de caldo de pollo o de verduras
- 4-5 chalotes
- 2 tallos de apio
- 1/2 apionabo
- 1 limón (amarillo) rebanado finamente
- 2 hojas de salvia
- Aceite de Oliva Extra Virgen Umbria DOP, al gusto
- Sal y pimienta al gusto

### Preparación

1. Rehidratar los Porcini por 30 minutos en agua a temperatura ambiente. Añadir los hongos a la sartén, tapar y cocer por 5 minutos a fuego bajo. Mientras tanto cortar finamente las 25 hojas de albahaca y el ajo. Reservar.
2. Pelar y rebanar finamente los chalotes y el apionabo. Rebanar finamente los tallos de apio. En una sartén grande calentar 4 cucharadas de aceite de oliva, saltar los vegetales y añadir la salvia.
3. Enjuagar las lentejas. En una olla mezclar los vegetales, las lentejas y el caldo. Cocinar por 20 minutos, o hasta que las lentejas estén cocidas. Reservar.
4. Cinco minutos antes de servir, añadir las rebanadas de limón y la mezcla de ajo y perejil. Servir caliente con un poco de pimienta recién molida.

# RECETAS



## CANASTITAS DE HOJALDRE CON FONDUE DE QUESO FONTINA DOP

### Ingredientes

- 300 g queso Fontina DOP
- 120 ml de leche
- 6 yemas de huevo
- 120 g de mantequilla (manteca)
- 8 pastas de hojaldre en forma de cazuela o canasta
- Pimienta blanca al gusto
- Trufa (opcional)

### Preparación

1. Cortar el queso en cubitos. Colocarlos en un bol y cubrirlos con la leche; refrigerar por 8 horas. Transferir a una cacerola de terracota o de hierro colado.
2. Añadir las yemas de huevo y la mantequilla antes de poner a cocer a baño María, moviendo constantemente hasta que quede terso, teniendo cuidado de que nunca hierva.
3. Cuando esté cremosa verter cuidadosamente en las canastitas de hojaldre.
4. Espolvorear con un poco de pimienta y lajas de trufa (opcional).



## RADICCHIO DI VERONA DOP CON SALSA DE GORGONZOLA DOP

### Ingredientes

- 2 Radicchio di Verona DOP
- 1 cucharadas de aceite de oliva extra virgen Veneto DOP
- 30 g de nueces
- 150 ml de crema de leche
- 100 g de queso Gorgonzola DOP

### Preparación

1. Remover las hojas externas del radicchio, cortar en cuartos y lavar.
2. Barnizar los cuartos de radicchio con aceite. Grillar en parrilla caliente por ambos lados, por 5 minutos o hasta que estén suaves.
3. Mientras tanto, poner la crema y el queso en una sartén mediana. Mezclar a fuego bajo hasta que el queso esté derretido.
4. Emplatar el radicchio bañándolo con la salsa de queso y espolvorear con las nueces quebradas. Servir inmediatamente.

## GLOSARIO DE TERMINOS

- **Amabile:** vino con cierto dulzor
- **Abboccato:** vino con dejo de dulzor
- **Bianco:** Blanco
- **Classico:** vino que proviene de la zona tradicional u histórica de la denominación
- **DOC - Denominazione d'Origine Controllata:** Denominación de Origen Controlada, clasificación para vinos que deben cumplir con determinados requisitos. Su zona de producción es muy específica.
- **DOP - Denominazione d'Origine Protetta:** Denominación de Origen Protegida, clasificación para alimentos que deben cumplir con determinados requisitos. Su zona de producción es específica y alguna fase de producción puede realizarse fuera de la misma.
- **Dolce:** vino dulce
- **Dolce Naturale:** vino muy dulce cuyo contenido de azúcar residual proviene totalmente del proceso, sin adición.
- **Frizzante:** vino ligeramente espumoso.
- **IGP - Indicazione Geografica Protetta:** Indicación Geográfica Protegida, clasificación para alimentos que deben cumplir con determinados requisitos. Actualmente se utiliza también para vinos.
- **IGT - Indicazione Geografica Tipica:** indicación Geográfica Típica, clasificación para vinos que deben cumplir con determinados requisitos.
- **Liquoroso:** vino licoroso, elaborado adicionando alcohol vínico para elevar el contenido de alcohol.
- **Método Charmat:** Método vinos espumosos producidos con segunda fermentación en tanque.
- **Método Classico o tradizionale:** Método tradicional para vinos espumosos producidos con segunda fermentación en botella.
- **Muffa Nobile:** Podredumbre noble, uvas atacadas por Botritis Cinerea.
- **Novello:** vino nuevo, para consumirse en los primeros meses después de la vinificación. Generalmente vinificado por maceración carbónica.



- **Occhio di Pernice:** adjetivo utilizado para definir el color ambarino de algunos vinos.
- **Passito:** vino elaborado vinificando las uvas parcialmente deshidratadas. Principalmente son dulce, pero existen alguno secos.
- **Riserva:** Reserva, cada denominación define sus características. Mayor tiempo de paso por madera y de graduación alcohólica mayor.
- **Rosato:** Rosado.
- **Rosso:** Tinto.
- **Secco:** vino seco.
- **Sottozona:** subzona específica dentro de la denominación de origen.
- **STG - Specialità Tradizionale Garantita:** Especialidad Tradicional Garantizada, clasificación para productos alimenticios que deben cumplir con determinados requisitos. Por lo general se elaboran en todo el territorio nacional.
- **Spumante:** Vino espumante, espumoso
- **Spumante di qualità:** Vino espumoso de calidad.
- **Superiore:** que proviene de zona que permiten que el vino tenga mayor expresión y graduación alcohólica.
- **Tipología:** tipo o versión en la que se puede elaborar un vino.
- **Tranquillo:** vino sin contenido de gas carbónico.
- **Unità Geográfica Aggiuntiva:** Especificación de zona específica dentro de las DOP, por sus características particulares. También conocida con el término Menzione Geografica Aggiuntiva.
- **Uve stramature:** uvas sobre maduras.
- **Vendemmia tardiva:** cosecha tardía.
- **Vigna:** indicación del viñedo.
- **Vin Santo:** Vino elaborado vinificando las uvas parcialmente deshidratadas, puede ser dulce o seco.
- **Vivace:** vino de aguja



be **T**



Ministero degli Affari Esteri  
e della Cooperazione Internazionale

**ITCA**   
ITALIAN TRADE AGENCY

  
THE EXTRAORDINARY  
ITALIAN TASTE

## AGENCIA ITALIANA PARA EL COMERCIO EXTERIOR

Oficina para México, República Dominicana, Costa Rica,  
Nicaragua, El Salvador y Guatemala.

Campos Elíseos 385, Torre B, Piso 9, Polanco, 11560,  
Ciudad de México, CDMX.

T.(+ 52 55) 5281.3928 - 5281.3957 - 5280.8425  
messico@ice.it

[www.ice.it](http://www.ice.it) | [www.export.gov.it](http://www.export.gov.it)