

DIRETTORIO ITALIANO

— de —

Productos DOP





ALIMENTOS 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 Aaglio di Voghiera. Región Emilia-Romagna.

ALTO CROTONESE DOP

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

APRUTINO PESCARESE DOP

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

ARANCIA DI RIBERA DOP

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

ASIAGO DOP

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

ASPARAGO BIANCO DI BASSANO DOP

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

BASILICO GENOVESE DOP

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

BERGAMOTTO DI REGGIO CALABRIA - OLIO ESSENZIALE DOP

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

BITTO DOP

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

BRA DOP

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

BRISIGHELLA DOP

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

BROVADA DOP

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

BRUZIO DOP

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





CACIOCAVALLO SILANO DOP

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

CANESTRATO PUGLIESE DOP

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

CANINO DOP

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

CAPOCOLLO DI CALABRIA DOP

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

CAPPERO DELLE ISOLE EOLIE DOP

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

CARCIOFO SPINOSO DI SARDEGNA DOP

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

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: Pisciotana, 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

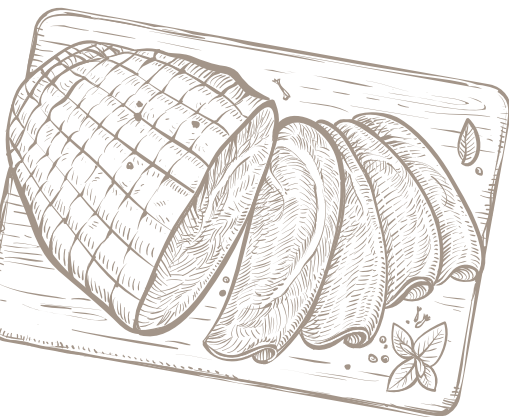
Mejillones de concha alargada y de color morado de la especie *Mytilus galloprovincialis*. Región Veneto.

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 Ficus Indica* 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 o 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 Sbresa. 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 (lilero), Castagno (castaño), Rododendro (rododendro) y Tarassaco (diente de león). Región Veneto.

MIELE VARESE DOP

Miel de acacia de las flores de Robinia pseudacacia. 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 Etnea, Moresca, Tonda Iblea, Ogliarola Messinese, Biancolilla, Brandofino y Olivo di Castiglione. Región Sicilia.

MONTE VERONESE DOP

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





ALIMENTOS DOP



MONTI IBLEI DOP

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

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

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

MOZZARELLA DI GIOIA DEL COLLE DOP

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

MURAZZANO DOP

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

NOCCIOLA ROMANA DOP

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

NOCELLARA DEL BELICE DOP

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

NOSTRANO VALTROMPIA DOP

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

OLIVA ASCOLANA DEL PICENO DOP

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

OLIVA DI GAETA DOP

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

OSSOLANO DOP

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

PAGNOTTA DEL DITTAINO DOP

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

PANCETTA DI CALABRIA DOP

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

PANCETTA PIACENTINA DOP

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

PANE DI ALTAMURA DOP

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

PANE TOSCANO DOP

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

PARMIGIANO REGGIANO DOP

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

PATATA DI BOLOGNA DOP

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

PATATA NOVELLA DI GALATINA DOP

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

PECORINO CROTONESE DOP

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

PECORINO DEL MONTE PORO DOP

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

PECORINO DELLE BALZE VOLTERRANE DOP

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



PECORINO DI FILIANO DOP

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

PECORINO DI PICINISCO DOP

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

PECORINO ROMANO DOP

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

PECORINO SARDO DOP

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

PECORINO SICILIANO DOP

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

PECORINO TOSCANO DOP

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

PENISOLA SORRENTINA DOP

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

PEPERONE DI PONTECORVO DOP

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

PIACENTINU ENNESE DOP

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

PIAVE DOP

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

PISTACCHIO DI RAFFADALI DOP

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

PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP

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

POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO

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

POMODORO S. MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO DOP

Titomate 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 y sacrificados en Italia, de las razas Large White y Landrace. Región Emilia-Romagna.





ALIMENTOS DOP

PROSCIUTTO DI PARMA DOP

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

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP

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

PROSCIUTTO TOSCANO DOP

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

PROSCIUTTO VENETO BERICO-EUGANEO DOP

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

PROVOLA DEI NEBRODI DOP

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

PROVOLONE DEL MONACO DOP

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

PROVOLONE VALPADANA DOP

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

PUZZONE DI MOENA/SPRETZ TZAORI DOP

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

QUARTIROLO LOMBARDO DOP

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

RAGUSANO DOP

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

RASCHERA DOP

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

RICOTTA DI BUFALA CAMPANA DOP

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

RICOTTA ROMANA DOP

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

RISO DI BARAGGIA BIELLESE E VERCEL-LESE DOP

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

RIVIERA LIGURE DOP

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

ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP

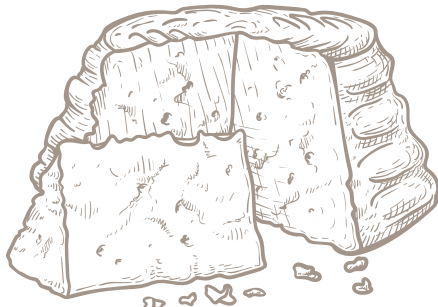
Queso de pasta suave de leche entera, cruda, de vaca y oveja, con posible adición de leche entera de vaca y oveja. Disponible en las tipologías Fresca y Affinata o Stagionata (afinada o curada). Región Piemonte.

SABINA DOP

Aceite de oliva extra virgen, obtenido de las variedades: Frantoio, Carboncella, Leccino, Raja, Pendolino, Moraiolo, Olivastrone, Salviana, Olivato, Rosciola, y Fieciara. 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

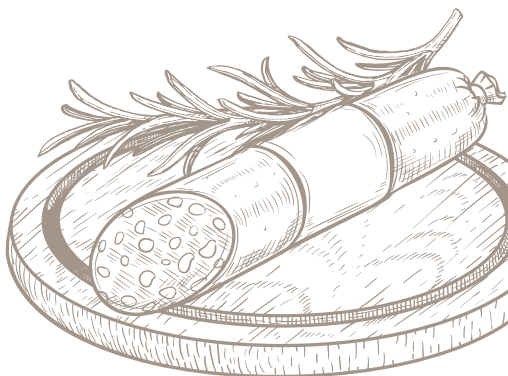
Embutido curado de carne de cerdo de las razas: Calabrese, Large White o Landrace. Región Calabria.

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.



ALIMENTOS DOP

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.



DIRETTORIO ITALIANO

de

Productos IGP





ALIMENTOS IGP

ABBACCHIO ROMANO IGP

Carne fresca de cordero lactante de las razas: Sar-da, Comisana, Sopravissana, Massese, Merinizzata Italiana y sus relativas cruas. 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 Salatteria, 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 FERRARESE IGP

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

CAPPERO DI PANTELLERIA IGP

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





CARCIOFO BRINDISINO IGP

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

CARCIOFO DI PAESTUM IGP

Alcachofa fresca de la variedad Carciofo Romano, 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.

CIOCCOLATO 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

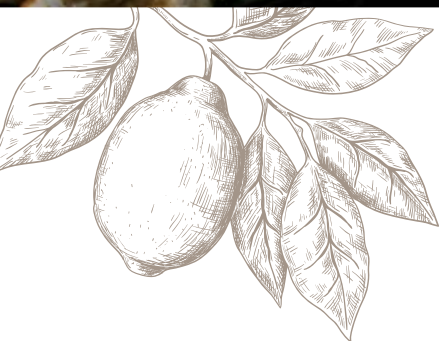
Cítrico de los cultivares, selecciones clonadas y mutaciones: Spinoso, SRA 63, Comune, Hernández, Fedele, Tardivo, Marisol y Nules. Región Calabria.

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 Sardegna.

FAGIOLO CUNEO 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 *Massese*. 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 de Bolzano.

MELA DI VALTELLINA IGP

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

MELA ROSSA CUNEO IGP

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

MELANNURCA CAMPANA IGP

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

MELE DEL TRENTINO IGP

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





ALIMENTOS IGP

MELONE MANTOVANO IGP

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

MORTADELLA BOLOGNA IGP

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

MORTADELLA DI PRATO IGP

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

NOCCIOLA DEL PIEMONTE IGP

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

NOCCIOLA DI GIFFONI IGP

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

OLIO DI CALABRIA IGP

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

OLIO DI PUGLIA IGP

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

OLIO DI ROMA IGP

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

OLIO LUCANO IGP

Aceite de oliva extra virgen obtenido de los siguientes cultivares: Acerenza, Ogliarola del Vulture, Ogliarola del Bradano, Maiatica, Nociara, 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, sal, 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 túberos. 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 annuum*, 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 Settembrina. 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 Nettareina 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 TRENTINO 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, Cavalieri, Crastu, Erbanu, Giarraffa, Lumiaru, Marmorigna, Minuta, Nasitana, Nerba, Nocellara messinese, Olivo di Mandanici, Piricudara, 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 autónoma 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, Lazzeri, Leccino, Leccio del Corno, Leccione, Madonna dell'Impruneta, Marzio, Maurino, Melaiolo, Mignolo, Moraiolo, Morchiaio, Olivastra Seggianese, Pendolino, Pesciatino, Piangente, Punteruolo, Razzai, 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 CANICATTÌ 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

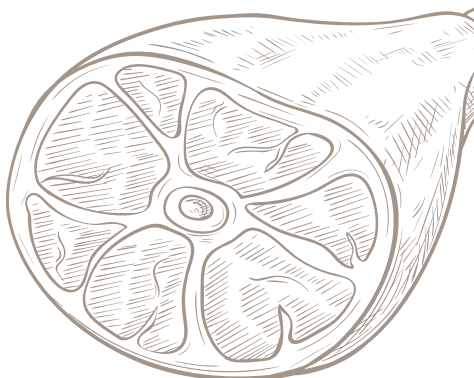
Carne fresca de vacas y terneras de las razas puras Chianina, Marchigiana y Romagnola, de entre 12 y 24 meses de edad. Región Emilia Romagna, Toscana, Marche, Abruzzo, Molise, Campania, Lazio, Umbria.

VITELLONI PIEMONTESE 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.



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.



