

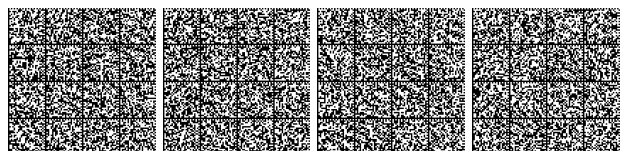
REGIONE VENETO		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Acqua di melissa
	2	Acqua tonica
	3	Aperitivo analcolico al gusto di ginger
	4	Café - Caffè espresso secondo Tradizione Veneta
	5	Liquore all'uovo
	6	Liquore barancino
	7	Liquore del consiglio
	8	Liquore fragolino
	9	Maraschino
	10	Prugna
	11	Sangue morlacco
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	12	Anatra di corte padovana
	13	Anatra germanata veneta
	14	Anatra mignon
	15	Bogoni di Badia Calavena
	16	Bondiola al sugo di Este
	17	Bondiola col lengual del padovano
	18	Bondiola di Castelgomberto
	19	Bondola della Val Leogra
	20	Bresaola di cavallo
	21	Cacciatore di asino*
	22	Cacciatore di cavallo*
	23	Carne de fea afumegada*
	24	Carne di musso
	25	Ciccioi della Val Leogra
	26	Coeghin nostrano padovano*
	27	Coessin co la lèngua del basso vicentino*
	28	Coessin del basso vicentino*
	29	Coessin della Val Leogra*
	30	Coessin in ònto del basso vicentino*
	31	Coessin co lo sgrugno*
	32	Coniglio veneto
	33	Coppa di testa di Este*
	34	Cornioi de Crespadoro
	35	Coscia affumicata di cavallo*
	36	Cotechino di puledro*
	37	Cotechino di Trecenta*
	38	Falso parsuto*
	39	Faraona camosciata
	40	Faraona di corte padovana
	41	Figalèt*
	42	Galletto nano di corte padovana - pepoi
	43	Gallina collo nudo di corte padovana
	44	Gallina dorata di Lonigo
	45	Gallina ermellinata di Rovigo
	46	Gallina padovana
	47	Gallina polverera
	48	Gallina robusta lionata
	49	Gallina robusta maculata
	50	Lardo del basso vicentino*
	51	Lardo in salamoia*
	52	Lardo steccato con le erbe*
	53	Lengual*
	54	Lingua salmistrata
	55	Luganega da riso*
	56	Luganega nostrana padovana*
	57	Luganega trevigiana*
	58	Luganeghe de tripan*
	59	Luganeghe della Val Leogra*
	60	Morette o barbusti della Val Leogra*
	61	Mortandèle*
	62	Muset trevigiano*
	63	Nervetti di bovino
	64	Oca del mondragon
	65	Oca di corte padovana
	66	Oca in onto padovana
	67	Oco in onto dei Berici
	68	Osocol di Treviso*
	69	Panzèta col tòco del basso vicentino*
	70	Panzèta co l'ossocòlo del basso vicentino*
	71	Parsuto de oca*
	72	Pastin
	73	Pecora Alpagota
	74	Pendole*
	75	Pollo combattente di corte padovana
	76	Pollo rustichello della pedemontana
	77	Porchetta trevigiana
	78	Prosciutto della Val Lione dolce e affumicato*



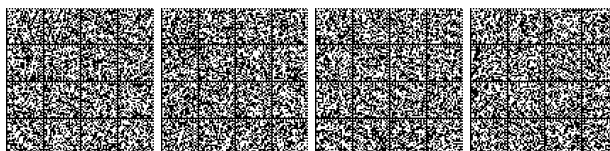
REGIONE VENETO		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	79	Salado co l'ajo del basso vicentino*
	80	Salado della pedemontana trevigiana*
	81	Salado fresco del basso vicentino*
	82	Salado fresco trevigiano*
	83	Salame bellunese*
	84	Salame da taglio di Trecenta*
	85	Salame di asino*
	86	Salame di cavallo*
	87	Salame di Verona*
	88	Salame nostrano padovano*
	89	Salamelle di cavallo*
	90	Salsiccia con le rape
	91	Salsiccia equina*
	92	Salsiccia tipica polesana*
	93	Schenal*
	94	Senkilam – Speck di Sappada*
	95	Sfilacci di equino
	96	Sfilacci di manzo
	97	Soprèssa di Verona*
	98	Soprèssa trevigiana*
	99	Soprèssa co l'ossocòlo del basso vicentino*
	100	Soprèssa co la brazòla del basso vicentino*
	101	Soprèssa col tòco del basso vicentino*
	102	Soprèssa di cavallo*
103	Soprèssa investida*	
104	Soprèssa nostrana padovana*	
105	Speck di Cadore*	
106	Speck di cavallo*	
107	Spiedo - Spèo - Spiedo d'alta marca	
108	Tacchino comune bronzato	
109	Tacchino ermellinato di Rovigo	
110	Torresani di Torreglia	
111	Torresano di Breganze	
112	Vitellone padano	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	113	Burro al latte crudo di malga*
<i>Formaggi</i>	114	Caciocapra*
	115	Caciotta misto pecora*
	116	Fior delle Dolomiti*
	117	Formaggio acidino*
	118	Formaggio agordino di malga*
	119	Formaggio al latte crudo di Posina*
	120	Formaggio bastardo del Grappa*
	121	Formaggio busche*
	122	Formaggio casato del Garda*
	123	Formaggio casel bellunese*
	124	Formaggio Cesio*
	125	Formaggio Comelico*
	126	Formaggio Contrin*
	127	Formaggio Dolomiti*
	128	Formaggio Fodom*
	129	Formaggio inbriago*
	130	Formaggio latteria di Sappada*
	131	Formaggio malga bellunese*
	132	Formaggio misto pecora fresco dei Berici*
	133	Formaggio Moesin di Fregona*
	134	Formaggio Montemagro*
	135	Formaggio morlacco*
	136	Formaggio Nevegàl*
	137	Formaggio nostrano veronese*
	138	Formaggio pecorino dei Berici*
	139	Formaggio pecorino fresco di malga*
	140	Formaggio renàz*
	141	Formaggio schiz*
142	Formaggio stracon*	
143	Formaggio tosella*	
144	Formaggio valmorel*	
145	Formaggio zigher*	
146	Formaggio zumelle*	
147	Furmai nustran*	
148	Aglio del medio Adige	
149	Antiche pesche di Mogliano Veneto	
150	Asparago bianco del Sile	
151	Asparago bianco di Bibione	
152	Asparago di Arcole	
153	Asparago di Giare	
154	Asparago di Mambrotta	



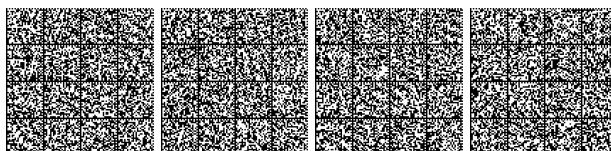
REGIONE VENETO		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	155	Asparago di Padova
	156	Asparago di Palazzetto
	157	Asparago di Rivoli
	158	Asparago verde amaro Montine
	159	Barbabetola rossa di Chioggia
	160	Bietola di Bassano
	161	Bisi de Lumignan
	162	Bisi de Peseggia
	163	Broccoletto di Custoza
	164	Broccolo di Bassano
	165	Broccolo fiolaro di Creazzo
	166	Carciofo violetto di S. Erasmo
	167	Carota di Chioggia
	168	Castagne del Baldo
	169	Castagne e marroni dei Colli Euganei
	170	Cavolo cappuccio di Vinigo di Cadore
	171	Cavolo dell'Adige
	172	Cicoria catalogna gigante di Chioggia
	173	Ciliegia della Val d'Alpone
	174	Ciliegia dei Colli Asolani
	175	Ciliegia delle Colline veronesi
	176	Ciliegie dei Colli Euganei
	177	Ciliegie durone di Cazzano
	178	Cipolla bianca di Chioggia
	179	Cipolla rosa di Bassano
	180	Composte delle Valli dell'Agno e del Chiampo
	181	Craut - Verde agre
	182	Crauti delle Bregonze
	183	Cren
	184	Culàti di Valdagno
	185	Durona del Chiampo
	186	Fagiolino meraviglia di Venezia
	187	Fagiolo bala rossa feltrina o Fasol balin feltrino
	188	Fagiolo bonèl di Fonzaso
	189	Fagiolo borlotto nano di Levada
	190	Fagiolo di Posina "scalda"
	191	Fagiolo giàlet
	192	Fagiolo gnoco Borlotto
	193	Farina di mais Biancoperla
	194	Farina di mais Marano
	195	Farina per polenta di mais "Sponcio"
	196	Fasol del lago
	197	Fasola posenata
	198	Fave bellunesi
	199	Fragola Altoatesina, Fragula
	200	Fragola delle Dolomiti Bellunesi
	201	Fragola di Verona
	202	Funghi coltivati del Montello
	203	Funghi di Costozza
	204	Germoglio di radicchio bianco nostrano di Bassano
	205	Giuggiola dei Colli Euganei
	206	Giuggiolo del cavallino
	207	Grano saraceno
208	Kiwi di Treviso	
209	Kiwi di Verona	
210	Kodinze	
211	Kodinzon	
212	Mame d'Aalpago	
213	Mamma bianca di Bassano	
214	Marinelle sotto spirito	
215	Marrone di San Mauro	
216	Marrone feltrino	
217	Marroni di Valrovina	
218	Mela del Medio Adige	
219	Mela di Monfumo	
220	Mela di Verona	
221	Melone del Delta Polesano	
222	Melone montagnanese	
223	Melone precoce veronese	
224	Mostarda vicentina	
225	Nettarina di Verona	
226	Noce dei grandi fiumi	
227	Noce di Feltre	
228	Orzo Agordino	
229	Patata americana di Anguillara e Stroppare	
230	Patata americana di Zero Branco	
231	Patata cometta	
232	Patata del Montello	



REGIONE VENETO			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	233	Patata del Quartier del Piave	
	234	Patata di Bolca	
	235	Patata di Cesiomaggiore	
	236	Patata di Chioggia	
	237	Patata di Montagnana	
	238	Patata di Posina	
	239	Patata dorata dei terreni rossi del Guà	
	240	Patate di Rotzo	
	241	Peperone di Zero Branco	
	242	Pera del medio Adige	
	243	Pere del veneziano	
	244	Pere del veronese	
	245	Pesca bianca di Venezia	
	246	Pesca di Povegliano	
	247	Pisello di Borso del Grappa	
	248	Pisello verdone nano di Colognola ai Colli	
	249	Pòm prussian	
	250	Pomodoro del Cavallino	
	251	Radicchio bianco fior di Maserà	
	252	Radicchio bianco o variegato di Lusìa	
	253	Radicchio variegato bianco di Bassano	
	254	Radicio verdòn da cortèl	
	255	Riso di Grumolo delle Abbadesse	
	256	Scarola di Bassano	
	257	Sedano di Rubbio	
	258	Sedano verde di Chioggia	
	259	Sedano rapa di Ronco all'Adige	
	260	Susina gialla di Lio Piccolo	
	261	Tartufo della montagna veronese	
	262	Tartufo nero dei Berici	
	263	Verza moretta di Veronella	
	264	Zucca Marina di Chioggia	
	265	Zucca santa bellunese	
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	266	Amarettoni
		267	Banana comune
		268	Bibanesi
		269	Bigoi
		270	Biscotti baicoli
		271	Biscotti bussolai
		272	Biscotti pazientini
		273	Bossolà di Chioggia
		274	Capezzoli di Venere
		275	Carfogn
		276	Casunziei
277		Ciopa vicentina	
278		Colomba pasquale di Verona	
279	Cornetti		
280	Dolce bissoleta		
281	Dolce del santo - Santantonio		
282	Dolce nadalin		
283	Dolce polentina		
284	Esse adriese		
285	Fave alla veneziana		
286	Forti bassanesi		
287	Frittelle con l'erba amara		



REGIONE VENETO		
Tipologia	N°	Prodotto
	288	Frittelle di Verona
	289	Frittelle veneziane
	290	Fugassa padovana
	291	Fugassa veneta
	292	Galani e Crostoli
	293	Gargati
	294	Gelato artigianale del Cadore
	295	Gnocco smalzao
	296	Gnocco di Verona
	297	Il Riccio
	298	Lasagne da fornèl
	299	Mandorlato di Cologna Veneta
	300	Mandorlato veneziano
	301	Mantovana
	302	Merletti Santantonio
	303	Montasù
	304	Pagnotta del doge
	305	Pan biscotto Veneto
	306	Pan co la suca
	307	Pan co l'ua
	308	Pan de le feste
	309	Pan del Santo
	310	Pandoli di Schio
	311	Pandoro di Verona
	312	Pane al mais
	313	Pastafrolla della Lessinia
	314	Pastina de Bortolin
	315	Pevarin
	316	Pinza alla munara
	317	Rofioi di Sanguinetto
	318	Rufiolo di Costeggiola
	319	Sagagiardi
	320	San Martino
	321	Savoardi di Verona
	322	Schizzotto
	323	Sfogliatine di Villafranca
	324	Smegiassa
	325	Subioti all'ortica
	326	Tajadele al tardivo
	327	Torrone di S. Martino di Lupari
	328	Torta ciosota
	329	Torta figassa
	330	Torta fregolotta
	331	Torta nicolotta
	332	Torta ortigara
	333	Torta pazientina
	334	Torta pinza - Putana
	335	Torta sgriesolona
	336	Torta zonclada
	337	Tortellini di Valeggio sul Mincio
	338	Treccia d'oro di Thiene
	339	Zaletto di giuggiole
	340	Zaletti
	341	Frittata di bruscandoli
	342	Radici e fasioi
	343	Risotto con i bruscandoli
	344	Anguilla del Delta del Po
	345	Anguilla del Livenza
	346	Anguilla marinata del Delta del Po
	347	Anguilla delle valli da pesca venete
	348	Bacalà alla vicentina
	349	Baccalà mantecato alla veneziana
	350	Branzino delle valli da pesca venete
	351	Caparoso de ciosa o vongola verace di Chioggia
	352	Cefali delle valli da pesca venete
	353	Cefalo del Polesine
	354	Gambero di fiume della Venezia Orientale
	355	Latterini marinati del Delta del Po
	356	Moeche e Masanete
	357	Moscardino di Caorle
	358	Pesce azzurro del Delta del Po
	359	Sardine e alici marinate del Delta del Po
	360	Seppia bianca di Chioggia, Sepe de ciosa, Seppioline di Chioggia
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>		
<i>Prodotti della gastronomia</i>		
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>		



REGIONE VENETO		
Tipologia	N°	Prodotto
	361	Schia della laguna di Venezia
	362	Trota Fario valli vicentine
	363	Trota iridea del Sile
	364	Trota iridea della Valle del Chiampo
	365	Vongola verace del Polesine
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	366	Miele dei Colli Euganei
	367	Miele del Delta del Po
	368	Miele del Grappa
	369	Miele del Montello
	370	Miele della collina e pianura veronese
	371	Miele della montagna veronese
	372	Miele di barena
	373	Mieli dell'Altopiano di Asiago
	374	Ricotta affumicata*
	375	Ricotta affumicata della Val Leogra*
	376	Ricotta da sachetto della Val Leogra*
	377	Ricotta fioreta delle vallate vicentine*
	378	Ricotta pecorina dei Berici*
	379	Ricotta pecorina stufata dei Berici*
	380	Ricotta Schotte*

\* Deroga alle norme igienico sanitarie

20A01025

MARIO DI IORIO, *redattore*

DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2020-SON-008) Roma, 2020 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

