

REGIONE PUGLIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Amaro del Gargano
	2	Amaro di San Domenico, Gran liquore di San Domenico
	3	Ambrosia di arance
	4	Ambrosia di limone
	5	Anisetta
	6	Arancino
	7	Latte di mandorla
	8	Limoncello
	9	Liquore Centerbe della Murgia
	10	Liquore di alloro
	11	Liquore di fico d'india
	12	Liquore di melograno
	13	Liquore di mirto
	14	Mirinello di Torremaggiore
	15	Padre peppe elixir di noce
	<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	16
17		Capocollo di Martina Franca
18		Carne al fornello di Locorotondo, Carn o furnid du Curdun
19		Carne arrosto di Laterza
20		Carne di capra, primaticcio, corvesco, mulattio
21		Carne podolica, Bovino pugliese
22		Cervellata
23		Involentino bianco di trippa di Locorotondo, Gnumèrdde suffuchète du Curdünne
24		Fegatini di Laterza
25		Lardo di Faeto, Rèj de Faite
26		Matriata, ntrama fina
27		Muschiska
28		Pancetta di Martina Franca, A Ventrèsche arrutulète
29		Prosciutto di Faeto
30		Pzzntell
31		Salsiccia a punta di coltello dell'alta Murgia
32		Salsiccia alla salentina, Sarsizza, Sarsizza, Satizza
33		Salsiccia dell'Appennino Dauno
34		Salsicciotti di Laterza
35		Sanguinaccio leccese, Sangugnazzu
36	Soppressata dell'Appennino Dauno	
37	Soppressata di Martina Franca, A sebbursète	
38	Tocchetto	
39	Turcinelli	
40	Zampina di Sammichele di Bari	
<i>Condimenti</i>	41	Sugo alla zia Vittoria
<i>Formaggi</i>	42	Burrata
	43	Cacio
	44	Caciocavallo
	45	Caciocavallo podolico dauno
	46	Cacioricotta
	47	Cacioricotta caprino orsarese, Cas rcott
	48	Caprino
	49	Giuncata
	50	Manteca
	51	Mozzarella o Fior di latte
	52	Pallone di Gravina
	53	Pecorino
	54	Pecorino di Maglie
	55	Pecorino foggiano
	56	Scamorza
	57	Scamorza di pecora
	58	Vaccino
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	59	Olio extra vergine aromatizzato
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	60	Albicocca di Galatone, Arnacocchia di Galatone
	61	Arancio dolce del Golfo di Taranto
	62	Asparagi selvatici
	63	Asparagi sott'olio
	64	Aspraggine volgare
	65	Barattiere, Cianciuffo, Pagnottella, Cocomerazzo
	66	Batata dell'agro leccese, Patata dolce, Patata zuccherina, Patàna, Taràtufulu
	67	Bietola di campagna o bietola selvatica
	68	Boccione maggiore
	69	Boccione minore
	70	Borragine
	71	Capperi del Gargano, Mattinata
	72	Capperi in salamoia
	73	Capperi sott'aceto
	74	Caramelle di limone arancio
	75	Carciofi di Putignano
	76	Carciofini sott'olio
	77	Carciofo bianco tarantino
	78	Carciofo di San Ferdinando
	79	Carciofo di Mola
	80	Cardoncello
	81	Cardoni
	82	Carosello di Manduria, Carusella
	83	Carosello di Polignano
	84	Carota di Polignano
	85	Carota di Zapponea

REGIONE PUGLIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	86	Carota giallo - Viola di Tiggiano, Pastanaca ti santu pati
	87	Caruselle sott'aceto, Infiorescenze di finocchio selvatico sott'aceto, Caruselle allu citu, Finucchiu riestu
	88	Cavolo riccio
	89	Cece di Nardò
	90	Cece nero
	91	Cetriolo mezzo lungo di Polignano
	92	Chepe de murte - cavolo rapa
	93	Cicerchia, Fasul a gheng, Cicercola, Cece nero, Ingrassamanzo, Dente di vecchia, Pisello quadrato
	94	Cicoria di Galatina
	95	Cicoria all'acqua, Cicoria otrantina
	96	Cicoria "puntarelle" molfettese
	97	Cicoria riccia, Cecora rizza
	98	Cicorie selvatiche o Cicorielle
	99	Ciliegie di Puglia, Cerase
	100	Cima di cola
	101	Cima di rapa
	102	Cima di rapa di Minervino Murge
	103	Cima di zucchini
	104	Cipolla di Acquaviva delle Fonti
	105	Cipolla di Zapponeta
	106	Concentrato secco di pomodoro
	107	Conserva piccante di peperoni
	108	Cotognata
	109	Cotto di fico
	110	Cucummaru di San Donato
	111	Fagiolino dall'occhio
	112	Fagiolo dei Monti Dauni meridionali, Fasùl
	113	Farinella
	114	Fava di Zollino, Cuccia
	115	Fava Melonia
	116	Fave arrostiti
	117	Fave fresche
	118	Fave fresche cotte in pignatta
	119	Fichi secchi
	120	Fico secco mandorlato (di San Michele Salentino)
	121	Finocchio marino sott'aceto, Ripili, Critimi, Salippici, Erba di mare
	122	Fiorone di Torre Canne, Culumbr
	123	Foglie miste
	124	Funghi spontanei secchi al sole
	125	Funghi spontanei sott'olio
	126	Fungo cardoncello, Cardoncello (Carduncjdd), Fungo ferula (Fong ferv)
	127	Grespino o Sivone
	128	Lampascione (Lambascione) o Cipollaccio
	129	Lampascioni sott'olio
	130	Lupino bianco del Tavoliere
	131	Mandorla di Toritto, Aminue
	132	Marasciuli
	133	Marmellata di arancio e limone
	134	Marmellata di fichi
	135	Mela limoncella dei Monti Dauni meridionali, Limoncella
	136	Melanzane secche al sole
	137	melanzane sott'olio
	138	Meloncella, Spiuledhdra, Minunceddhra, Cucumbarazzu, Cummarazzu
	139	Meloncella tonda di Galatina
	140	Melone d'inverno
	141	Meloni di Brindisi
	142	Mostarda
	143	Mostarda di uva e Mele cotogne
	144	Mùgnuli, Spuriàtu, Spuntature, Càulu, Pòeru
	145	Oliva da mensa, Mele di Bitetto, Ualie dolci
	146	Olive cazzate o Schiacciate
	147	Olive celline di Nardò in concia tradizionale - Olive in concia, Ciline alla capàsa - Volie alla capàsa
	148	Olive in salamoia
	149	Olive verdi
	150	Ortica
	151	Patata bisestile
	152	Patata di Zapponeta
	153	Patata zuccherina di Calimera
	154	Pera Petrucina
	155	Percoca di Loconia
	156	Peperoni secchi al sole
	157	Peperoni sott'olio
	158	Peranzana da mensa di Torremaggiore, Provenzale
	159	Piattello
	160	Pipirussi allu carcu di Melissano - Peperoni sotto pressa di Melissano
	161	Pisello nano di Zollino
	162	Pisello riccio di Sannicola
	163	Pisello secco di Vitigliano, "Piseddhru quarantinu o Piseddhru cuciuulu"
	164	Pomodori appesi
	165	Pomodori secchi al sole
	166	Pomodori verdi e pomodori maturi secchi sott'olio
	167	Pomodorino di manduria, Pomodorino mandurese, Pummitoru paisano
	168	Pomodoro da serbo giallo, Pummitoro te 'mpisa giallu,
	169	Pomodoro di Mola
	170	Pomodoro di Morciano, Pummadoru de Murcianu
	171	Pomodoro Prunill
	172	Pomodoro regina
	173	Portulaca
	174	Ruchetta
	175	Salicornia
	176	Salicornia sott'olio
	177	Salsa di pomodoro
	178	Scopatizzo
	179	Sedano di Torrepaduli
	180	Semi di lino Altamura

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

REGIONE PUGLIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	181	Senape o Cimamarelle
	182	Sponzali
	183	Succiamele delle fave-sporchia
	184	Tortarello
	185	Uva baresana, doraca, uva drech, imperatore, lattuarina, lattuario, roscio, sacra, sagrone, turca, turchiesca, uva di cera, uva rosa
	186	Uva da tavola
	187	Vicia faba major ecotipo "Fava di carpino"
	188	Vincotto
	189	Zucchine secche al sole
	190	Zucchine sott'olio
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	191	Africani
	192	Biscotto di Ceglie Messapico
	193	Bocca di dama
	194	Buccunottu gallipolino
	195	Calzoncelli
	196	Calzone di Ischitella
	197	Cartellate
	198	Cavatelli
	199	Cazzateddhra di Nardò, cazzateddhra cu lu pepe
	200	Cazzateddhra di Surbo
	201	Copeta di Polignano
	202	Cuddhura, Cuddhura cu l'oe, Palomba, Palummeddhra, Panareddhra, Puddhica cu l'oe
	203	Cupeta, Cupeta tosta
	204	Cuturuscio
	205	Dita d'apostoli, Oi a nuvola, Oi a nnèula, Oi a nèmula, Oi ncannulati
	206	Dolcetto della sposa, Dolcetto bianco
	207	Dolci di pasta di mandorle (Pasta reale)
	208	Faldacchea di Turi
	209	Farrata di Manfredonia, A farréte
	210	Focaccia a libro di Sammichele di Bari, Fecazze a livre
	211	Focaccia barese
	212	Focaccia di San Giuseppe di Gravina
	213	Friselle di orzo e di grano
	214	Frittelle pugliesi
	215	Fruttone, Barchiglia
	216	Fusilli
	217	Grano dei morti
	218	Intorchiate
	219	Lagane
	220	Lasagne arrotolate
	221	La Sfogliatella di Canosa di Puglia, le sfegghjète
	222	Marzapane, Biscotto tipico, Pasta secca
	223	Maccaruni
	224	Mafalda
	225	Mandoria riccia di Francavilla Fontana, Cunfietti rizzi, Mennuli rizze
	226	Mandorlaccio
	227	Mandorle atterrate
	228	Mostaccioli
	229	*Mpiila
	230	Mustazzueli 'nnasprati, Mustazzòli 'nnasparati, Mustazzùeli 'nnasprati, Scagliòzzi, Castagnole
	231	Orecchiette
	232	Ostie riplene
	233	Pane di Ascoli Satriano
	234	Pane di grano duro
	235	Pane di Laterza
	236	Pane di Monte Sant'Angelo, Pane di Monte Sant'Angelo "li panett"
	237	Pane di Santeramo in Colle
	238	Panzerotto fritto
	239	Paposcia (Pizza a vamp) di Vico del Gargano, Pizza schett, Pizza a vamp, Paposcia
	240	Passulate di Nardò, Pucce con li pàssule, Passulate
	241	Pasta di grano bruciato
	242	Pasticciotto
	243	Pesce e agnello di pasta di mandoria
244	Pettole	
245	Piscialetta, Piscialletta	
246	Pistofatru	
247	Pitilla, Pirilla, Simeddhra, Brocula, Frizzulu	
248	Pitteddhre	
249	Pizza di grano d'india	
250	Pizza sette sfoglie di Cerignola	
251	Pizza sfoglia e scannatedda	
252	Pizzelle	
253	Pucce, Uliate, Pane di semola, Pane di orzo	
254	Purceddhruzzi, Purciddhuzzi, Purceddhi	
255	Quaresimali	
256	Ravioli con ricotta	
257	Rustico leccese	
258	Sasanello gravinese	
259	Scaldatelli	
260	Scarcelle	
261	Scèblasti, Ascèplastì	
262	Semola battuta	
263	Sospiro di Bisceglie, U' sospère d Vescègghe	
264	Spumone salentino	
265	Susumelli, Susumierre	
266	Taralli	
267	Taralli neri con vincotto	
268	Tarallo all'uovo	
269	Tarallo al vino	
270	Tarallo dell'Immacolata	
271	Tenerelli (Confetti "tenerelli"), Chembitte	
272	Troccoli	
273	Zèppula salentina, Zèppula, Zeppola	

REGIONE PUGLIA		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti della gastronomia</i>	274	Acquasale
	275	Agnello al forno con patate alla leccese, Auniceddhu allu furnu
	276	Agnello alla gravinese (Agnello in umido alla gravinese)
	277	Bruschetta con i pomodori appesi
	278	Calzone
	279	Calzoni di ricotta dolce
	280	Capriata
	281	Capunti con cardoncelli e mollica frita
	282	Carciofi al gratin
	283	Carciofi con uova e formaggio
	284	Carciofi fritti
	285	Carciofi ripieni
	286	Cardoni gratinati
	287	Cialda
	288	Cime di rapa stufate
	289	Ciciri e trya, Lasagne e ceci alla salentina, Lajana e cicici, Lâcana e ciceri, Massa, Massa e ciciri
	290	Fave bianche e cicorie, Fae e fogghe, Fae janche e cicore, Fae nette e foje, Favi e fogghe, *Ncapriata
	291	Fave novelle e cicorie
	292	Fiori di zuccina fritti
	293	Frittata di asparagi selvatici
	294	Galletto di Sant'Oronzo, Iaddhruzzu te Santu Ronzu
	295	Grano stumpato, Ranu stumpatu
	296	Impanata
	297	Insalata grika
	298	Lambascioni fritti
	299	Lambascioni in agro
	300	Lambascioni sotto la cenere
	301	Marro
	302	Melanzanata di Sant'Oronzo, Meranganata de Santu Ronzu, Parmigiana de Santu Ronzu
	303	Melanzane ripiene
	304	Milaffanti in brodo, Mille fanti, Triddhi
	305	Minestra verde
	306	Olive fritte
	307	Orecchiette con la rucola
	308	Orecchiette con le cime di rapa
	309	Pancotto
	310	Panzerotti con ricotta dolce
	311	Paparine 'nfucate, Paparine ffucate, Paparine cruffulate, Paaprine fritte
	312	Parmigiana di carciofi
	313	Parmigiana di melanzane
	314	Parmigiana di zucchine
	315	Pasta con cavolfiore
	316	Pecora alla rizzola
	317	Peperoni alla pizzaiola
	318	Peperoni fritti
319	Peperoni ripieni	
320	Pezzetti te cavaddhru - Pezzetti di Cavallo	
321	Piselli a cecamariti, Pisieddhri cu li muersi, Muersi e pisieddhi	
322	Piselli con le uova	
323	Piselli freschi e carciofi ripieni	
324	Polpette di cavallo	
325	Pomodori scattarisciati	
326	Quatarone di Galatone	
327	Sfricone	
328	Sgaglioze	
329	Sopratavola	
330	Spaghetti alla Sangiovannello	
331	Spaghetti con le cozze	
332	Spezzatu, Spezzatieddhu, Spizzatiellu, Spazzatu	
333	Teglia al forno con patate riso e cozze	
334	Zucchine alla poverella	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	335	Alici marinate
	336	Cozze piccine allu riènu, Cuzzeddhre allu riènu
	337	Cozza tarantina, Cozza gnure
	338	Monacelle, Munaceddhre'mpannate, Munaceddhri'mpannati, Monaceddhi 'mpannati, Uddratieddhri, Cozze munaceddhre alla ginuvese
	339	Polpo alla pignatta, Purpu a pignatta
	340	Polpo cotto con l'acqua sua
	341	Polpo crudo arriciato
	342	Quatàra di porto cesareo, Quataru ti lu pescatore, Quatàra alla cisàrola
	343	Scapecce gallipolina
	344	Scapecce di Lesina
	345	Zuppa di pesce alla gallipotana, Suppa alla caddhripulina
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	346	Ricotta
	347	Ricotta forte
	348	Ricotta marzotica leccese
	349	Ricotta salata o marzotica