

REGIONE ABRUZZO			
Tipologia	N°	Prodotto	
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Centerba o Cianterba	
	2	Liquore a base di gentiana lutea L, Amaro di gentiana, Digestivo di gentiana	
	3	Liquore allo zafferano	
	4	Mosto cotto	
	5	Ponce, Punce, Punk	
	6	Ratafia - Rattafia	
	7	Vino cotto - Vin cuott - Vin cott	
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	8	Annoia	
	9	Arrosticini	
	10	Capra alla neretese	
	11	Coppa di testa, La Coppa	
	12	Guanciale amatriciano	
	13	Lonza, Capelomme	
	14	Micischia, Vilischia, Vicicchia, Mucischia	
	15	Mortadella di Campotosto, Coglioni di mulo	
	16	Nnuje teramane	
	17	Porchetta abruzzese	
	18	Prosciuttello	
	19	Salame abruzzese, Salame nostrano, Salame artigianale, Salame tradizionale, Salame tipico	
	20	Salame Aquila	
	21	Salamelle di fegato al vino cotto	
	22	Salsiccia di fegato	
	23	Salsiccia di fegato con miele	
	24	Salsiccia di maiale sott'olio	
	25	Salsicciotto di Pennapiedimonte	
	26	Salsicciotto frentano, Salsicciotto, Saiggicciott, Saucicciott	
	27	Soppressata, Salame pressato, Schiacciata, Salame Aquila	
	28	Tacchino alla canzanese	
	29	Tacchino alla neretese	
	30	U Sprusciat di Pizzoferrato	
	31	Ventricina teramana	
	32	Ventricina vastese, del vastese, Vescica, Ventricina di Guilmi, Muletta	
	Formaggi	33	Cacio di vacca bianca, Caciotta di vacca
		34	Caciocavallo abruzzese
		35	Caciopiore aquilano
		36	Caciotta vaccina frentana, Formaggio di vacca, Casce d'vacc
		37	Caprino abruzzese, Formaggi caprini abruzzesi
		38	Formaggi e Ricotta di stazzo
		39	Giuncata vaccina abruzzese, Sprisciocca
40		Giuncatella abruzzese	
41		Incanestrato di Castel del Monte	
42		Pecorino d'Abruzzo	
43		Pecorino di Atri	
44		Pecorino di Farindola	
45		Pecorino marcello, Cacio marcello	
46		Scamorza abruzzese	
Grassi (burro, margarina, oli)	47	Olio agrumato, Olio agli agrumi, Agrumolio	
	48	Olio extra vergine di oliva delle Valli aquilane	
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	49	Aglio rosso di Sulmona	
	50	Agrumi della costa dei trabocchi	
	51	Carciofo del vastese	
	52	Castagna roscetta Valle Roveto	
	53	Cece	
	54	Ciliegie di Raiano e di Giuliano Teatino	
	55	Cipolla bianca di Fara Filiorum Petri	
	56	Conserva di pomodoro (polpa e pezzetti di pomodoro)	
	57	Cotognata e marmellata di mela cotogna	
	58	Fagioli a olio	
	59	Fagioli a pane	
	60	Farro d'Abruzzo	
	61	Lenticchie di S. Stefano di Sessanio	
	62	Libretto di fichi secchi	
	63	Mandorle di Navelli, L'immall	
	64	Marmellata d'uva, Scrucchiata, Scucchiata	
	65	Marrone di Valle Castellana	
	66	Mela della Valle del Giovenco	
	67	Olive intosso, Olive n' dosse, Olive in salamoia	
	68	Patata di montagna del Medio Sangro, Patana muntagnola	
69	Patata turchesa, Turca, Turchesa, Viola		
70	Patate degli altipiani d'Abruzzo		
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	71	Peperoncino secco piccante, Diavoleto, Diavolicchio, Lazzaletto, Lu Piccant, l'Amaro	
	72	Peperone rosso di Altino	
	73	Peperone secco dolce, Saracone, Bastardone, Farfullone	
	74	Pomodoro a pera	
	75	Solina	
	76	Tartufi d'Abruzzo	
	77	Tondino del Tavo, Fagiolo di Loreto Aprutino	
	78	Uva di Tollo e Ortona	
	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	79	Bocconotti di Castel Frentano
		80	Cagionetti, Calgionetti, Caggiunitt', Caggionetti
81		Cicerchiata	
82		Confetto di Sulmona	
83		Crocchante di mandorle, Croccante di natale	
84		Cumbrizun', Le Sbattute	
85		Fiadone dolce	
86		Fiadone salato	
87		La Svivitella	
88		Lingue di suocera	
89		Maccheroni alla chitarra	
90		Maccheroni alla molinara, alla mugnaia	
91		Maccheroni con le ceppie	
92		Ndurciullune	
93		Nevola di Ortona - Nevèle di Urtòne	
94		Pagnotte da forno di Sant'agata	
95		Pane Cappelli	
96		Pane casareccio aquilano	
97		Pane con le patate	
98		Pane di Solina, Pagnotte di Solina	
99		Pane nobile di Guardiagrele	
100		Parozzo	
101		Pasticci di Rapino	
102		Pepatelli	
103		Pizza con le sfrigole, Zuffricul	
104		Pizza di crema e ricotta	
105		Pizza di Pasqua	
106		Pizza di ricotta	
107		Pizza dolce tradizionale	
108		Pizza rustica dolce	
109		Pizza rustica salata	
110		Pizza scime, Pizza scive, Pizza ascima, Pizza azzima	
111		Pizzelle	
112		Ravioli dolci di ricotta	
113		Rimpizza	
114		Sagne a pezzè, Tacconelle	
115		Sassi d'Abruzzo, Mandorle atterrate	
116		Scrippelle, Scrippelle teramane	
117		Serpentone, lu Serpentone	
118		Sfogliatella di Lama, Sfuiatell	
119		Sgaloizzi	
120		Sise delle monache di Guardiagrele, Tre monti	
121		Spumini	
122		Supposte, i Pensieri del poeta, Banane, Celli di prevete	
123		Torcinelli, Turcinil	
124		Torrone di Guardiagrele	
125		Torrone tenero al cioccolato aquilano Nurzia	
126		Torrone tenero al cioccolato di Sulmona	
127	Uccelletti, Li Cellit, Celli pieni		
128	Zeppole di S. Giuseppe		
Prodotti della gastronomia	129	Il Coatto, Lu Cuatte	
	130	La Coratella d'agnello	
	131	La fracchiata	
	132	La Tjella, Ciabbotta	
	133	Le Corde de chiochie	
	134	Le "Virtu'" teramane	
	135	Mazzarelle alla teramana	
	136	Ndocca 'ndocca	
	137	Ngrecciata	
	138	Pallotte cace e ove	
	139	Pasta fatta in casa al ragù di papera	
	140	Pecora alla callara, Pecora alla cottora, Pecora al caldaro	
	141	Pizz'e e ffo'je	
	142	Sagne a pezzè e cicerchie	
	143	Taijarille fasciule e coteche	
	144	Trippa alla pennese	
	145	Trippa teramana	
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	146	Scapecce	
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	147	Lattacchio, Latteruolo, Latteruola	
	148	Miele d'Abruzzo, millefiori, sulla, lupinelle, girasole, santoreggia, acacia	
	149	Ricotta ovina di Arischia, Ricotta co le ficore	
	150	Ricotta stagionata di pecora, Ricotta salata abruzzese	