

REGIONE BASILICATA			
<i>Tipologia</i>	N°	<i>Prodotto</i>	
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Liquore al sambuco di Chiaromonte	
	2	Mir' cutt'	
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione</i>	3	Agnello delle Dolomiti Lucane	
	4	A' Panz' di Trivigno	
	5	Capocollo	
	6	Capretto in fricassea di Rivello	
	7	Carne Podolica lucana	
	8	Gelatina di maiale	
	9	Involtini di cotenna	
	10	Lardo	
	11	Marruca dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Monacedd', Cazzamarruca, Vavalich'	
	12	'Ncandarata	
	13	Nunglia di Castelsaraceno	
	14	O Conuglj Chien di Rivello	
	15	Pancetta	
	16	Pastorale di Castelsaraceno	
	17	Pezzente	
	18	Prosciutto crudo	
	19	Prosciutto di Marsicovetere	
	20	Salsiccia	
	21	Salsiccia a catena	
	22	Salsiccia al coriandolo di Carbone	
	23	Salsiccia Castelluccese	
	24	Salsiccia di fegato di Castelluccio Superiore	
	25	Salsiccia fresca a catena	
	26	Soperzata di Rivello	
	27	Soppressata	
	28	Ungrattnoat	
	29	U Vuccuere di Colobrano e Valsinni	
	<i>Formaggi</i>	30	Caciocavallo
		31	Caciocavallo di Massa di Maratea
32		Cacioricotta	
33		Caprino	
34		Casieddo o Casieddu	
35		Manteca	
36		Mozzarella	
37		Mozzarelle di Avigliano	
38		Padraccio	
39		Pecorino	
40		Pecorino misto	
41		Scamorza	
42		Tagliatizzo di Castelsaraceno	
43		Toma	
44		Treccia di Massa di Maratea	
45		Treccia dura	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>		46	A "Munnulata" di Castelsaraceno
	47	A Scarceddédi Pomarico	
	48	A Scorz di Tursi	
	49	Arrapata di San Chirico Raparo	
	50	Aulivamort di Colobrano e Valsinni	
	51	Capperi di Maratea sotto sale	
	52	Carruba di Maratea	
	53	Castagne da frutto Munnaredda	
	54	Cece rosso di Latronico	
	55	Cece tondino di Latronico	
	56	Ceci dell'Ave Maria di Colobrano e Valsinni	
	57	Cipolla bianca di Francavilla in Sinni	
	58	Coriandolo di carbone "anes"	
	59	C'rasel del Melandro	
	60	Crapata di Matera	
	61	Cuumbri di Pasqua di Valsinni	
	62	Fagiolo Castelluccisa di Rotonda	
	63	Fagiolo di Muro Lucano	
	64	Fagiolo di San Gaudioso	
	65	Fagiolo giallo di Terranova di Pollino	
	66	Fagiolo Occhio di bue di Rotonda	
	67	Fagiolo Panzarella di Rotonda	
	68	Fagiolo Quarantano di Terranova di Pollino	
	69	Fagiolo Za' Vicenza di Rotonda	
	70	Fagiolo zeminelle	
	71	Farina di Cece di Latronico	
	72	Farina di germana "iermana"	
	73	Farina di granone "quarantino"	
	74	Farina di mischiglio	
	75	Farina di carosella	
	76	Fasul mascarat di Pignola	
	77	Fasul Pisu bianco di Pignola	
	78	Fasul Quarantin di Pignola	
	79	Fasulo rosso (Scritt)	
	80	Fef Arrapet di Valsinni e Colobrano	
	81	Finocchio di Senise	
	82	Gilò di Maratea	
	83	Gran' cutt'	
	84	Insalata "I li Ziti" di Castelsaraceno	
	85	Lampascioni	
	86	Lenticchia di Potenza	
	87	Lupino del Pollino	
	88	Maiorica dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Farina di Majonica di Brindisi di Montagna	
	89	Melanzana bianca di Colobrano e Valsinni	
	90	Melanzana bianca di Senise	
	91	Melone invernale di Castronuovo di Sant'Andrea	

REGIONE BASILICATA		
<i>Tipologia</i>	N°	<i>Prodotto</i>
	92	Minestra a munacale di Lagonegro
	93	Nastruss di Calvera
	94	'Ndussa
	95	Olio di Cornacchiola di Vietri
	96	Oliva da forno di Ferrandina
	97	Olive a' ndoss di Colobrano e Valsinni
	98	Olive nere secche
	99	Olive secche sott'olio, Olive seccate di Cornacchiola
	100	O' pizzetto Chien di Rivello
	101	Passata di pomodoro di Rotonda
	102	Pastcciotti di Natale di Valsinni
	103	Pastinaca dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Pastinache, Pastinacchio, Rariche di pastinacchio, Rariche, Raricannezzere
	104	Patata Marca San Severino Lucano
	105	Patata paesana bianca di San Severino Lucano
	106	Patata rossa di Terranova del Pollino
	107	Patate sfinite di Lagonegro
	108	Peperone bianco di Castronuovo di Sant'Andrea
	109	Peperoni cruschi
	110	Percoco di Tursi con il vino
	111	Percoco di Tursi scioppato
	112	Pitta lisc di Valsinni e Colobrano
	113	Pomodorino giallo costoluto di Castronuovo di Sant'Andrea
	114	Pomodorino giallo lungo di Castronuovo di Sant'Andrea
	115	Pomodorino rosso lungo di Castronuovo di Sant'Andrea
	116	Pomodoro di Maratea
	117	Pomodoro di Rotonda
	118	Pomodori sott'olio
	119	Rafanata di Castelsaraceno
	120	Rafano
	121	Rappascione di Viggianello
	122	Risciola
	123	Saragolla fina dei Certosini della Grancia di San Demetrio
	124	Sauza Cà coscia di Roccanova
	125	Semola Marzudda dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Semola di Terminia, Marziolo
	126	Soppressata di fichi di Carbone
	127	Tartufo bianco del Serrapotamo
	128	Tortano di Castelsaraceno

REGIONE BASILICATA		
Tipologia	N°	Prodotto
	129	Anginetto di Lauria
	130	A' Pipua di Oliveto Lucano
	131	Biscotto a otto di Latronico
	132	Biscotto al coriandolo di Carbone
	133	Biscotti glassati
	134	Calzoncelli di Melfi
	135	Calzoni di ceci
	136	Cannarricoli di Viggianello
	137	Carchiola
	138	Cicerata
	139	Cuccidatu di Rotonda
	140	Dolce con naspro di Spinoso, Rolc' cu u' naspr r' spnus'
	141	Falagone
	142	Fusilli lucani, Fusilli con il ferretto, Fusidd', Ferretti, Ferricieddi, Firzuli, minnicchi, minuich
	143	Gelatina dolce di maiale
	144	Gugliaccio di San Costantino Albanese
	145	I Pezzetti di Irsina, i P'zzitt d' Mont Plos
	146	L'Osso d' muort' di Trivigno
	147	La Mastaccera di Irsina, a Mastacc' r d'Mont Plos
	148	La Strazzata
	149	Maccheroni dei Certosini della Grancia di San Demetrio
	150	Manate e manatelle, Pasta a matassa, Manare
	151	Migliaccio
	152	Mostaccioli
	153	Pane dei Certosini della Grancia di San Demetrio
	154	Pane di germana "iermana"
	155	Pane di patata di San Severino Lucano
	156	Pane di Trecchina
	157	Pane nero
	158	Paniceddri o Panetteddri di S. Antonio di Rotonda
	159	Petulla Shen Paljit di San Paolo Albanese
	160	Pèzzet' 'a cannell' di Rivello
	161	Piccidet' castelluccese
	162	Pizza con i cingoli di maiale
	163	Pizza a "scannatur" di Carbone
	164	Pizza rustica (Cazzola, Scarcedda, Cuzzola)
	165	Pizzetto di Lauria
	166	Polenta di Nemoli
	167	Quaresimali di Lavello
	168	Rsskatiedde cca muddiche di Episcopia
	169	Raskatiell di legumi di Fardella
	170	Raskatiello di Miskiglio di Teana, Miskiglio di Teana
	171	Ravioli
	172	Rosacatarra
	173	Sanguinaccio
	174	Shridhla di San Paolo e San Costantino Albanese
	175	Spumino di Cersosimo
	176	Tagliatelle, al Tratt di Oliveto Lucano
	177	Tapanedda di Episcopia
	178	Taralli di San Costantino Albanese
	179	Tarallo della sposa di San Paolo Albanese, Tarali i ethur
	180	Timpallo rustico del Pollino
	181	Tortaneddri di S'Antonio di Rotonda
	182	U Cazoun U Cazione di Forenza
	183	U' frrcidd, maccherone
	184	U panaridd di Oliveto Lucano, Panierino
	185	U' pastizz rtunnar
	186	U' pastzzott di Nova Siri
	187	ù Zuzumagliu
	188	Viscuttino di Lauria
	189	Viscuttu a' gotto di Lauria
	190	Brodo alla Santè di Bella
	191	Cavatelli con la mollica
	192	Ciammarucchid' di Lavello
	193	Cuccia
	194	Cuccia di Nojese
	195	Cuccia di Rivello
	196	Cullurè poupacché e (g)ouè" di Roccanova
	197	Fasul e pistiddi
	198	Fusilli lucani con la mollica di pane, ferricelli cu la muddica, Fusill' cu' muddia
	199	Insalata di arance a staccia di Tursi
	200	Insalata gialla e rossa di Castronuovo di Sant'Andrea
	201	Involtini di agnello in umido, Gnommariell, gnumeridde
	202	Involtini di interiora d'agnello/capretto arrostiti, Gnommariell arrustit, Gnumeridde, Migliatiedd
	203	Laghn e fasul, Lagane e fasul, Lagane e fagioli,
	204	Le cicorie
	205	Nuglia di Laurenzana, Nuglia laurenzane
	206	Peperoni ripieni alla lucana, Zafaran chin
	207	Pitta di Grandiniiddi Calvera
	208	Pop corn di Castronuovo di Sant'Andrea
	209	Pu'iata di San Giorgio Lucano
	210	Purpette di carnuluvare di Rotonda "mbastarduta"
	211	"Salsa" di mele, Cipolline o zucca
	212	Tagliolini con il latte, Tagliolini dell'Ascensione, Tagghjulini ku u latt, Tagliulini dell'Ascension
	213	Tumact me tulez
	214	Alici salate di Maratea
	215	Aliciocculi salate di Maratea
	216	Garum di Maratea (Salsa di pesce)
	217	Miele lucano (r miel)
	218	Ricotta
	219	Ricotta forte
	220	Ricotta salata
	221	Ovo fresco dei Certosini della Grancia di San Demetrio,Ovo, Uvu, Cocche
<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>		
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>		