

| 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 | Ungratnoat | |
| | 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 | Cannaricoli 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 Cazon U Cazione di Forenza |
| | 183 | U' frrcidd, maccherone |
| | 184 | U panaridd di Oliveto Lucano, Panierino |
| | 185 | U' pastizz rtunnar |
| | 186 | U' pastzotti 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, Tagliolini 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> | | |