

REGIONE BASILICATA			
Tipologia	N°	Prodotto	
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Liquore al sambuco di Chiaromonte	
	2	Mir' cutt'	
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	3	Agnello delle Dolomiti Lucane	
	4	Capocollo	
	5	Carne Podolica lucana	
	6	Gelatina di maiale	
	7	Involtoni di cotenna	
	8	Lardo	
	9	ʼNcandarata	
	10	Pancetta	
	11	Pezzente	
	12	Prosciutto crudo	
	13	Salsiccia	
	14	Salsiccia a catena	
	15	Salsiccia al coriandolo di Carbone	
	16	Salsiccia di fegato di Castelluccio Superiore	
	17	Soperzata di Rivello	
	18	Soppressata	
	19	Ungrattnoat	
	Formaggi	20	Caciocavallo
		21	Caciocavallo di Massa di Maratea
22		Cacioricotta	
23		Caprino	
24		Casieddu o Casieddu	
25		Manteca	
26		Mozzarella	
27		Padraccio	
28		Pecorino	
29		Pecorino misto	
30		Scamorza	
31		Toma	
32		Treccia di Massa di Maratea	
33		Treccia dura	
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	34	Capperi di Maratea sotto sale	
	35	Carruba di Maratea	
	36	Cece rosso di Latronico	
	37	Cece tondino di Latronico	
	38	Cipolla bianca di Francavilla in Sinni	
	39	Coriandolo di carbone "anes"	
	40	Fagiolo di Muro Lucano	
	41	Fagiolo di San Gaudioso	
	42	Fagiolo zeminelle	
	43	Farina di Cece di Latronico	
	44	Farina di germana "iermana"	
	45	Farina di granone "quarantino"	
	46	Farina di mischiglio	
	47	Farina di carosella	
	48	Fasulo rosso (Scritt)	
	49	Gilò di Maratea	
	50	Gran' cutt'	
	51	Lampascioni	
	52	Lenticchia di Potenza	
	53	Lupino del Pollino	
	54	Maiorica dei Certosini della Grancia di San Demetrio, Farina di Majonica di Brindisi di Montagna	
	55	Melanzana bianca di Senise	
	56	Nastruss di Calvera	
	57	ʼNdussa	
	58	Olio di Cornacchiola di Vietri	
	59	Oliva da forno di Ferrandina	
	60	Olive nere secche	
	61	Olive secche sott'olio, Olive seccate di Cornacchiola	
	62	Passata di pomodoro costoluto di Rotonda	
	63	Patata rossa di Terranova del Pollino	
	64	Peperoni cruschi	
	65	Pomodorino giallo costoluto di Castronuovo di Sant'Andrea	
	66	Pomodorino giallo lungo di Castronuovo di Sant'Andrea	
	67	Pomodorino rosso lungo di Castronuovo di Sant'Andrea	
	68	Pomodoro costoluto di Maratea	
	69	Pomodoro costoluto di Rotonda	
	70	Pomodoro secco "Cietta'icale di tolve"	
	71	Pomodori sott'olio	
	72	Rafano	
	73	Rappascione di Viggianello	
	74	Risciola	
	75	Saragolla fina dei Certosini della Grancia di San Demetrio	
	76	Soppressata di fichi di Carbone	
	77	Tartufo bianco del Serrapötamo	



REGIONE BASILICATA		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	78	Anginetto di Lauria
	79	A' Pipua di Oliveto Lucano
	80	Biscotto a otto di Latronico
	81	Biscotto al coriandolo di Carbone
	82	Biscotti glassati
	83	Calzoni di ceci
	84	Cannariccoli di Viggianello
	85	Carchiola
	86	Cicerata
	87	Cuccidatu di Rotonda
	88	Falagone
	89	Fusilli lucani, Fusilli con il ferretto, Fusidd', Ferretti, Ferricieddi, Firzuli, minnicchi, minuich
	90	Gelatina dolce di maiale
	91	Gugliaccio di San Costantino Albanese
	92	La Strazzata
	93	Manate e manatelle, Pasta a matassa, Manare
	94	Migliaccio
	95	Mostaccioli
	96	Pane di germana "iermana"
	97	Pane di patata di San Severino Lucano
	98	Pane di Trecchina
	99	Pane nero
	100	Panicceddi o Panetteddi di S. Antonio di Rotonda
	101	Petulla Shen Paljit di San Paolo Albanese
	102	Piccidet' castelluccese
	103	Pizza con i cingoli di maiale
	104	Pizza a "scannatur" di Carbone
	105	Pizza rustica (Cazzola, Scarcedda, Cuzzola)
	106	Pizzetto di Lauria
	107	Polenta di Nemoli
	108	Rsskatiedde cca muddiche di Episcopia
	109	Raskatielli di legumi di Fardella
	110	Raskatiello di Miskiglio di Teana, Miskiglio di Teana
	111	Ravioli
	112	Rosacatarra
	113	Sanguinaccio
	114	Shtridhla di San Paolo e San Costantino Albanese
	115	Spumino di Cersosimo
	116	Tagliatelle, al 'Tratt di Oliveto Lucano
	117	Tapanedda di Episcopia
	118	Taralli di San Costantino Albanese
	119	Tarallo della sposa di San Paolo Albanese, Tarali i ethur
	120	Timpallo rustico del Pollino
	121	Tortaneddi di S'Antonio di Rotonda
	122	U' frrcidd, maccherone
	123	U panaridd di Oliveto Lucano, Panierino
	124	U' pastizz rtunnar
	125	U' pastzott di Nova Siri
	126	ù Zuzumagliu
127	Viscuttino di Lauria	
128	Viscuttu a' gotto di Lauria	
129	Cuccia di Nojese	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	130	Fasul e pistiddi
	131	Fusilli lucani con la mollica di pane, ferricelli cu la muddica, Fusill' cu' muddia
	132	Insalata gialla e rossa di Castronuovo di Sant'Andrea
	133	Involtini di agnello in umido, Gnommariell, gnumeridde
	134	Involtini di interiora d'agnello/capretto arrostiti, Gnommariell arrustit, Gnumeridde, Migliatiedd
	135	Laghn e fasul, Lagane e fasul, Lagane e fagioli,
	136	Nuglia di Laurenzana, Nuglia laurenzanese
	137	Peperoni ripieni alla lucana, Zafaran chin
	138	Pitta di Grandini di Calvera
	139	Pu'jata di San Giorgio Lucano
	140	Purpette di camuluvare di Rotonda "mbastarduta"
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	141	"Salsa" di mele, Cipoline o zucca
	142	Tagliolini con il latte, Tagliolini dell'Ascensione, Tagghjolini ku u latt, Tagliolini dell'Ascension
	143	Alici salate di Maratea
	144	Aliciocculi salate di Maratea
	145	Garum di Maratea (Salsa di pesce)
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	146	Miele lucano (r'miel)
	147	Ricotta
	148	Ricotta forte
	149	Ricotta salata

