

ALLEGATO C

ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI
DELL'EMILIA-ROMAGNA - DICANNOVESIMA REVISIONE

N.	Categoria del prodotto	Nome del prodotto	Prov.
1	Bevande analcoliche, distillati e liquori	Acqua d'orcio o d'orzo, <i>l'acqua d'orz o d'orss</i>	RE
2		Anicione, <i>andsòn</i>	MO
3		Anisetta, <i>anisèta</i>	RE
4		Macerato di pere in grappa	RN-FC
5		Liquore di prugnoli, <i>bargnolino, bargnulein</i>	PC
6		Liquore Zabaglione all'uovo	FE
7		Maraschino, <i>maraschèin</i>	RE
8		Marenata	RE
9		Nocino, nosen, nozèn	PR-MO-RE-PC-FC
10		Sorbolo, liquore nobile di sorbe, liquor ed sorbi, sorbolino, sorbolen	PR
11		Sassolino	MO
12		Vin brûlè, vino brulè, <i>brulè</i>	FC
13	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Agnello da latte, agnel, delle razze: sarda e massese	FC
14		Bel e cot, <i>belecot</i>	RA
15		Bondiola*	FE
16		Cappello del prete, <i>cappel da pret*</i>	PC
17		Carne bovina di razza romagnola, Vidlò, Tor, Burela, Vaca romagnola	FC
18		Carne della razza bovina marchigiana	RN
19		Castrato di Romagna, <i>castrè, castròn</i>	RA-RN-FC-BO
20		Ciccioli (o cicciolata), <i>grassei (o suprasè), ciccioli sbricoloni, grassei sbrislon, cicoli, sgrisciuli*</i>	PC-RE-RN
21		Coppa arrosto, <i>Cupa arost</i>	PC

22		Coppa di testa, <i>tortella*</i>	RN
23		Coppa di montagna della Val Nure, <i>cuppa ad muntagna</i>	PC
24		Cotechino piccolo	PC
25		Culatello, <i>culatel*</i>	PC
26		Fegatelli	RN
27		Fiocchetto	PR
28		Fiocco di culatello*	PR
29		Gallo ruspante	RN
30		Lardo del Montefeltro	RN
31		Lardo, gras,	PC
32		Lonzino, capolongo	RN
33		Mariola*	PC
34		Mazza fegato	RN
35		Miaccio, miaggio, migliaccio	RN
36		Pancetta arrotolata	RN
37		Pancetta canusina*	RE
38		Pesto di cavallo, caval pist	PR
39		Pollo di razza Fidentina	PC-PR
40		Pollo di Romagna	FC-RN
41		Piccola di cavallo, <i>picula 'd caval</i>	PC
42		Porchetta, purcheta	RN
43		Prosciutto aromatizzato del Montefeltro	RN
44		Salame all'aglio, <i>salam da l'ai*</i>	FE
45		Salame di Canossa o salame di Castelnuevo Monti*	RE

46		Salame fioretino*	RE
47		Salame gentile, salam gentil, <i>salâm zintil*</i>	PC-FC
48		Salsiccia	RN
49		Salsiccia gialla fina, <i>sulzezza zala bouna e fina</i>	MO
50		Salsiccia matta, <i>ciàvar, suzèzza mata.</i>	FC
51		Salsicciotto alla piacentina, salame da cuocere, <i>salam da cotta</i>	PC
52		Spalla di San Secondo, spalla cotta e spalla cruda, <i>spala cota e crùda*</i>	PR
53		Stracotto alla piacentina, <i>'l stua</i>	PC
54		Suino di razza mora o mora romagnola	RA-FC-RN-BO
55		Suino pesante	Tutte
56		Tacchini bronzato rustico o nostrano, <i>galnacc, dindo</i>	RN
57		Tasto, tast	PC
58		Zuccotto di Bismantova*	RE
59	Condimenti	Pasta di tartufo bianco	RN
60		Sale alimentare di Salsomaggiore	PR
61		Sale, <i>sàl</i>	RA
62	Formaggi	Caciotta*	RN
63		Caciotta vaccina al caglio vegetale*	RN
64		Caprino*	RN
65		Cascio pecorino lievito, pecorino fresco a latte crudo*	RN
66		Casecc*	RN
67		Formaggetta fresca, <i>furmain*</i>	RE
68		Pecorino*	RN
69		Pecorino del pastore*	BO-RA-RN-FC

70		Pecorino dell'Appennino reggiano*	RE
71		Raviggiolo*	FC-RN
72		Ribiola della Bettola, <i>ill ribiol*</i>	PC
73		Robiola, ribiola, <i>furmai nis</i>	PC
74	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	Africanetti, biscotti Margherita, <i>africanèt</i>	BO
75		Amaretti, <i>amarett</i>	MO-FC
76		Amaretto di Spilamberto	MO
77		Anolini, <i>anvein, amvei, anvei, anven</i>	PC
78		Anolino, <i>anolen</i>	PR
79		Basotti, bassotti, tagliolini al forno, <i>bazòt, bassot</i>	FC
80		Bensone, <i>balsone, balsòn</i>	MO
81		Biscione reggiano	RE
82		Bizulà	RN
83		Bodino di uva termarina	RE
84		Bomba allo zabaglione o di Canossa	RE
85		Bomba di polenta, <i>bomba ed puleinta</i>	RE
86		Bomba di riso, <i>bomba 'd ris</i>	PC-RE
87		Bomba di tagliatelle	RE
88		Borlengo, <i>burleng, burlang</i>	MO
89		Bortellina, <i>burtlêina</i>	PC
90		Bracciatello	FC
91		Bustrengo, <i>bustrenga, bustrèng, bostrengo</i>	FC-RN
92		Caffè in forchetta	FC
93		Canestrelli, <i>canestrèli</i>	PC

94		Cantarelle, <i>al cantarèli</i>	FC
95		Cappelletti all'uso di Romagna, <i>caplet</i>	FC
96		Cappelletti, <i>caplitt</i>	FE
97		Cappelletto reggiano	RE
98		Cassatella	RE
99		Castagnaccio, <i>castagnaz</i>	FC
100		Castagnaccio, Pattona	PC
101		Castagnole	FC-RN
102		Cherseinta sotto le braci, crescentina	RE
103		Chisolini, <i>chisulèn, chissò</i>	PC
104		Chizze reggiane, <i>el chezzi, chezzi</i>	RE
105		Ciabatta di S. Antonio, <i>savata ed S. Antoni</i>	RE
106		Ciaccio, <i>ciacc</i>	MO
107		Ciambella di Quaresima cotta nell'acqua	RE
108		Ciambella ferrarese, <i>brazadela</i>	FE
109		Ciambella reggiana, <i>bresadela, busilan</i>	RE
110		Ciambella, <i>boslan, zambëla</i>	PC-FC
111		Ciambelline, <i>buslanein</i>	PC
112		Coppo all'emiliana	RE
113		Crescenta, <i>carsent</i>	BO
114		Crescenta frita, <i>cherscènta frètta</i>	MO
115		Crescioni, guscioni, cassoni, <i>carsôn, gussun, cursôn</i>	FC
116		Croccante, <i>cruccant</i>	PC-RE-FC
117		Crostoli del Montefeltro	RN

118		Curzoli, strigotti, <i>curzùl</i>	FC
119		Dolce di San Michele, <i>dolz ad San Michele</i>	RA
120		Erbazzone di Reggio Emilia	RE
121		Fave dei morti, fave dolci, favette	FC-RN
122		Focaccia con ciccioli, <i>chisola</i>	PC
123		Fritloc frittelle di castagne	RE
124		Frittelle di farina di castagne, <i>frittell ad fareina ad castagne</i>	PC
125		Frittelle di riso, <i>fritell ad ris</i>	PC
126		Frittelle o sgonfietti, <i>fritell o sgiunfaidd</i>	PC
127		Frittelle di tagliatelle, pattone	RE
128		Garganelli, garganell, maccheroni al pettine,	BO-FC
129		Gialletti, gialetti, <i>zalet, piadòt</i>	FC
130		Gnocchetti con fagioli, <i>pisarei e fasò</i>	PC
131		Gnocchetti di pangrattato, <i>pisarei</i>	PC
132		Gnocco al forno con i ciccioli, <i>gnocc, gnocc cott al fouren, gnocc con i grasso</i>	RE
133		Gnocco di patate, gnocchi di patate <i>sgranfignone, macarun s'al pateti, Gnóc</i>	PR-FC
134		Gnocco fritto, <i>gnocc frett o gnocc, al gnoc frètt, 'l gnoc</i>	MO-RE
135		Gramigna gialla	RE
136		Gramigna paglia e fieno	RE
137		Gramigna verde	RE
138		Intrigoni, sfrappole emiliane, <i>intrigoun</i>	RE
139		Latte alla Portoghese	FC
140		Latte brulè, <i>Latt brulè</i>	PC-FC
141		Latte in piedi, <i>latt in pè</i>	PC

142		Latteruolo	FC
143		Mandorlato al cioccolato di Modigliana	FC
144		Manfrigoli	FC
145		Maltagliati, puntarine, malfatti, malfattini, <i>meltajè, maltajèd</i>	FC
146		Mandorlini del ponte, <i>mandurlin dal pont</i>	FE
147		Miacetto, <i>miacet</i>	RN
148		Minestra di castagne	RE
149		Minestra imbottita, <i>spoja lorda</i>	FC
150		Migliaccio di Romagna, sanguinaccio, berlung, Migliaccio, e miazz	BO-FC-RN
151		Mistocchine, Mistuchina, mistuchen, mistòk, mistocchi ed fareina ed castagn, <i>al mistuchini, al mistuchên,</i>	RA-MO-RE-FC
152		Mosto cotto, <i>must cot</i>	PC
153		Offelle di marmellata	FC
154		Orecchioni, <i>j urciòn</i>	FC
155		Pagnotta di Pasqua di Monte Colombo, <i>pagnota ad Pasqua ad Mount Clomb</i>	RN
156		Pagnotta di San Martino, <i>pagnota ad San Marten</i>	RN
157		Pagnotta pasquale	FC
158		Pancotto, <i>pancöt, pacöt</i>	FC
159		Pan di Spagna	FC
160		Pane a lievitazione naturale	RN
161		Pane casareccio, <i>pan casalen</i>	PR
162		Pane di Castrocaro	FC
163		Pane di zucca, <i>pan ad zücca</i>	PC
164		Pane dolce con i fichi, <i>pan dülz cun i figh</i>	PC
165		Panzanella, <i>panzan•la</i>	FC

166		Pane schiacciato, <i>batarö</i>	PC
167		Pappardelle, <i>al parpadël; al parpadeli</i>	FC
168		Patacucci, <i>patacóc, patacùc</i>	FC
169		Pasta Margherita	FC
170		Pastafrolla alla maniera reggiana	RE
171		Pasta rasa, <i>pastarèsa, pasta resa, pasta ragia</i>	RE
172		Pattona, castagnaccio, torta di castagne	PR-RE
173		Pasticcio di cappelletti	FC
174		Pasticcio di maccheroni alla ferrarese, <i>al pastiz</i>	FE
175		Passatelli, passatini, <i>pasadein, pasadòin in bròd</i>	FC
176		Pesche finte ripiene	FC
177		Piada coi ciccioli	FC
178		Piadina della Madonna del Fuoco	FC
179		Piadina fritta, <i>piè fretta</i>	FC
180		Pinza bolognese, <i>penza bolognese</i>	BO
181		Pizza di Pasqua, <i>crescia di Pasqua</i>	RN
182		Polentine	RE
183		Riso con la tritura, minestra del paradiso, <i>ris cun la tràdura, ris coun la terdura, riso e tevdura</i>	RE
184		Savoiardi	RE
185		Savoiardi di Persiceto, Ciabattine di S. Antonio, <i>savuièrd</i>	BO
186		Sbricciolina, sbrisulina	PC
187		Scarpasot	RE
188		Sfoglia dell'Emilia-Romagna, <i>spója, spòia</i>	FC
189		Sfogliata o torta degli Ebrei, <i>tibuia</i>	MO

190		Sfrappe, fiocchetti, sfrappole, chiacchiere delle suore, <i>sfrapli, al frap, fiuchét, ciacri dal sori</i>	RN-FC
191		Solata, solada di farina bianca, <i>suleda</i>	RE
192		Spianata, schiacciata, <i>s-ciazêda, spianeta, scaciata, scacigna</i>	FC
193		Spongata di Busseto	PR
194		Spongata di Corniglio	PR
195		Spongata, <i>spunghèda</i>	MO
196		Spongata di Piacenza, <i>spungada, spungheda</i>	PC
197		Spongata di Reggio Emilia	RE
198		Spumini, schiumini, <i>spumén</i>	FC
199		Sprelle, <i>spreli</i>	PC
200		Straccadenti, <i>Stracadéint, straccadèint, Straca dent</i>	FC-RE
201		Stracchino gelato, <i>stracchein in gelato</i>	PC
202		Stricchetti, farfallini, <i>scrichét, fiuchét</i>	FC
203		Strozzapreti, <i>strozaprit</i>	FC
204		Sulada	MO
205		Tagliatelle <i>tjadèli, tajadël, lasagni</i>	FC
206		Tagliatella bolognese	BO
207		Tagliatelle con gli stridoli, <i>tjadèl cun i stridul; tajadël cun i strigul, tajadèli cun i stridle</i>	FC
208		Tagliatelle dolci	FC
209		Tagliatelle verdi <i>tjad•l verdi, tajadèli verdi</i>	FC
210		Tagliatelle verdi all'emiliana, <i>tjadeli verdi</i>	RE
211		Tardura	FC
212		Tigella modenese, <i>tigèla modenese, crescentina modenese, cherscènta modenese</i>	MO
213		Tirotta con cipolla, <i>tiratta ala zivola</i>	FE

214		Topino d'Ognissanti	FE
215		Torta d'erbe	PR
216		Torta dei preti, <i>turta ad prètt</i>	PC
217		Torta di granoturco, <i>turta ad mèlga</i>	PC
218		Torta di mele, <i>turta ad pum</i>	PC
219		Torta di pere, <i>turta ad per</i>	PC
220		Torta di prugne, <i>turta ad brùgna</i>	PC
221		Torta di ricotta	FC
222		Torta di riso reggiana	RE
223		Torta ricciolina o torta di tagliatelle, <i>taiadela</i>	FE-MO-RE-FC
224		Torta di uva termarina	RE
225		Tortellacci, tortelloni, <i>turtlacc</i>	MO
226		Tortellacci di carnevale	RE
227		Tortelli alla lastra	FC
228		Tortelli d'erbetta, torte d'erbeta	PR
229		Tortelli di carnevale, frittelle ripiene, <i>turtlitt</i>	PC
230		Tortelli di ricotta alla piacentina, tortelli, <i>turtei cu la cua, turtei.</i>	PC
231		Tortelli di San Giuseppe, <i>turtei ad San Giusèpp</i>	PC
232		Tortelli con le ortiche	RE
233		Tortelli di mele	RE
234		Tortelli di patate	RE
235		Tortelli di ricotta	RE
236		Tortelli di verza	RE
237		Tortelli di zucca alla reggiana, <i>turtei ed zoca</i>	RE

238		Tortelli di zucca, <i>tortei ad zücc, cappellacci di zucca, turtlòn ad sùca</i>	PC-MO
239		Tortelli coi rosolacci, <i>turtel cun al baröslj; turtel con al rò•li</i>	FC
240		Tortelli ripieni con bietole, tortelli verdi alla reggiana, <i>turtee d'erba</i>	RE
241		Tortellini di Bologna	BO
242		Tortellini	MO
243		Zabajone, Zabaglione, <i>Zambajoun</i>	RE
244		Zampanella, <i>zàmpanèla</i>	BO
245		Zuccherino montanaro bolognese, <i>zucarein montanaro bolognese</i>	BO
246		Zuppa inglese, <i>sopinglese, sòpa inglese, zòppa iglèisa, sopinglese</i>	FC-RE
247	Piatti composti	Agnello alla piacentina, <i>agnel äla piasinteina</i>	PC
248		Agnello con piselli alla romagnola, <i>agnël cun i b•arël a la rumagnöla</i>	FC
249		Anguilla in umido, <i>anguilla in ümid</i>	PC
250		Arbada, polenta con cotenne e cavolo nero	RE
251		Arrosto di maiale alla reggiana	RE
252		Arrosto ripieno	RE
253		Baccalà alla romagnola, <i>bacalà a la rumagnöla</i>	FC
254		Baccalà con i porri, <i>e' bacalà con i por</i>	FC
255		Baccalà in gratella, <i>bacalà a rost</i>	FC
256		Baccalà in umido, <i>bacalà in òmid</i>	FC
257		Barzigole, <i>barzègli, bistregli</i>	RE
258		Calzagatti, <i>chelzagât, papacc, paparòcc, pulenta imbrucàda Cazzagai, calzagàtt, paparucci, cassambragli</i>	MO-RE
259		Cardi in umido	FC
260		Cavolfiore all'uso di Romagna	FC
261		Cavoli ripieni, <i>cavul ripein</i>	PC

262		Cipolle comodate	RE
263		Cipolle intiere con salsa	RE
264		Cipolle ripiene di magro	RE
265		Coniglio arrosto alla reggiana, <i>cunin a röst</i>	RE
266		Coniglio in umido, coniglio alla cacciatora	FC
267		Cotenna e ceci, <i>cudga e sisar</i>	PC
268		Dolce e brusco, <i>dulz e brühsc</i>	PC
269		Fagioli in giubalunga	FC
270		Faraona alla creta, faraona al creda	PC
271		Fegatelli di maiale, <i>figadèt</i>	FC-RN
272		Frittata di funghi prugnoli, <i>fritta ad spinarò</i>	PC
273		Funghi fritti, <i>fonz fritt</i>	PC
274		Gnocchi, <i>gnocc</i>	PC-MO
275		Imbalsadura, minestrina di piselli, pancetta e pomodoro	RE
276		Insalata rustica, <i>rustisana</i>	PC
277		Lasche del Po in carpione, <i>stricc' in carpiòn</i>	PC
278		Lepre alla piacentina, <i>levra ala piasinteina</i>	PC
279		Lesso di carni, <i>Less</i>	RE
280		Lumache alla bobbiese, <i>lümaga al bubbiese</i>	PC
281		Lumache fritte	FC
282		Lumache in umido	FC
283		Maccheroni bobbiesi, <i>maccheron bubbies</i>	PC
284		Merluzzo in umido, <i>marlüss in ümid</i>	PC
285		Mezze maniche da frate ripiene, <i>mes mànag da frà ripein</i>	PC

286		Minestra con punte di aspargi, <i>sparseina</i>	RE
287		Ossobuco, <i>òs bus</i>	FC
288		Ovuli ripieni, <i>ovuli ripein</i>	PC
289		Pancetta e piselli, <i>panzëtta e riviott</i>	PC
290		Pesce gatto in umido, <i>Pèesc gat</i>	RE
291		Pan cott, zuppa di pane	RE
292		Polenta condita, <i>puleinta consa</i>	PC
293		Polenta di farina di castagne, <i>puleinta ad fareina ad castagne</i>	PC-RE
294		Polenta pasticciata	RE
295		Polenta e patate, <i>puleinta e pomdaterra</i>	PC
296		Pollo alla cacciatora, <i>pol ala cazadôra</i>	FC
297		Polpettone di tacchino alla reggiana	RE
298		Punta di petto di vitella ripiena, <i>picaja</i>	RE
299		Radicchi con la pancetta	RE
300		Ragù alla romagnola, <i>ragù ala rumagnola</i>	FC
301		Ragù classico alla bolognese	BO
302		Riso e verza con costine, <i>ris e verza cun custeina</i>	PC
303		Risotto con le poveracce, <i>risót cun al pavaraz</i>	FC
304		Risotto con i codini di maiale, risott cun i cuein ad gogn	PC
305		Salsa di prezzemolo, <i>sälsa ad savur</i>	PC
306		Salsa verde per bolliti	RE
307		Scàpa, mnufocc, menni	MO
308		Seppie con piselli	FC
309		Spaghetti con le poveracce	FC

310		Spinaci alla romagnola, spinaci con l'uvetta, <i>spinèz a la rumagnöla</i>	FC
311		Tagliatelle con ricotta e noci, <i>taiadei cun ricotta e nus</i>	PC
312		Tinche all'emiliana	RE
313		Torta di patate, <i>turta d'patat</i>	PC
314		Torta di riso alla bobbiese, <i>turta ad ris ala bobbiese</i>	PC
315		Trippa, <i>trèpa</i>	FC
316		Trote come si preparano a Succiso	RE
317		Tortelli di farina di castagne, <i>tortei ad fareina ad castagne</i>	PC
318		Trippa alla reggiana, <i>busecca, buzèca</i>	RE
319		Trippa di manzo alla piacentina, <i>trippa ad manz ala piasinteina</i>	PC
320		Valigini, <i>valisei, verzot</i>	RE
321		Zigulledda, <i>ziguledda</i>	RE
322		Verzolini, <i>varzulein</i>	PC
323		Zucchini ripieni, <i>zücchein ripein</i>	PC
324		Zuppa di ceci, <i>süppa ad sisar</i>	PC
325		Zuppa di pesci, <i>süppa ad pëss</i>	PC
326	Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	Acquadelle marinate	FE
327		Alici marinate, <i>sardun marined</i>	RN
328		Anguilla marinata di Comacchio	FE
329		Brodetto di vongole	RN
330		Cozze gratinate	RN
331		Saraghina, <i>saraghéna, papalina, saraghina sora al test</i>	FC-RN
332		Saraghina maturata nel sale	FC
333		Zuppa di poveracce, zuppa di vongole, <i>sòpa'd pavaraz</i>	FC

334	Prodotti di origine animale	Miele del Montefeltro	RN
335		Miele del crinale dell'Appennino emiliano-romagnolo	Tutte
336		Miele di erba medica della pianura emiliano-romagnola	Tutte
337		Miele di tiglio, <i>mel tiglio</i>	RA
338		Ricotta*	RN
339		Ricotta vaccina fresca tradizionale dell'Emilia-Romagna, <i>puina, puvina*</i>	PR-RE-MO-BO-PC
340	Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	Aglione bianco piacentino	PC
341		Albicocca Val Santerno di Imola	BO
342		Antica varietà di fichi piacentini della cultivar: verdolino della goccia.	PC
343		Antica varietà di mandorla piacentina della cultivar: mandorla piacentina	PC
344		Antica varietà di nocciola piacentina della cultivar: tonda piacentina, <i>nisola dmestiga</i>	PC
345		Antica varietà di olivo piacentino della cultivar: Lugagnano, Mazzoni	PC
346		Antica varietà di patata piacentina della cultivar quarantina, quaanti-na	PC
347		Antiche varietà di castagne piacentine: domestica di Gusano, Vezzolacca	PC
348		Antiche varietà di ciliegia piacentina: flamenco, pavesi, mora o mora piacentina, mori, marasca di Villanova, prima, primissima, smirne, mora di Diolo, albanotti	PC
349		Antiche varietà di mela piacentina: verdone, calera o carraia o della carrara, fior d'acacia, pum salam o mela salame, rugginosa, brusca o pum brusc, carla o pum cherla, rosa o pum rosa	PC
350		Antiche varietà di pera piacentina: della coda torta, lauro, limone, ammazza-cavallo,	PC
351		Antiche varietà di uva da tavola piacentina: verdea, besgano bianco, besgano rosso, bianchetta di Diolo, bianchetta di Bacedasco	PC
352		Antiche varietà di vitigni reggiani: Redga - Sgavetta - Termarina - Scarsafoglia - Spergola	RE
353		Asparago, <i>aspargina, sparz, sparazena</i>	RA
354		Cardo Gigante di Romagna	FC

355		Castagna fresca e secca di Granaglione	BO
356		Castagna reggiana, Masangaia	RE
357		Castagne arrosto al vino rosso, <i>balush</i> o <i>ballotte</i>	RE
358		Cicerchia	RN
359		Ciliegia di Cesena, delle varietà: moretta di Cesena, durona di Cesena, durella, duroncina di Cesena, ciliegia del fiore, primaticcia, corniola	FC
360		Cocomero tipico di San Matteo Decima	BO
361		Cucciaroli, cuciarole, <i>cuciarùl</i>	FC
362		Doppio concentrato di pomodoro	PC
363		Farina dolce di castagne di Granaglione, <i>farina d'castagne</i>	BO
364		Farro <i>Triticum dicoccum</i>	RN
365		Fragola di Romagna	BO-FC-RA-RN
366		Germogli di Pungitopo sott'olio	RN
367		Kiwi	FC
368		Lischi, roscano, agretto, baciccio, liscaro	FC
369		Loto di Romagna	BO-FC RA-RN
370		Marmellata di bacche di rosa canina	RN
371		Marmellata di more	RN
372		Marrone del Montefeltro	RN
373		Marrone di Campora, <i>maron ed Campra</i>	PR
374		Mela campanina, <i>pòm campanein</i>	MO
375		Mela Rosa Romana, <i>mela Rousména</i>	BO
376		Melone tipico di San Matteo Decima	BO
377		Patata di Montescudo	RN
378		Patata di Montese	MO

379		Pera Scipiona	FC
380		Pera Volpina	FC
381		Pesca Bella di Cesena	FC
382		Pesca buco incavato, <i>bus incavè</i>	RA-FC
383		Raperonzolo, <i>raponzal, raponzolo, raponzo</i>	FC
384		Saba dell'Emilia-Romagna, sapa	Tutte
385		Sapore, <i>savor</i>	RA-FC
386		Saporetto dell'Appennino reggiano, <i>savurett, savorèt</i>	RE
387		Stridoli, strigoli, carletti, bubbolini, tagliatelle della Madonna, silene rigonfia, streidoul, strigli, strigul, stridual, stridul, strivul, strigval	FC
388		Sugali, <i>sugal</i>	RA
389		Sughi d'uva reggiani, <i>sugh</i>	RE-MO
390		Susina di Vignola	MO-BO FE
391		Susina Vaca Zebeo, <i>vacazebeo, vacaza zebeo, vacazaebeo, vacazza</i>	FC
392		Tartufo bianco (tuber magnatum), <i>trifula bianca</i>	PC-RN
393		Tartufo bianco pregiato	BO-FC
394		Tartufo nero di Fragno, trifola	PR
395		Tartufo nero estivo (tuber aestivum), <i>trifula negra</i>	PC-RN
396		Tartufo nero pregiato (tuber melanosporum vitt.)	RN

*Deroga alle norme igienico-sanitarie