



REGIONE SICILIANA  
ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO

## Prodotti agroalimentari a indicazione geografica UE

*A cura*

*Osservatorio Viti-vinicolo ed Olivicolo-oleario Regionale IRVO*

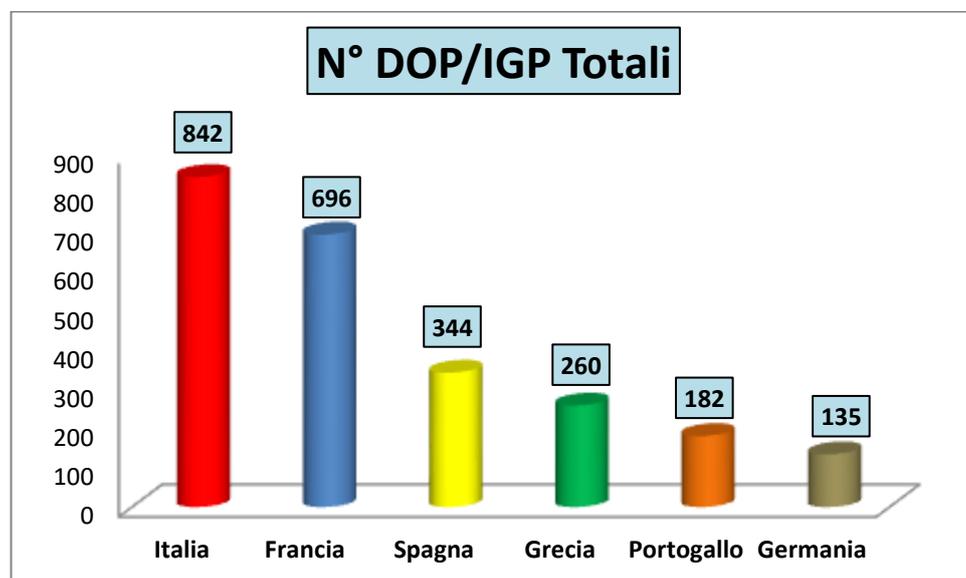
Sul sito del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali si legge: “L'Italia è il Paese europeo con il **maggior numero di prodotti agroalimentari a denominazione di origine e a indicazione geografica riconosciuti dall'Unione europea**; un'ulteriore dimostrazione della grande qualità delle nostre produzioni, ma soprattutto del forte legame che lega le eccellenze agroalimentari italiane al proprio territorio di origine.

Il sistema delle **Indicazioni Geografiche dell'UE**, infatti, favorisce il sistema produttivo e l'**economia del territorio**; tutela l'ambiente, perché il legame indissolubile con il territorio di origine esige la salvaguardia degli ecosistemi e della biodiversità; sostiene la coesione sociale dell'intera comunità.

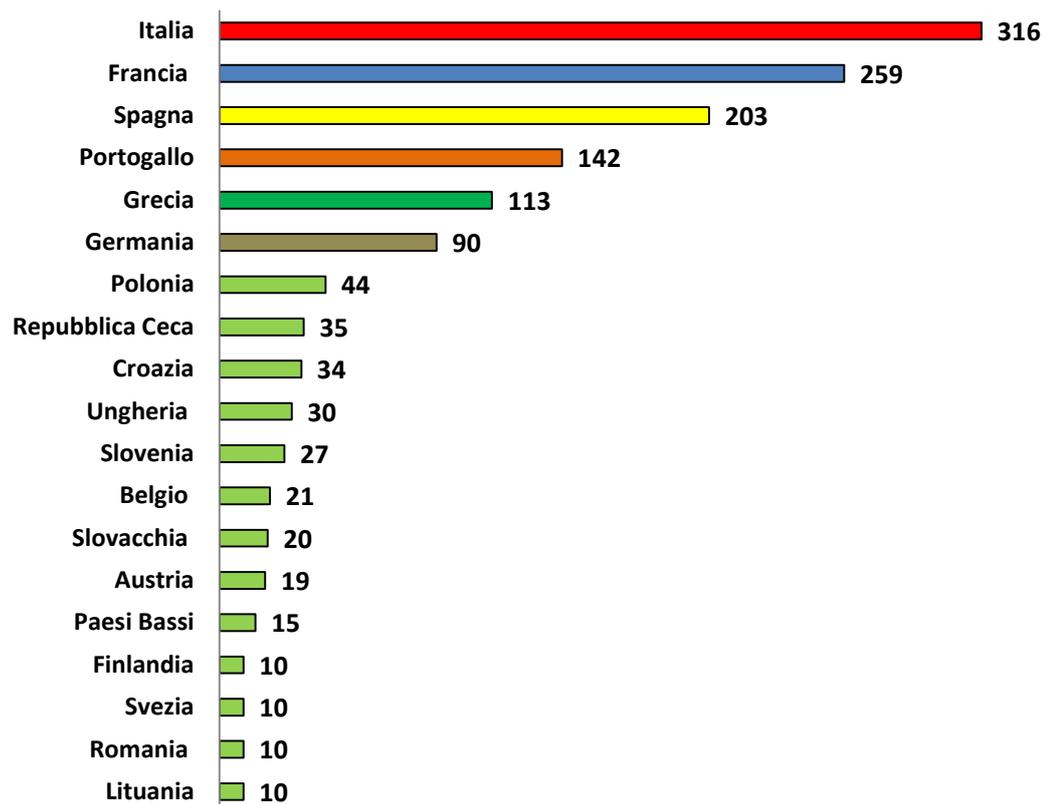
Allo stesso tempo, grazie alla certificazione comunitaria si danno **maggiori garanzie ai consumatori** con un livello di tracciabilità e di sicurezza alimentare più elevato rispetto ad altri prodotti”.

**Si tratta di 842 prodotti di cui 316 prodotti DOP, IGP, STG Food e 526 vini DOCG, DOC, IGT.**

**Segue Francia (696) Spagna (344) , Grecia (260) e Portogallo (182) (dati da Ismea/Qualivita al 5/04/2022).**

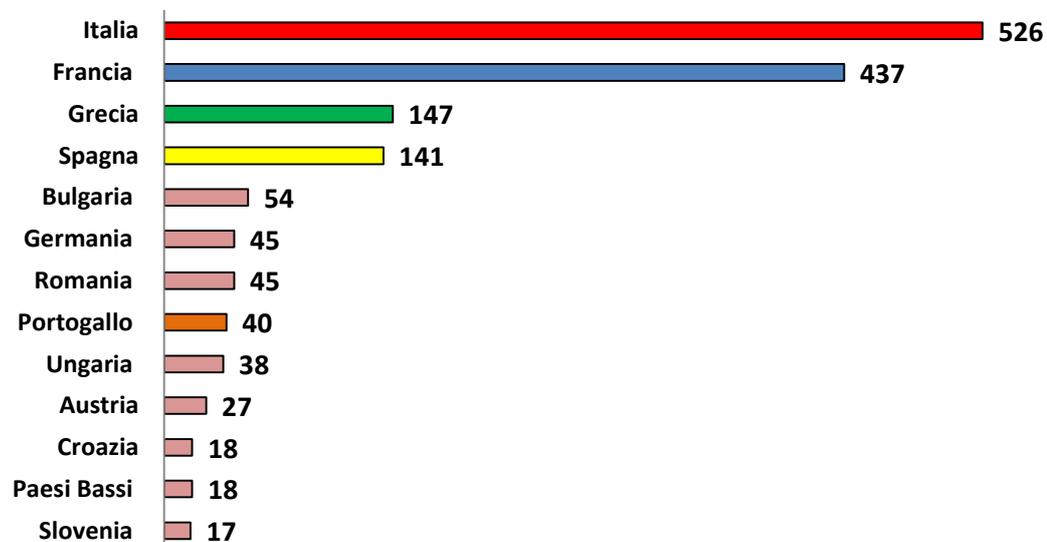


### N° DOP/IGP FOOD



Elaborazione Osservatorio Vitivinicolo ed Olivicolo-oleario IRVO su Dati Ismea/ Qualivita 2022

### N° DOP/IGP VINI



Elaborazione Osservatorio Vitivinicolo ed Olivicolo-oleario IRVO su Dati Ismea/ Qualivita 2022

Dal Rapporto ISMEA-Qualivita 2021 ( pubblicato nel febbraio 2022) si evince che in Sicilia i prodotti DOP e IGP (cibo e vino) hanno generato nel 2020 un **valore economico alla produzione** complessivo di 554 mln di euro per un numero di operatori interessati pari a 19.094 operatori, che collocano la Sicilia al 10° posto tra le regioni italiane, con una crescita rispetto il 2019 del +0,2%. Le prime 3 provincie sono Trapani con 258 mln di € (di cui 252 per il vino), Agrigento con 105 mln di € e Palermo con 62 mln di euro .

Di questi 554 mln di euro 77 mln di valore alla produzione, con una incidenza del 13,9%, sono stati generati dal comparto cibo (10° posto per impatto tra le regione italiane, in crescita +14,3% rispetto il 2019 durante il quale si erano registrati 67 mln di euro, e n° di operatori pari a 5.961) e 478 mln, per una incidenza del 86,3%, sono stati generati dal comparto vino (8° posto per impatto tra le regioni italiane, in diminuzione -1,7% rispetto il 2019 con 486 mln di euro, e n° di operatori pari a 13.133).

Per quanto riguarda il **comparto cibo**, il settore ortofrutticolo DOP/IGP genera 53 mln di euro (con in testa il Pomodoro di Pachino IGP con 16 mln di €, seguono l' Arancia rossa di Sicilia IGP con 14 mln di euro e il Limone di Siracusa IGP con 9,2 mln), il settore oli di oliva DOP e IGP siciliani genera 15 mln di euro (di cui 5,5 mln l'OEVO IGP Sicilia ed altrettanti 5,5 mln la Val di Mazara, segue la DOP Monti Iblei con 2,1 mln), con i quali per questo settore è la seconda regione dopo Toscana con 25 mln e Puglia 9 mln di euro, inoltre tra le prime 5 indicazioni geografiche di OEVO per valore alla produzione figurano IGP Sicilia e DOP Val di Mazara entrambe al terzo posto con 5,5 mln di euro dopo IGP Toscano (23,3 mln di euro) e Terra di Bari con 7,1 mln di euro. Però mentre l'IGP Sicilia è in crescita rispetto al 2019 sia per quantitativi certificati (+19,3% da 757 ton nel 2019 a 903 ton nel 2020), che per valore alla produzione (+15,5% da 4,8 mln di € a 5,5 mln di €), che per valore al consumo (+18,1% da 6,8 mln di € nel 2019 a 8,1 mln di € nel 2020) , la DOP Val di Mazara, rispetto ai valori registrati nel 2019, è in diminuzione sia per produzione certificata (-12,8%9, che per valore alla produzione (-24,3%), che per valore al consumo (-13,2%)

Per quanto riguarda il **comparto del vino** la Sicilia è invece all' ottavo posto con 478 mln di euro registrati nel 2020 (valore ex-fabbrica vino imbottigliato) contro i 486 mln di euro del 2019 (-1,7%).

Tra le prime 20 indicazioni geografiche dei vini in Italia per valore alla produzione, figura al 6° posto la DOC Sicilia con 797 mln di € nel 2020 ed al 7° posto l'IGT Terre Siciliane con 785 mln di € .

## PRODOTTI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA UE IN SICILIA

In Sicilia, a maggio 2022, abbiamo 67 prodotti riconosciuti dalla UE, di cui **36 prodotti agroalimentari** (20 prodotti DOP e 16 prodotti IGP), **31 vini** (di cui 23 vini DOC, 1 vino a DOCG, 7 vini a IGT), a questi vanno aggiunti 3 prodotti **STG** che sono riconosciuti a livello nazionale e quindi in tutte le regioni italiane (amatriciana tradizionale, mozzarella, pizza napoletana).

**Tab. 1 -Prodotti agroalimentari siciliani a DOP e IGP**

	Denominazione	Categ.	Provincia	Provincia	Provincia	Provincia
1	Arancia di Ribera	DOP	AG	PA		
2	Arancia Rossa di Sicilia	IGP	CT	SR	EN	
3	Cappero di Pantelleria	IGP	TP			
4	Cappero Isole Eolie	DOP	ME			
5	Carota Novella di Ispica	IGP	RG	SR	CT	CL
6	Ciliegia dell' Etna	DOP	CT			
7	Cioccolato di Modica	IGP	RG			
8	Ficodindia dell'Etna	DOP	CT			
9	Ficodindia di San Cono	DOP	CT	EN	CL	
10	Limone dell'Etna	IGP	CT			
11	Limone di Siracusa	IGP	SR			
12	Limone Interdonato di Messina	IGP	ME			
13	Monte Etna (OEVO)	DOP	CT	EN	ME	
14	Monte Iblei (OEVO)	DOP	SR	RG	CT	
15	Nocellara del Belice (Oliva)	DOP	TP			
16	Pagnotta del Dittaino	DOP	EN	CT		
17	Pecorino Siciliano	DOP	Tutte le provincie siciliane			
18	Pescabivona	IGP	AG	PA		
19	Pesca di Leonforte	IGP	EN			
20	Pesca di Delia	IGP	CL	AG		
21	Piacentino Ennese	DOP	EN			
22	Piastacchio di Raffadali	DOP	AG			
23	Pistacchio Verde di Bronte	DOP	CT			
24	Pomodoro di Pachino	IGP	RG	SR		
25	Provola dei Nebrodi	DOP	CT	EN	ME	
26	Ragusano (formaggio)	DOP	RG	SR		
27	Sicilia (OEVO)	IGP	Tutte le provincie siciliane			
28	Salame di S. Angelo	IGP	ME			
29	Sale marino di Trapani	IGP	TP			
30	Uva da Tavola di Canicattì	IGP	AG	CT		
31	Uva di Tavola di Mazzarone	IGP	RG			
32	Val di Mazara (OEVO)	DOP	PA	AG		
33	Val Demone (OEVO)	DOP	ME			
34	Valle del Belice (OEVO)	DOP	TP			
35	Valli Trapanesi (OEVO)	DOP	ME			
36	Vastedda della Valle del Belice	DOP	AG	TP	PA	

**Tab. 2 -Prodotti agroalimentari siciliani a Denominazione di Origine Protetta**

	Denominazione	Categ.	Provincia	Provincia	Provincia
1	Arancia di Ribera	DOP	AG	PA	
2	Cappero delle Isole Eolie	DOP			
3	Ciliegia dell' Etna	DOP	CT		
4	Ficodindia dell'Etna	DOP	CT		
5	Ficodindia di San Cono	DOP	CT	EN	CL
6	Monte Etna (OEVO)	DOP	CT	EN	ME
7	Monte Iblei (OEVO)	DOP	SR	RG	CT
8	Nocellara del Belice (Oliva)	DOP	TP		
9	Pagnotta del Dittaino	DOP	EN	CT	
10	Pecorino Siciliano	DOP	Tutte le provincie siciliane		
11	Piacentino Ennese	DOP	EN		
12	Pistacchio Verde di Bronte	DOP	CT		
13	Pistacchio di Raffadali	DOP	AG		
14	Provola dei Nebrodi	DOP	CT	EN	ME
15	Ragusano (formaggio)	DOP	RG	SR	
16	Val di Mazara (OEVO)	DOP	PA	AG	
17	Val Demone (OEVO)	DOP	ME		
18	Valle del Belice (OEVO)	DOP	TP		
19	Valli Trapanesi (OEVO)	DOP	ME		
20	Vastedda della Valle del Belice	DOP	AG	TP	PA

Elaborazione Osservatorio Vitivinicolo ed Olivicolo oleario IRVO da " Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite(Regolamento UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012)" **aggiornato a maggio 2021**)

**Tab. 3 -Prodotti agroalimentari siciliani a Indicazione Geografica Protetta**

	Denominazione	Categ.	Provincia	Provincia	Provincia	Provincia
1	Arancia Rossa di Sicilia	IGP	CT	SR	EN	
2	Cappero di Pantelleria	IGP	TP			
3	Carota Novella di Ispica	IGP	RG	SR	CT	CL
4	Ciocolatto di Modica	IGP	RG			
5	Limone di Siracusa	IGP	SR			
6	Limone Interdonato di Messina	IGP	ME			
7	Limone dell'Etna	IGP	CT			
8	Pescabivona	IGP	AG	PA		
9	Pesca di Leonforte	IGP	EN			
10	Pesca di Delia		CI	AG		
11	Pomodoro di Pachino	IGP	RG	SR		
12	Sicilia (OEVO)	IGP	Tutte le provincie siciliane			
13	Salame di S. Angelo	IGP	ME			
14	Sale marino di Trapani	IGP	TP			
15	Uva da Tavola di Canicattì	IGP	AG	CT		
16	Uva di Tavola di Mazzarone	IGP	RG			

Elaborazione Osservatorio Vitivinicolo ed Olivicolo oleario IRVO da " Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite(Regolamento UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012)" **aggiornato a maggio 2021**

**Tabella riassuntiva per tipologia e per categoria di prodotto**

TIPOLOGIA PRODOTTI	N°	DOP	IGP
Ortofrutticoli e Cereali	20	8	12
Oli e Grassi	7	6	1
Formaggi	5	5	0
Prodotti di panetteria e pasticceria	1	1	0
Ciocolatto e Prodotti Derivati	1		1
Prodotti a base di carne	1		1
Sale	1		1
<b>TOTALE</b>	<b>36</b>	<b>20</b>	<b>16</b>

Elaborazione Osservatorio Vitivinicolo ed Olivicolo oleario IRVO da " Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite(Regolamento UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012)" **aggiornato a maggio 2021**

## ELENCO PRODOTTI AGROALIMENTARI SICILIANI PER COMPARTO

Ortofrutticoli e Cereali						
1	Arancia di Ribera	DOP	AG	PA		
2	Arancia Rossa di Sicilia	IGP	CT	SR	EN	
3	Cappero di Pantelleria	IGP	TP			
4	Cappero Isole Eolie	DOP	ME			
5	Carota Novella di Ispica	IGP	RG	SR	CT	CL
6	Ciliegia dell' Etna	DOP	CT			
7	Ficodindia dell'Etna	DOP	CT			
8	Ficodindia di San Cono	DOP	CT	EN	CL	
9	Limone dell'Etna	IGP	CT			
10	Limone di Siracusa	IGP	SR			
11	Limone Interdonato di Messina	IGP	ME			
12	Nocellara del Belice (Oliva)	DOP	TP			
13	Pescabivona	IGP	AG	PA		
14	Pesca di Leonforte	IGP	EN			
15	Pesca di Delia	IGP	CL	AG		
16	Piastacchio di Raffadali	DOP	AG			
17	Pistacchio Verde di Bronte	DOP	CT			
18	Pomodoro di Pachino	IGP	RG	SR		
19	Uva da Tavola di Canicattì	IGP	AG	CT		
20	Uva di Tavola di Mazzarone	IGP	CT	RG		
8 DOP e 12 IGP						

Oli e Grassi						
1	Monte Etna (OEVO)	DOP	CT	EN	ME	
2	Monte Iblei (OEVO)	DOP	SR	RG	CT	
3	Sicilia (OEVO)	IGP	Tutte le provincie siciliane			
4	Val di Mazara (OEVO)	DOP	PA	AG		
5	Val Demone (OEVO)	DOP	ME			
6	Valle del Belice (OEVO)	DOP	TP			
7	Valli Trapanesi (OEVO)	DOP	tp			
6 DOP e 1 IGP						

Formaggi						
1	Pecorino Siciliano	DOP	Tutte le provincie siciliane			
2	Piacentino Ennese	DOP	EN			
3	Provola dei Nebrodi	DOP	CT	EN	ME	
4	Ragusano	DOP	RG	SR		
5	Vastedda della Valle del Belice	DOP	AG	TP	PA	
5 DOP						

Prodotti di panetteria e pasticceria						
Pagnotta del Dittaino		DOP	EN	CT		

Cioccolato e Prodotti Derivati						
Cioccolato di Modica		IGP	RG			

Prodotti a base di carne						
Salame di S. Angelo		IGP	ME			

Sale						
Sale marino di Trapani		IGP	TP			

Elaborazione Osservatorio Vitivinicolo ed Olivicolo oleario IRVO da "Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012)" (**aggiornato a maggio 2021**)

**Tab. 4 –Vini siciliani a Denominazione di Origine Protetta DOP (Denominazione di Origine Controllata DOC e Denominazione di Origine Controllata e Garantita DOCG)**

	Denominazione	Categ.	Provincia	Provincia	Provincia
1	Alcamo	DOC	TP	PA	
2	Cerasuolo di Vittoria	DOCG	RG	CL	CT
3	Contea di Sclafani o Valledolmo-Contea di Sclafani	DOC	PA	CL	AG
4	Contessa Entellina	DOC	PA		
5	Delia Nivolelli	DOC	TP		
6	Eloro	DOC	SR	RG	
7	Erice	DOC	TP		
8	Etna	DOC	CT		
9	Faro	DOC	ME		
10	Malvasia delle Lipari	DOC	ME		
11	Mamertino di Milazzo o Mamertino	DOC	TP		
12	Marsala	DOC	TP		
13	Menfi	DOC	AG	TP	
14	Monreale	DOC	PA		
15	Noto	DOC	SR		
16	Pantelleria	DOC	TP		
17	Riesi	DOC	CL		
18	Salaparuta	DOC	TP		
19	Sambuca	DOC	AG		
20	Santa Margherita Belice	DOC	AG		
21	Sciaccia	DOC	AG		
22	Siracusa	DOC	SR		
23	Sicilia	DOC	Tutte le provincie siciliane		
24	Vittoria	DOC	RG	CL	CT

**Tab. 5 –Vini siciliani a Indicazione Geografica Protetta IGP (Indicazione Geografica Tipica IGT)**

	Denominazione	Categ.	Provincia	Provincia	Provincia
1	Avola	IGT	SR		
2	Camarro	IGT	TP		
3	Fontanarossa di Cerda	IGT	PA		
4	Salemi	IGT	TP		
5	Salina	IGT	ME		
6	Terre Siciliane	IGT	Tutte le provincie siciliane		
7	Valle Belice	IGT	TP		

In Sicilia sono stati inoltre riconosciuti 269 **Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)**, istituiti ai sensi dell'art. 8 del Decreto Legislativo 30 aprile 1998 n. 173, sono quei prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, secondo regole tradizionali e protratte nel tempo, comunque per un periodo non inferiore ai 25 anni (DM 8 settembre 1999 n. 350 "Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'art. 8 comma 1 del Dlgs 30/04/1998 n. 173").

Ogni anno l'elenco nazionale dei PAT viene aggiornato, con gli aggiornamenti delle singole regioni; l'ultimo aggiornamento, il ventiduesimo, è stato quello emanato con DM del 25/02/2022 e, pubblicato sulla GURI n. 67 del 21/03/2022 Serie Generale

**Tab. 4 –Tabella riassuntiva per categoria merceologica dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Siciliana**

<b>CATEGORIA MERCEOLOGICA</b>	<b>N°</b>
Bevande analcoliche, distillati e Liquori	5
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni	6
Condimenti	2
Formaggi	26
Grassi (burro, margarina, olii)	1
Prodotti Vegetali allo stato naturale o trasformati	80
Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	91
Prodotti della gastronomia	34
Preparazione di pesci, molluschi e crostacei	11
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	13
<b>TOTALE</b>	<b>269</b>

*Elaborazione Osservatorio Vitivinicolo ed Olivicolo- oleario Regionale IRVO da "Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'art. 12 comma 1, della Legge 12 dicembre 2016 n. 238" aggiornato con DM 25/02/2022 XXII revisione*

Sul sito dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura sono pubblicate le singole schede tecniche dei PAT della Sicilia 2022, <https://www.regione.sicilia.it/istituzioni/regione/strutture-regionali/assessorato-agricoltura-sviluppo-rurale-pesca-mediterranea/dipartimento-agricoltura/servizi/brand-sicilia-marketing-territoriale/riconoscimento-prodotti-qualita/prodotti-agroalimentari>

Nelle schede per ogni prodotto tradizionale vengono indicati:

- Territorio interessato alla produzione
- Descrizione sintetica del prodotto
- Descrizione delle metodologie di lavorazione, conservazione e stagionatura:
- Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione e il condizionamento
- Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura
- Elementi che comprovino che le metodologie siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni

## Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Siciliana

Categoria Merceologica	Denominazione prodotto	N° prodotti
<b>Bevande analcoliche, distillati e Liquori</b>	Amarena	<b>5</b>
	Acquavite di miele Iblea, Spiritu re' fascitrari, Spiritu i meli, Spiritu a cira	
	Acquavite di Vino	
	Liquore al mandarino	
	Liquore fuoco dell'Etna	
<b>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni</b>	Carne fresca di vacca, pecora, capra e maiale	<b>6</b>
	Gelatina di maiale, a Liatina	
	Salsiccia di maiale, fresca, secca, affumicata, a sausizza	
	Salsiccia pasqualora	
	Salsiccia pasqualora partinicese, Sasizza pasqualora partinicese.	
Salsiccione		
<b>Condimenti</b>	Elioconcentrato	<b>2</b>
	Sale marino naturale	
<b>Formaggi</b>	Ainuzzi	<b>26</b>
	Belicino	
	Caci figurati	
	Caciocavallo palermitano	
	Caciotta degli Elimi	
	Canestrato	
	Canestrato vacchino	
	Cofanetto	
	Cosacavaddu ibleo	
	Ericino	
	Formaggio di capra "padduni"	
	Formaggio di capra siciliana	
	Formaggio di S. Stefano di Quisquina	
	Maiorchino	
	Maiorchino di Novara di Sicilia	
	Mozzarella	
	Pecorino rosso	
	Picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato	
Piddiato		
Provola		
Provola dei Monti Sicani, Caciotta		
Provola delle Madonie		
Provola di Nebrodi		

	Provola siciliana	
	Tumazzu di vacca	
	Vastedda palermitana	
<b>Grassi (burro, margarina, olii)</b>	Olio extravergine di oliva	<b>1</b>
<b>Prodotti Vegetali allo stato naturale o trasformati</b>	Aglio rosso di Nubia, Aglio di Paceco, Aglio di Trapani	<b>80</b>
	Albicocco di Scillato	
	Alloro	
	Anguria di Siracusa	
	Arancia biondo di Scillato	
	Bastarduna di Calatafimi ( <i>nda ficodindia</i> )	
	Capperi	
	Capperi e cucunci	
	Carciofo spinoso di Palermo o Menfi	
	Carciofo violetto catanese	
	Cavolfiore violetto "natalino"	
	Cavolo broccolo o "sparacello" palermitano	
	Cavolo rapa di Acireale "Trunzu di aci"	
	Cavolo rapa selvatico, Cavuliceddri, Scieuriddi, Cavuledda, Mazzareddi, Spicuna sarbaggi, Qualuddru, Qualeddra	
	Cece	
	Cece rosso di Cianciana - Ceciru russo	
	Ciliegia mastrantoni	
	Cipolla di Giarratana	
	Clementine di Monforte San Giorgio	
	Cotognata	
	Fagiolo di Polizzi	
	Fava di Leonforte	
	Fichi secchi	
	Fichidindia	
	Fico d'india della Valle del Belice	
	Ficodindia della Valle del Torto, Ficudinia	
	Fragola e fragolina di Maletto	
	Fragolina di Ribera	
	Fragolina di Sciacca	
	Grano duro	
	Kaki di Misilmeri	
	Lenticchia di Ustica	
	Lenticchia di Villalba	
	Limone in seccagno di Pettineo	
	Limone verdello	
	Mandarino tardivo di Ciaculli	
Mandorla di Avola		
Mandorle		
Manna		
Marmellata di arance		
Marmellata di mele cotogne		
Marmellata di pere spinelli, Pira spinieddi		
Mele cola		

	Mele gelate cola	
	Melone invernale giallo "cartucciaru" verde "purceddu"	
	Melone giallo (cucumis melo var. inodorus), Melone giallo di Paceco, Melone d'inverno	
	Mostarda	
	Mostarda essiccata	
	Nespola di Trabia	
	Nocciole dei Nebrodi	
	Noce di Motta, "Nuci da motta"	
	Oliva a puddascedda di Buccheri.	
	Oliva Nebba	
	Oliva nera di Buccheri, oliva niura di Buccheri.	
	Oliva nera passuluni	
	Origano	
	Ovaletto di Calatafimi ( <i>nda arancia bionda</i> )	
	Patata novella di Messina	
	Patata novella di Siracusa	
	Pere butirra d'estate	
	Pere spinelli	
	Pere ucciardona	
	Pere virgola	
	Pistacchio	
	Pomodoro di Vittoria	
	Pomodoro faino di Licata detto "buttichieddu"	
	Pomodoro seccagno pizzutello di Paceco	
	Pomodoro secco (ciappa)	
	Rosmarino	
	Susina Ariddu di core, Ariddi ri core, Ariddicore.	
	Susina Caleca, Caleca, Pruno Caleca	
	Susina della rosa, Pruna a rosa, Pruno rosa, Santa Rosa.	
	Susina Lazzarino, Lazzarino, Rapparino di Monreale	
	Susina Pruno di Vruno, Pruno ri Vruno, pruno vruno.	
	Susina Sanacore Tardiva, Sanacore tardiva, Sanacore ca facciuzza rossa.	
	Susino sanacore (u prunu ri murriali)	
	Tartufo bianchetto di Buccheri- Trufolo	
	Tartufo Scorzone di Buccheri Trufolo	
	Zucca virmiciddara, Cucuzza virmiciddara	
	Zucchini di Misilmeri detta: "friscaredda"	
<b>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</b>	Amaretti	<b>91</b>
	Biancomangiare	
	Biscotti a "s"	
	Biscotti al latte	
	Biscotti bolliti, i Viscotta udduti	
	Biscotti di Natale	
	Biscotti duri	
	Biscotto di Monreale (Viscotta ri Murriali)	
	Biscotti glassati, i Viscotta cà liffia o mazziati	
	Bocconetto	
	Braccialette	

Buccellato
Cannillieri
Cannoli
Cannolo alla ricotta, Cannolo siciliano
Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, kannolli i Horës se Arbëreshëvet e i Sëndastinës
Cassata siciliana
Cassateddi
Cassateddi di Calatafimi
Cassatella di ceci, Cassatedda di ciciri.
Cassatella di Agira
Ciambella
Ciascuna, Mucatuli
Colombe pasquali, i Palummeddi, Pastifuorti
Cosi di fico, Cosi duci
Crespelle di riso
Cripelle, i Crispeddi
Cuccia
Cucciddata
Cucciddati di Calatafimi
Cucuzzata
Cuddrireddra
Cudriruni.
Cudriruni duci.
Cuddureddi
Cuffitelle
Duci di tibbi.
Facciuni di San Chiara
Fasciatelle
Frutti di Martorana
Funciddi di Buccheri.
Gadduzzi
Gelo di melone
Granita di gelsi neri
Granita di mandorla
Guammelle ( <i>nda biscotti secchi</i> )
Guiuggiolena o Cubbiata
Mandorlato (Biscotto riccio)
Mastazzola
Minna di Virgini
Nfasciateddi
Nfasciateddi di Agira
Nfasciatiaddi di Troina
Nfrigghiulata
Nucàtuli
Ossa di morto
Pagnotta alla disgraziata
Pane a lievitazione naturale (Pani cu cruscenti)
Pane di casa, u Pani i casa

	Pane di Monreale (u Pani ri Murriali)	
	Pane di S. Giuseppe	
	Pane votivo, a Cuddura di s. paulu	
	Panzerotti	
	Papareddi	
	Pasta alla crema di latte	
	Pasta di mandorle	
	Pasta di nocciola	
	Pasta reale di Erice	
	Petrafenula	
	Pignoccata	
	Pignolata di Messina	
	Piparelle	
	Pizzarruna	
	Pupi cull'ova	
	Pupi di zucchero	
	Salame turco	
	Savoiarde	
	Scacciata	
	Scursunera	
	Sfinci di San Giuseppe	
	Sfincione	
	Sfoglio (sfogghiu)	
	Squartucciatu	
	Taralli	
	Testa di turco	
	Torrone di Caltanissetta, Turruni	
	Vastedda cu sammucu, vastedda nfigghiulata	
	Vastedda fritta	
	Vucciddati di mandorle	
<b>Prodotti della gastronomia</b>	Arancini di riso	<b>34</b>
	Badduzzi di risu	
	Busiati col pesto trapanese	
	Caciu all'argintèra	
	Caponata di melanzane	
	Cardi in pastella	
	Cavate	
	Coddra chi sarde	
	Crespelle	
	Crocchè di patate	
	Cuscus di pesce	
	Focaccia al sambuco	
	Frascatula	
	Iris	
	Maccaruna	
	Màccu di favi	
	Maccu di grano	
	Malateddi	
	Mbriulata di Milena	
	Nfigghiulata	

	Padducculi di carne	
	Pane cotto	
	Panelle	
	Pane co pipi	
	Pane fritto cu l'uovu	
	Parmigiana di melanzane	
	Pasta cà muddica	
	Pasta che sàrdi	
	Pasta che vruoccoli arriminàti	
	Sarde a beccaficu	
	Stigghiola	
	Taganu Aragonese-Taganu	
	Vino cotto e mustazzoli	
	Zuzzu ( <i>nda gelatina di carne di maiale</i> )	
<b>Preparazione di pesci, molluschi e crostacei</b>	Alice sotto sale, Acciuga sotto sale, Anciòva sutta sali	<b>11</b>
	Bottarga, Uovo di tonno	
	Bottarga, Uovo di tonno di Capo San Vito, Uovo di tonno santovitaro	
	Gambero rosso, àmmaru rùssu, ammarùni	
	Lattime di tonno salato, Lattime di tonno sotto sale, Lattùme di tùnnu salàtu, Lattùme di tùnnu sutta Sali	
	Pesce azzurro sott'olio di Lampedusa	
	Menola salata, Menole salate, Ritùnnu salàtu, Ritùnni salàti	
	Salame di tonno, Ficazza di tùnnu	
	Sardina salata, Sardina sotto sale, Sarda salata, Sarda sutta sali	
	Tonno di tonnara	
	Vaccareddi (Lumache)	
<b>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</b>	Miele delle Egadi	<b>13</b>
	Miele delle Madonie	
	Miele di acacia, di timo, di carrubo	
	iele di timo, di agrumi, di cardo, di eucalyptus, di carrubo	
	Miele di Trapani	
	Miele ibleo	
	Miele millefiori	
	Miele della provincia di Agrigento	
	Ricotta di pecora	
	Ricotta di vacca	
	Ricotta iblea	
	Ricotta infornata	
	Ricotta mista	
	<b>TOTALE</b>	<b>269</b>

(Fonte: "Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'art. 12 comma 1, della Legge 12 dicembre 2016 n. 238" aggiornato con DM 25/02/2022 XXII revisione)

Maggio 2022

A cura drssa Francesca Salvia Osservatorio Vitivinicolo ed Olivicolo-oleario Regionale IRVO