

Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto – anno 2019

Estratto dal Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo del 07 febbraio 2019
“Aggiornamento dell’elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, ai sensi dell’articolo 12, comma 1,
della legge 12 dicembre 2016 n. 238”



Bevande analcoliche, distillati e liquori

1	Acqua di melissa
2	Cafè – Caffè espresso secondo Tradizione Veneta
3	Liquore all’uovo
4	Liquore barancino
5	Liquore del Cansiglio
6	Liquore Fragolino
7	Maraschino
8	Prugna
9	Sangue Morlacco

Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto – anno 2019

Estratto dal Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo del 07 febbraio 2019
“Aggiornamento dell’elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, ai sensi dell’articolo 12, comma 1,
della legge 12 dicembre 2016 n. 238”



Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione

1	Anatra di corte padovana
2	Anatra germanata veneta
3	Anatra Mignon
4	Bogoni di Badia Calavena
5	Bondiola al sugo di Este
6	Bondiola col lengual del padovano
7	Bondiola di Castelgomberto
8	Bondola della Val Leogra
9	Bresaola di cavallo
10	Cacciatore di asino*
11	Cacciatore di cavallo*
12	Carne de fea afumegada*
13	Carne di musso
14	Ciccioli della Val Leogra
15	Coeghin nostrano padovano*
16	Coessin co la lèngua del basso vicentino*
17	Coessìn del basso vicentino*
18	Coessìn della Val Leogra*
19	Coessìn in ònto del basso vicentino*
20	Coessìn co lo sgrugno*
21	Coniglio veneto
22	Coppa di testa di Este*
23	Cornioi de Crespadoro
24	Coscia affumicata di cavallo*

Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto – anno 2019

Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione

25	Cotechino di puledro*
26	Cotechino di Trecenta*
27	Falso parsuto*
28	Faraona camosciata
29	Faraona di corte padovana
30	Figalèt*
31	Galletto nano di corte padovana – pepoi
32	Gallina collo nudo di corte padovana
33	Gallina dorata di Lonigo
34	Gallina ermellinata di Rovigo
35	Gallina padovana
36	Gallina Polverara
37	Gallina robusta lionata
38	Gallina robusta maculata
39	Lardo del basso vicentino*
40	Lardo in salamoia*
41	Lardo steccato con le erbe*
42	Lengual*
43	Lingua salmistrata
44	Luganega da riso*
45	Luganega nostrana padovana*
46	Luganega trevigiana*
47	Luganeghe de tripan*
48	Luganeghe della Val Leogra*
49	Morete o barbusti della Val Leogra*
50	Mortandèle*
51	Muset trevigiano*
52	Nervetti di bovino
53	Oca del Mondragon
54	Oca di corte padovana
55	Oca in onto padovana
56	Oco in onto dei Berici
57	Osocol di Treviso*
58	Panzèta col tòco del basso vicentino*

Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto – anno 2019

Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione

59	Panzéta co l'ossocòlo del basso vicentino*
60	Parsuto de oca*
61	Pastin
62	Pecora alpagota
63	Pendole*
64	Pollo combattente di corte padovana
65	Pollo rustichello della pedemontana
66	Porchetta trevigiana
67	Prosciutto della Val Liona dolce e affumicato*
68	Salado co l'ajo del basso vicentino*
69	Salado della pedemontana trevigiana*
70	Salado fresco del basso vicentino*
71	Salado fresco trevigiano*
72	Salame bellunese*
73	Salame da taglio di Trecenta*
74	Salame di asino*
75	Salame di cavallo*
76	Salame di Verona*
77	Salame nostrano padovano*
78	Salamelle di cavallo*
79	Salsiccia con le rape
80	Salsiccia equina*
81	Salsiccia tipica polesana*
82	Schenal*
83	Senkilam – speck di Sappada*
84	Sfilacci di equino
85	Sfilacci di manzo
86	Soprèssa di Verona*
87	Soprèssa trevigiana*
88	Soprèssa co l'ossocòlo del basso vicentino*
89	Soprèssa co la brazòla del basso vicentino*
90	Soprèssa col tòco del basso vicentino*
91	Soprèssa di cavallo*
92	Soprèssa investida*

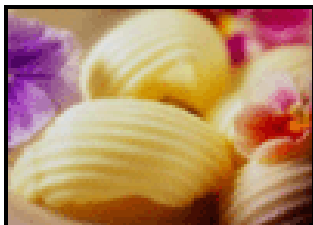
Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto – anno 2019

Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione

93	Soprèssa nostrana padovana*
94	Speck del Cadore*
95	Speck di cavallo *
96	Spiedo – spèo – spiedo d’Alta Marca
97	Tacchino comune bronzato
98	Tacchino ermellinato di Rovigo
99	Torresani di Torreglia
100	Torresano di Breganze
101	Vitellone padano

Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto – anno 2019

Estratto dal Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo del 07 febbraio 2019
“Aggiornamento dell’elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, ai sensi dell’articolo 12, comma 1,
della legge 12 dicembre 2016 n. 238”



Grassi (burro, margarina, oli)

1	Burro a latte crudo di malga*
---	-------------------------------

Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto – anno 2019

Estratto dal Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo del 07 febbraio 2019
“Aggiornamento dell’elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, ai sensi dell’articolo 12, comma 1,
della legge 12 dicembre 2016 n. 238”



Formaggi

1	Caciocapra*
2	Caciotta misto pecora*
3	Fior delle Dolomiti*
4	Formaggio acidino*
5	Formaggio agordino di malga*
6	Formaggio al latte crudo di posina*
7	Formaggio bastardo del Grappa*
8	Formaggio Busche*
9	Formaggio casato del Garda*
10	Formaggio casel bellunese*
11	Formaggio Cesio*
12	Formaggio Comelico*
13	Formaggio Contrin*
14	Formaggio Dolomiti*
15	Formaggio Fodom*
16	Formaggio inbriago*
17	Formaggio latteria di Sappada*
18	Formaggio malga bellunese*
19	Formaggio misto pecora fresco dei Berici*
20	Formaggio moesin di Fregona*
21	Formaggio montemagro*
22	Formaggio Morlacco*
23	Formaggio Nevegàl*
24	Formaggio nostrano veronese*

Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto – anno 2019

Formaggi

25	Formaggio pecorino dei Berici*
26	Formaggio pecorino fresco di malga*
27	Formaggio Renàz*
28	Formaggio schiz*
29	Formaggio stracon*
30	Formaggio tosella*
31	Formaggio Valmorel*
32	Formaggio zigher*
33	Formaggio Zumelle*
34	Formai nustran*

Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto – anno 2019

Estratto dal Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo del 07 febbraio 2019
“Aggiornamento dell’elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, ai sensi dell’articolo 12, comma 1,
della legge 12 dicembre 2016 n. 238”



Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

1	Aglio del medio Adige
2	Antiche pesche di Mogliano Veneto
3	Asparago bianco del Sile
4	Asparago bianco di Bibione
5	Asparago di Arcole
6	Asparago di Giare
7	Asparago di Mambrotta
8	Asparago di Padova
9	Asparago di Palazzetto
10	Asparago di Rivoli
11	Asparago verde amaro Montine
12	Barbabietola rossa di Chioggia
13	Bietola di Bassano
14	Bisi de Lumignan
15	Bisi de Peseggia
16	Broccoletto di Custoza
17	Broccolo di Bassano
18	Broccolo fiolaro di Creazzo
19	Carciofo violetto di S. Erasmo
20	Carota di Chioggia
21	Castagne del Baldo
22	Castagne e marroni dei Colli Euganei
23	Cavolo cappuccio di Vinigo di Cadore
24	Cavolo dell’Adige

Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto – anno 2019

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

25	Cicoria catalogna gigante di Chioggia
26	Ciliegia della Val d'Alpone
27	Ciliegia dei Colli Asolani
28	Ciliegia delle colline veronesi
29	Ciliegie dei Colli Euganei
30	Ciliegie durone di Cazzano
31	Cipolla bianca di Chioggia
32	Cipolla rosa di Bassano
33	Composte delle valli dell'Agno e del Chiampo
34	Craut - verde agre
35	Crauti delle Bregonze
36	Cren
37	Culàti di Valdagno
38	Durona del Chiampo
39	Fagiolino meraviglia di Venezia
40	Fagiolo bala rossa feltrina o fasol balìn feltrino
41	Fagiolo bonèl di Fonzaso
42	Fagiolo borlotto nano di Levada
43	Fagiolo di Posina "scalda"
44	Fagiolo giàlet
45	Fagiolo gnoco borlotto
46	Farina di mais biancoperla
47	Farina di mais Marano
48	Farina per polenta di mais "sponcio"
49	Fasol de Lago
50	Fasola posenata
51	Fave bellunesi
52	Fragola altopolesana, fragula
53	Fragola delle Dolomiti bellunesi
54	Fragola di Verona
55	Funghi coltivati del Montello
56	Funghi di Costozza
57	Germoglio di radicchio bianco nostrano di Bassano
58	Giuggiola dei Colli Euganei

Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto – anno 2019

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

59	Giuggiolo del Cavallino
60	Grano saraceno
61	Kiwi di Treviso
62	Kiwi di Verona
63	Kodinze
64	Kodinzon
65	Mame d'Alpago
66	Mamma bianca di Bassano
67	Marinelle sotto spirito
68	Marrone di San Mauro
69	Marrone feltrino
70	Marroni di Valrovina
71	Mela del Medio Adige
72	Mela di Monfumo
73	Mela di Verona
74	Melone del Delta Polesano
75	Melone montagnanese
76	Melone precoce veronese
77	Mostarda vicentina
78	Nettarina di Verona
79	Noce dei grandi fiumi
80	Noce di Feltre
81	Orzo agordino
82	Patata americana di Anguillara e Stroppare
83	Patata americana di Zero Branco
84	Patata cornetta
85	Patata del Montello
86	Patata del quartier del Piave
87	Patata di Bolca
88	Patata di Cesiomaggiore
89	Patata di Chioggia
90	Patata di Montagnana
91	Patata di Posina
92	Patata dorata dei terreni rossi del Guà

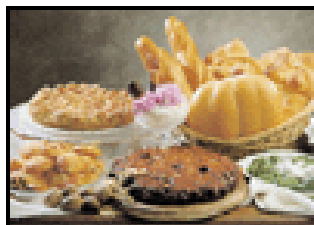
Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto – anno 2019

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

93	Patate di Rotzo
94	Peperone di Zero Branco
95	Pera del Medio Adige
96	Pere del veneziano
97	Pere del veronese
98	Pesca bianca di Venezia
99	Pesche di Povegliano
100	Pisello di Borso del Grappa
101	Pisello verdone nano di Colognola ai Colli
102	Pòm prussian
103	Pomodoro del Cavallino
104	Radicchio bianco fior di Maserà
105	Radicchio bianco o variegato di Lusia
106	Radicchio variegato bianco di Bassano
107	Radicio verdòn da cortèl
108	Riso di Grumolo delle Abbadesse
109	Scarola di Bassano
110	Sedano di Rubbio
111	Sedano verde di Chioggia
112	Sedano-rapa di Ronco all'Adige
113	Susina gialla di Lio Piccolo
114	Tartufo della montagna veronese
115	Tartufo nero dei Berici
116	Verza moretta di Veronella
117	Zucca marina di Chioggia
118	Zucca santa bellunese

Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto – anno 2019

Estratto dal Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo del 07 febbraio 2019
“Aggiornamento dell’elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, ai sensi dell’articolo 12, comma 1,
della legge 12 dicembre 2016 n. 238”



Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

1	Amarettoni
2	Banana comune
3	Bibanesi
4	Bigoi
5	Biscotti baicoli
6	Biscotti bussolai
7	Biscotti pazientini
8	Bossolà di Chioggia
9	Capezzoli di Venere
10	Carfogn
11	Casunziei
12	Ciopa vicentina
13	Colomba pasquale di Verona
14	Cornetti
15	Dolce bissoleta
16	Dolce del Santo – Santantonio
17	Dolce nadalin
18	Dolce polentina
19	Esse adriese
20	Fave alla veneziana
21	Forti bassanesi
22	Frittella con l'erba amara
23	Frittelle di Verona

Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto – anno 2019

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

24	Frittelle veneziane
25	Fugassa padovana
26	Fugassa veneta
27	Galani e crostoli
28	Gargati
29	Gelato artigianale del Cadore
30	Gnocco smalzao
31	Gnocco di Verona
32	Il riccio
33	Lasagne da fornèl
34	Mandorlato di Cologna Veneta
35	Mandorlato veneziano
36	Mantovana
37	Merletti santantonio
38	Montasù
39	Pagnotta del Doge
40	Pan biscotto del veneto
41	Pan co la suca
42	Pan co l'ua
43	Pan de le feste
44	Pan del Santo
45	Pandoli di Schio
46	Pandoro di Verona
47	Pane al mais
48	Pastafrolla della Lessinia
49	Pastina de Bortolin
50	Pevarin
51	Pinza alla munara
52	Rofioi di Sanguinetto
53	Rufiolo di Costeggiola
54	Sagagiardi
55	San Martino
56	Savoiardi di Verona

Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto – anno 2019

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

57	Schizzotto
58	Sfogliatine di Villafranca
59	Smegiassa
60	Subioti all'ortica
61	Tajadele al tardivo
62	Torrone di S. Martino di Lupari
63	Torta ciosota
64	Torta figassa
65	Torta fregolotta
66	Torta nicolotta
67	Torta Ortigara
68	Torta pazientina
69	Torta pinza - putana
70	Torta sgriesolona
71	Torta zonclada
72	Tortellini di Valeggio sul Mincio
73	Treccia d'oro di Thiene
74	Zaleto di giuggiole
75	Zaletti

Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto – anno 2019

Estratto dal Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo del 07 febbraio 2019
“Aggiornamento dell’elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, ai sensi dell’articolo 12, comma 1,
della legge 12 dicembre 2016 n. 238”



Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi

1	Anguilla del Delta del Po
2	Anguilla del Livenza
3	Anguilla marinata del Delta del Po
4	Anguilla o bisatto delle valli da pesca venete
5	Bacalà alla vicentina
6	Branzino o spigola delle valli da pesca venete
7	Caparosolo de Ciosa o vongola verace di Chioggia
8	Cefali delle valli da pesca venete
9	Cefalo del Polesine
10	Gambero di fiume della Venezia Orientale
11	Latterini marinati del Delta del Po
12	Moeche e masanete
13	Moscardino di Caorle
14	Pesce azzurro del Delta del Po
15	Sardine e alici marinate del Delta del Po
16	Seppia bianca di Chioggia, sepe de Ciosa, seppioline di Chioggia
17	Schia della laguna di Venezia
18	Trota Fario delle valli vicentine
19	Trota iridea del Sile
20	Trota iridea della Valle del Chiampo
21	Vongola verace del Polesine

Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Veneto – anno 2019

Estratto dal Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo del 07 febbraio 2019
“Aggiornamento dell’elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, ai sensi dell’articolo 12, comma 1,
della legge 12 dicembre 2016 n. 238”



Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)

1	Miele dei Colli Euganei
2	Miele del Delta del Po
3	Miele del Grappa
4	Miele del Montello
5	Miele della collina e pianura veronese
6	Miele della montagna veronese
7	Miele di barena
8	Mieli dell'Altopiano di Asiago
9	Ricotta affumicata *
10	Ricotta affumicata della Val Leogra *
11	Ricotta da sacheto della Val Leogra *
12	Ricotta fioreta delle vallate vicentine *
13	Ricotta pecorina dei Berici *
14	Ricotta pecorina stufata dei Berici *
15	Ricotta Schotte *

* Deroga alle norme igienico sanitarie