



FEASR



REGIONE DEL VENETO



PROGRAMM  
2007  
OPSR  
1VEN  
3ETO

VENETO  
AGRICOLTURA  
*Azienda Regionale per i settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare*

Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

# ATLANTE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DEL VENETO



Veneto  
Tra la terra e il cielo

[www.veneto.to](http://www.veneto.to)





FEASR



REGIONE DEL VENETO



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

# ATLANTE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DEL VENETO

**Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2007-2013**

Organismo responsabile dell'informazione: **Veneto Agricoltura**

Autorità di gestione: **Regione del Veneto – Dipartimento Agricoltura e Sviluppo Rurale**

**Gruppo di lavoro**

Veneto Agricoltura:

Stefano Barbieri e Silvia Ceroni, *Settore Divulgazione Tecnica, Formazione Professionale ed Educazione Naturalistica*

Paolo Antoniazzi, *collaboratore*

Andrea Menegante, *tirocinante*

Regione del Veneto:

Alberto Zannol, Alessandra Scudeller, Guido Mazzucato, Giovanni Mancinelli, Gian Omar Bison, *Sezione Competitività Sistemi Agroalimentari*

**Testi a cura di:**

Paolo Antoniazzi, *collaboratore Veneto Agricoltura*

I testi sono stati elaborati sulla base delle schede informative inviate dai diversi portatori di interesse per l'iscrizione dei prodotti nell'Elenco nazionale dei Prodotti agroalimentari tradizionali.

“Ai fini di una possibile nuova edizione dell'Atlante, i portatori di interesse sono invitati a segnalare eventuali errori, proposte di modifica, integrazioni a Veneto Agricoltura, divulgazione.formazione@venetoagricoltura.org”

**Pubblicazione edita da:**

Veneto Agricoltura

Azienda Regionale per i Settori Agricolo, Forestale ed Agroalimentare

Viale dell'Università, 14 – 35020 Legnaro (PD)

Tel. 049 8293711 – Fax 049 8293815

e-mail: info@venetoagricoltura.org

www.venetoagricoltura.org

**Coordinamento editoriale:**

Stefano Barbieri, Silvia Ceroni – *Settore Divulgazione Tecnica, Formazione Professionale ed Educazione Naturalistica*

Via Roma, 34 – 35020 Legnaro (PD)

Tel. 049 8293920 – Fax 049 8293909

e-mail: divulgazione.formazione@venetoagricoltura.org

**Impostazione grafica a cura di:**

Federica Mazzucato – *Edizioni MB srl - Rovigo*

Materiale di proprietà riservata della Regione del Veneto. L'utilizzo di testi e foto è possibile previa autorizzazione scritta da richiedere a Veneto Agricoltura, richiesta citando gli estremi della pubblicazione.

Finito di stampare nel mese di giugno 2014

presso Centro Offset S.r.l. – Via Bologna, 1 – 35035 Mestrino (PD)

www.centrooffset.com

# PRESENTAZIONE

In Veneto i prodotti tradizionali sono lo specchio della storia e della cultura rurale.

Con questo spirito abbiamo inteso proporre questa nuova versione, rivista e aggiornata dell'Atlante dei prodotti agroalimentari tradizionali del Veneto.

Trecentosettantuno prelibatezze attualmente censite nella XIV revisione dell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, istituito dal Ministero delle Politiche Agricole, agroalimentari e forestali, elenco che ogni anno si arricchisce di nuove eccellenze mentre talune ne escono a seguito della registrazione come DOP o IGP.

Ogni prodotto racconta la storia e le peculiarità del nostro territorio: spaziando dall'ampia gamma di frutta e verdura, ai formaggi di tutti i tipi, dalle bevande alle carni fresche e lavorate, ai prodotti del settore ittico, dai pani ai dolci, in un insieme di sapori e di sapere umano che nei secoli ha costruito la nostra tradizione agroalimentare.

Una ricchezza da conoscere e far conoscere ai veneti e ai milioni di turisti che arrivano nella nostra regione attirati dalle bellezze del nostro territorio che, dal mare alle lagune, passando per la ricca pianura e la fascia collinare fino alle Dolomiti, determina una gamma infinita di peculiarità ambientali ed eccellenze agroalimentari.

La varietà dei prodotti veneti offre la possibilità agli operatori del settore di allargare l'offerta turistica, collegando in sinergia il patrimonio agroalimentare con quello naturalistico e culturale del nostro territorio.

Questa nuova edizione dell'atlante regionale è strutturato in modo da accompagnare il lettore a conoscere con facilità, provincia per provincia, i prodotti della tradizione, le loro caratteristiche peculiari, il territorio d'origine, gli aspetti storici e di tipicità, il luogo e il periodo di reperibilità.

Siamo convinti di fornire un servizio prezioso ai consumatori, ai turisti ma anche a tutti quegli operatori dell'agroalimentare, della ristorazione, dell'enogastronomia che vorranno contribuire a preservare e rilanciare le nostre migliori tradizioni culinarie.

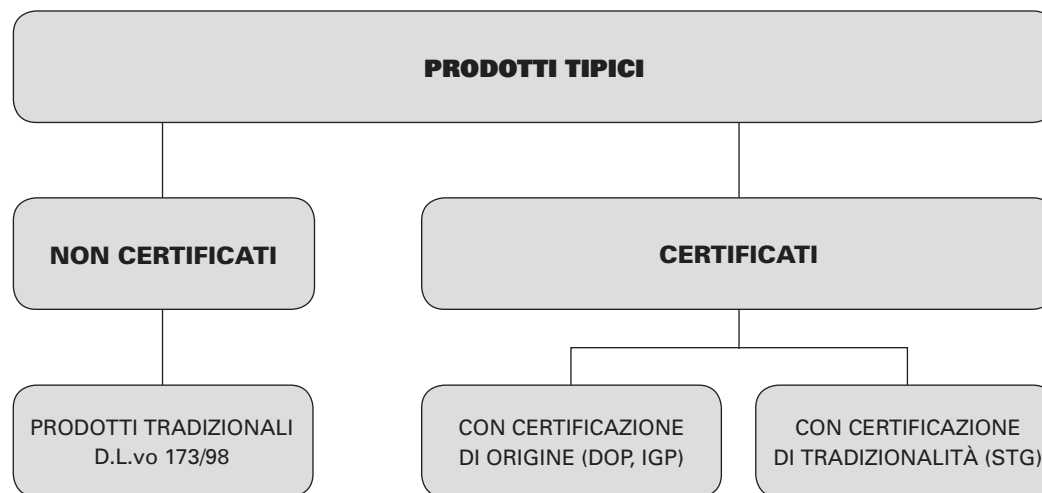
**Franco Manzato**  
Assessore all'agricoltura  
Regione del Veneto

# I PRODOTTI AGROALIMENTARI TIPICI

a cura di

Regione del Veneto - *Sezione Competitività Sistemi Agroalimentari*

Per prodotti agroalimentari tipici si intendono i prodotti con indicazione geografica DOP e IGP, l'STG, e i prodotti agroalimentari tradizionali; essi vengono classificati, dal punto di vista tecnico, rispettivamente in "certificati" e "non certificati" in quanto sono caratterizzati da distinti percorsi di riconoscimento e da livelli di impegno da parte dei produttori e di tutela giuridica del prodotto nettamente diversi.

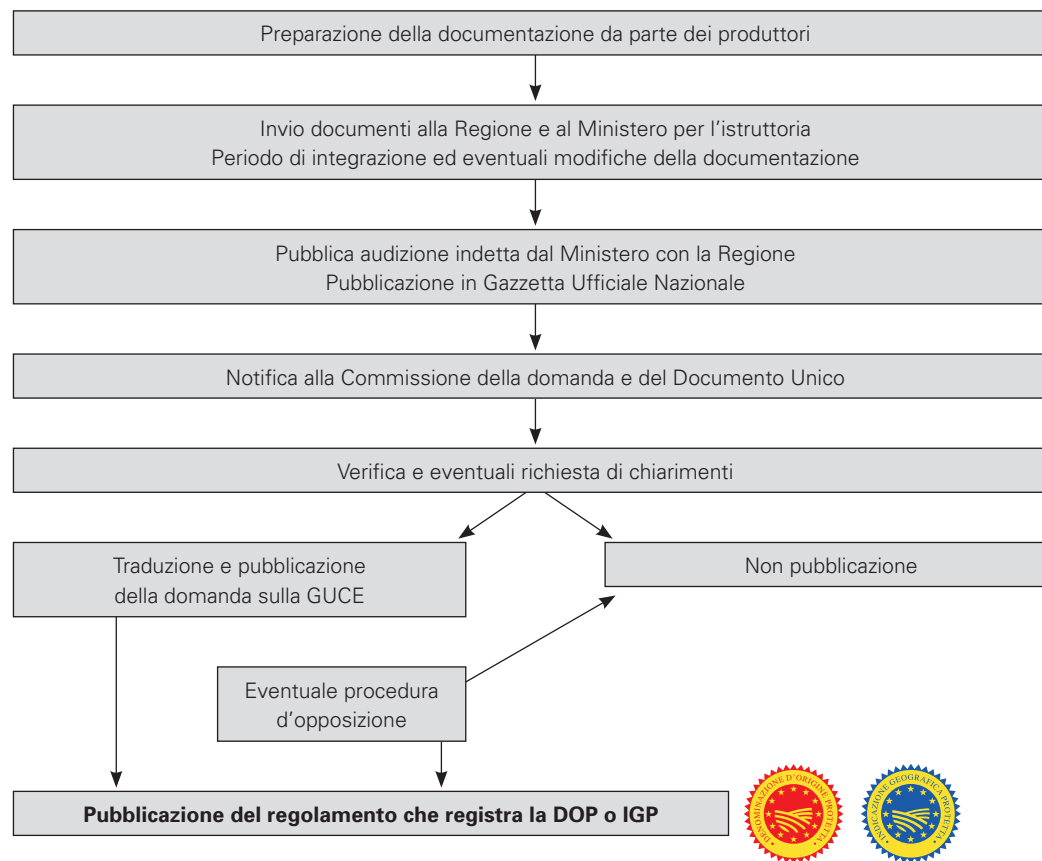


## I prodotti a denominazione d'origine DOP e indicazione geografica IGP

Nei prodotti a denominazione d'origine DOP e indicazione geografica IGP viene riconosciuto, sulla base di un regolamento dell'Unione Europea, l'esistenza di un legame tra il prodotto e la zona geografica di produzione, comprensiva di fattori geografico ambientali, storici e umani.

Nel caso delle DOP tali fattori peculiari incidono fortemente sulle caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche del prodotto e pertanto, per garantire tali caratteristiche, il prodotto non può essere ottenuto al di fuori di tale zona. Nel caso dei prodotti IGP invece i fattori storici, ambientali e umani della zona incidono su almeno una delle caratteristiche del prodotto, compresa la rinomanza; per l'IGP pertanto alcune fasi del processo che non incidono sulle peculiarità del prodotto, come ad esempio il condizionamento di un ortaggio o la lavorazione e l'imballaggio del riso, possono anche essere effettuate al di fuori della zona definita.

Il legame del prodotto con la zona geografica di origine deve essere dimostrato dai produttori attraverso un'approfondita documentazione che viene valutata dalla Regione e dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e, successivamente, dalla Commissione europea. Ottenuto il riconoscimento con la registrazione della DOP o IGP, il prodotto viene periodicamente verificato da appositi organismi di controllo e certificazione, al fine di garantire ai consumatori il rispetto della disciplina di produzione e delle caratteristiche specifiche.

**Procedura di registrazione di una DOP / IGP**

La registrazione di una DOP o IGP da parte dell'Unione Europea, significa quindi che quel prodotto può essere ottenuto totalmente (per la DOP) o parzialmente (per l'IGP) in quella determinata zona che influenza le peculiarità del prodotto; tale riconoscimento pertanto crea giuridicamente un vantaggio competitivo riservato solo ai produttori che operano all'interno di quella zona nonché una tutela legale al prodotto e quindi al produttore, nei confronti di chiunque in Italia, in Europa o nel mondo, cerchi d'imitare tale bene o usarne il nome protetto.

Il riconoscimento della DOP o IGP permette quindi al consumatore di identificare con certezza un prodotto di riconosciute peculiarità, avente origine in un particolare territorio, seguendo ferree regole di produzione e di controllo che determinano e garantiscono le peculiarità, rispetto ai prodotti indifferenziati e globalizzati di provenienza incerta.

### **Le specialità tradizionali garantite STG**

Una “Specialità tradizionale garantita” o STG, che viene riconosciuta dopo un percorso simile a quello necessario per registrare una DOP / IGP, viene tutelata dall’Unione Europea in ragione delle sue peculiarità legate non alla zona di origine ma al metodo tradizionale di produzione o alla ricetta riconosciuta. Questo è il caso della mozzarella STG o della pizza napoletana STG; tali prodotti con l’attestazione STG possono essere ottenuti in tutto il mondo ma solo se viene applicato il disciplinare di produzione approvato dall’Unione europea, che fissa il metodo tradizionale a garanzia delle peculiarità del prodotto. Anche per le STG vengono periodicamente effettuate le verifiche da parte di appositi organismi di controllo e certificazione accreditati a livello internazionale, al fine di garantire ai consumatori, in tutto il mondo, il rispetto della disciplina e delle caratteristiche tradizionali.

### **I prodotti agroalimentari tradizionali**

I prodotti agroalimentari tradizionali sono quelli che, per la loro rinomanza e la tradizionalità del metodo di produzione, vengono inseriti dal 2000 nell’*Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali*, istituito dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.

L’inserimento nell’elenco di “nuovi” prodotti tradizionali è semplice: ogni anno, entro la metà marzo, i produttori del settore agro-alimentare possono presentare al Ministero, per il tramite della propria Regione, una breve scheda nella quale descrivono le principali informazioni sul prodotto, le caratteristiche, la tradizionalità del metodo di produzione o della ricetta. Tali prodotti, dopo una valutazione della scheda prima da parte della Regione e poi del Ministero, vengono inseriti nell’elenco nazionale mediante la pubblicazione di un Decreto ministeriale che aggiorna l’Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

L’approvazione dell’elenco non rappresenta un vero e proprio riconoscimento o tutela giuridica per i produttori, come viceversa avviene nel caso delle indicazioni geografiche DOP e IGP, ma può essere considerato uno strumento informativo per il consumatore e di marketing in quanto i produttori possono inserire sugli imballaggi e nel materiale promozionale la frase “*Prodotto inserito nell’Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali*”.

L’inserimento di un prodotto, oltre a costituire una ormai famosa vetrina per l’ampia gamma di peculiarità agro-alimentari regionali e italiane, può rappresentare un primo passo per iniziare il percorso di registrazione DOP o IGP, qualora il prodotto diventato rinomato, necessiti di una maggior tutela giuridica internazionale.



## SOMMARIO

PRESENTAZIONE	3
INTRODUZIONE	4

<b>BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI</b>	<b>13</b>
--	-----------

Acqua di melissa	15
Grappa veneta	16
Liquore all'uovo	17
Liquore barancino	18
Liquore del Cansiglio	19
Liquore fragolino	20
Maraschino	21
Prugna	22
Sangue Morlacco	23

<b>CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>	<b>25</b>
---	-----------

Anatra di corte padovana	27
Anatra germanata veneta	28
Anatra Mignon	29
Bogoni di Badia Calavena	30
Bondiola al sugo di Este	31
Bondiola col lengual del padovano	32
Bondiola di Castelgomberto	33
Bondola della Val Leogra	34
Bresaola di cavallo	35
Cacciatore di asino	36
Cacciatore di cavallo	37
Carne de fea afumegada	38
Carne di musso	39
Ciccioli della Val Leogra	40
Coeghin nostrano padovano	41
Coessin co la lèngua del basso vicentino	42
Coessin del basso vicentino	43
Coessin della Val Leogra	44
Coessin in ònto del basso vicentino	45
Coessin co lo sgrugno	46

Coniglio veneto	47
Coppa di testa di Este	48
Corgnoi de Crespadoro	49
Coscia affumicata di cavallo	50
Cotechino di puledro	51
Cotechino di Trecenta	52
Falso parsuto	53
Faraona camosciata	54
Faraona di corte padovana	55
Figalét	56
Galletto nano di corte veneta - pepoi	57
Gallina collo nudo di corte padovana	58
Gallina dorata di Lonigo	59
Gallina ermellinata di Rovigo	60
Gallina padovana	61
Gallina Polverara	62
Gallina robusta lionata	63
Gallina robusta maculata	64
Lardo del basso vicentino	65
Lardo in salamoia	66
Lardo steccato con le erbe	67
Lengual	68
Lingua salmistrata	69
Luganega da riso	70
Luganega nostrana padovana	71
Luganega trevigiana	72
Luganeghe de tripan	73
Luganeghe della Val Leogra	74
Morette o barbusti della Val Leogra	75
Mortandèle	76
Muset trevigiano	77
Nervetti di bovino	78
Oca del Mondragon	79
Oca di corte padovana	80
Oca in onto padovana	81
Oco in onto dei Berici	82
Osocol di Treviso	83
Panzéta col tòco del basso vicentino	84
Panzéta co l'ossocòlo del basso vicentino	85
Parsuto de oca	86
Parsuto de Montagnana	87

## SOMMARIO

Pastin	88
Pecora alpagota	89
Pendole	90
Pollo combattente di corte padovana	91
Pollo rustichello della pedemontana	92
Porchetta trevigiana	93
Prosciutto crudo dolce di Este	94
Prosciutto della Val Liona dolce e affumicato	95
Salado co l'ajo del basso vicentino	96
Salado della pedemontana trevigiana	97
Salado fresco del basso vicentino	98
Salado fresco trevigiano	99
Salame bellunese	100
Salame da taglio di Trecenta	101
Salame di asino	102
Salame di cavallo	103
Salame di Verona	104
Salame nostrano padovano	105
Salamelle di cavallo	106
Salsiccia con le rape	107
Salsiccia equina	108
Salsiccia tipica polesana	109
Schenal	110
Senkilam – Speck di Sappada	111
Sfilacci di equino	112
Sfilacci di manzo	113
Sopressa di Verona	114
Sopressa trevigiana	115
Soprèssa co l'ossocòlo del basso vicentino	116
Soprèssa co la brazòla del basso vicentino	117
Soprèssa col tòco del basso vicentino	118
Sopressa di cavallo	119
Sopressa investida	120
Sopressa nostrana padovana	121
Speck del Cadore	122
Speck di cavallo	123
Spiedo d'Alta Marca	124
Tacchino comune bronzato	125
Tacchino ermellinato di Rovigo	126
Torresani di Torreglia	127
Torresano di Breganze	128
Vitellone ai cereali	129
Vitellone padano	130

**GRASSI (BURRO, MARGARINA, OLI)** 131

Burro al latte crudo di malga	133
-------------------------------	-----

**FORMAGGI** 135

Caciotta misto pecora	137
Fior delle Dolomiti	138
Formaggio acidino	139
Formaggio agordino di malga	140
Formaggio bastardo del Grappa	141
Formaggio Busche	142
Formaggio caciotta di Asiago	143
Formaggio casato del Garda	144
Formaggio casel bellunese	145
Formaggio Cesio	146
Formaggio Comelico	147
Formaggio Contrin	148
Formaggio Dolomiti	149
Formaggio Fodom	150
Formaggio inbriago	151
Formaggio latteria di Sappada	152
Formaggio malga dell'Altopiano dei Sette Comuni	153
Formaggio malga bellunese	154
Formaggio misto pecora fresco dei Berici	155
Formaggio moesin di Fregona	156
Formaggio montemagro	157
Formaggio Morlacco	158
Formaggio Nevegàl	159
Formaggio nostrano veronese	160
Formaggio pecorino dei Berici	161
Formaggio pecorino fresco di malga	162
Formaggio Renàz	163
Formaggio schiz	164
Formaggio tosella	165
Formaggio Valmorel	166
Formaggio zigher	167
Formaggio Zumelle	168
Furmai nustran	169

## SOMMARIO

**PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE  
O TRASFORMATI****171**

Aglio del Medio Adige	173
Antiche pesche di Mogliano Veneto	174
Asparago bianco del Sile	175
Asparago bianco di Bibione	176
Asparago di Arcole	177
Asparago di Giare	178
Asparago di Mambrotta	179
Asparago di Padova	180
Asparago di Palazzetto	181
Asparago di Rivoli	182
Asparago verde amaro Montine	183
Barbabietola rossa di Chioggia	184
Bietola di Bassano	185
Bisi de Lumignan	186
Bisi de Peseggia	187
Broccoletto di Custoza	188
Broccolo di Bassano	189
Broccolo fiolaro di Creazzo	190
Carciofo violetto di S. Erasmo	191
Carota di Chioggia	192
Castagne del Baldo	193
Castagne e marroni dei Colli Euganei	194
Cavolo cappuccio di Vinigo di Cadore	195
Cavolo dell'Adige	196
Cicoria catalogna gigante di Chioggia	197
Ciliegia dei Colli Asolani	198
Ciliegia delle colline veronesi	199
Ciliegie dei Colli Euganei	200
Ciliegie durone di Cazzano	201
Cipolla bianca di Chioggia	202
Cipolla rosa di Bassano	203
Composte delle valli dell'Agno e del Chiampo	204
Craut verde agre	205
Cràuti delle Bregonze	206
Cren	207
Culàti di Valdagno	208
Durona del Chiampo	209
Fagiolino meraviglia di Venezia	210
Fagiolo bonèl di Fonzaso	211
Fagiolo borlotto nano di Levada	212
Fagiolo di Posina "scalda"	213
Fagiolo gialèt	214
Fasolo gnoco borlotto	215

Farina di mais biancoverla	216
Farina di mais Marano	217
Farina per polenta di mais "sponcio"	218
Fasol de Lago	219
Fasola posenata	220
Fave bellunesi	221
Fragola delle Dolomiti bellunesi	222
Fragola di Verona	223
Funghi coltivati del Montello	224
Funghi di Costozza	225
Germoglio di radicchio bianco nostrano di Bassano	226
Giuggiola dei Colli Euganei	227
Giuggiolo del Cavallino	228
Kivi di Treviso	229
Kivi di Verona	230
Kodinze	231
Kodinzon	232
Mame d'Alpago	233
Mamma bianca di Bassano	234
Marinelle sotto spirito	235
Marrone di San Mauro	236
Marrone feltrino	237
Marroni di Valrovina	238
Mela del Medio Adige	239
Mela di Monfumo	240
Mela di Verona	241
Melone del Delta Polesano	242
Melone montagnanese	243
Melone precoce veronese	244
Mostarda vicentina	245
Nettarina di Verona	246
Noce dei grandi fiumi	247
Noce di Feltre	248
Orzo agordino	249
Patata americana di Anguillara e Stroppare	250
Patata americana di Zero Branco	251
Patata cornetta	252
Patata del Montello	253
Patata del Quartier del Piave	254
Patata di Bolca	255
Patata di Cesiomaggiore	256
Patata di Chioggia	257
Patata di Montagnana	258
Patata di Posina	259
Patata dorata dei terreni rossi del Guà	260

## SOMMARIO

Patata di Rotzo	261
Peperone di Zero Branco	262
Pera del Medio Adige	263
Pere del veneziano	264
Pere del veronese	265
Pesca bianca di Venezia	266
Pesche di Povegliano	267
Pisello di Borso del Grappa	268
Pòm prussian	269
Pomodoro del Cavallino	270
Radicchio bianco fior di Maserà	271
Radicchio bianco o variegato di Lusia	272
Radicchio variegato bianco di Bassano	273
Radicio verdòn da cortèl	274
Riso di Grumolo delle Abbadesse	275
Scarola di Bassano	276
Sedano di Rubbio	277
Sedano verde di Chioggia	278
Sedano rapa di Ronco all'Adige	279
Susina gialla di Lio Piccolo	280
Tartufo della montagna veronese	281
Tartufo nero dei Berici	282
Verza moretta di Veronella	283
Zucca marina di Chioggia	284
Zucca santa bellunese	285

<b>PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA</b>	<b>287</b>
--	------------

Amaretoni	289
Banana comune	290
Bibanesi	291
Bigoi	292
Biscotti baicoli	293
Biscotti bussolai	294
Biscotti pazientini	295
Bossolà di Chioggia	296
Capezzoli di Venere	297
Carfogn	298
Casunziei	299
Ciopa vicentina	300
Cornetti	301
Colomba pasquale di Verona	302
Dolce bissoleta	303
Dolce del Santo	304

Dolce nadalin	305
Dolce polentina	306
Esse adriese	307
Fave alla veneziana	308
Forti bassanesi	309
Frittella con l'erba amara	310
Frittelle di Verona	311
Frittelle veneziane	312
Fugassa padovana	313
Fugassa veneta	314
Galani e crostoli	315
Gargati	316
Gelato artigianale del Cadore	317
Gnocco smalzao	318
Gnocco di Verona	319
Il riccio	320
Lasagne da fornèl	321
Mandorlato di Cologna Veneta	322
Mandorlato veneziano	323
Mantovana	324
Merletti Santantonio	325
Montasù	326
Pagnotta del doge	327
Pan biscotto del Veneto	328
Pan co la suca	329
Pan co l'ùa	330
Pan de le feste	331
Pan del Santo	332
Pandoli di Schio	333
Pandoro di Verona	334
Pane al mais	335
Pastafrolla della Lessinia	336
Pastina de Bortolin	337
Pevarin	338
Rofioi di Sanguinetto	339
Rufiolo di Costeggiola	340
Sagagiardi	341
San Martino	342
Savoardi di Verona	343
Schizzotto	344
Sfogliatine di Villafranca	345
Smegiassa	346
Subioti all'ortica	347
Tajadele al tardivo	348
Torrone di San Martino di Lupari	349

## SOMMARIO

Torta ciosota	350
Torta figassa	351
Torta fregolotta	352
Torta nicolotta	353
Torta Ortigara	354
Torta pazientina	355
Torta pinza - putàna	356
Torta sgriesolona	357
Torta zonclada	358
Tortellini di Valeggio sul Mincio	359
Treccia d'oro di Thiene	360
Zaleto di giuggiole	361
Zaletti	362

<b>PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI</b>	<b>363</b>
--	------------

Anguilla del Delta del Po	365
Anguilla del Livenza	366
Anguilla marinata del Delta del Po	367
Anguilla delle valli da pesca venete	368
Branzino delle valli da pesca venete	369
Cefali delle valli da pesca venete	370
Cefalo del Polesine	371
Gambero di fiume della Venezia orientale	372
Latterini marinati del Delta del Po	373
Moeche e masanete	374
Moscardino di Caorle	375
Pesce azzurro del Delta del Po	376
Sardine e alici marinate del Delta del Po	377
Schia della laguna di Venezia	378
Seppia di Chioggia	379
Trota Fario delle valli vicentine	380
Trota iridea del Sile	381
Trota iridea della Valle del Chiampo	382
Vongola verace del Polesine	383

<b>PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)</b>	<b>385</b>
--	------------

Caciocapra	387
Formaggio al latte crudo di Posina	388
Formaggio stracon	389
Miele dei Colli Euganei	390

Miele del Delta del Po	391
Miele del Grappa	392
Miele del Montello	393
Miele della collina e pianura veronese	394
Miele della montagna veronese	395
Miele di barena	396
Mieli dell'Altopiano di Asiago	397
Ricotta affumicata	398
Ricotta affumicata della Val Leogra	399
Ricotta da sacheto della Val Leogra	400
Ricotta fioreta delle vallate vicentine	401
Ricotta pecorina dei Berici	402
Ricotta pecorina stufata dei Berici	403
Ricotta Schotte	404

INDICE PER PROVINCIA	405
Provincia di Belluno	407
Provincia di Vicenza	409
Provincia di Treviso	411
Provincia di Verona	413
Provincia di Padova	415
Provincia di Venezia	417
Provincia di Rovigo	419
INDICE ALFABETICO	421