

REGIONE LAZIO		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Cioccolata a squajo
	2	Liquore di genziana
	3	Liquore fragolino
	4	Liquore nocino
	5	Mistrà
	6	Rattafia ciociarà
	7	Sambuca romana
	8	Sambuca vecchia della Ciociaria
	9	Sambuca viterbese
<i>Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni</i>	10	Bracirole sott'olio
	11	Bresaola di bufala
	12	Buddellucci o Viarelli*
	13	Capocollo o Lonza*
	14	Carne di bovino maremmano
	15	Carne di bufala Pontina
	16	Carne di coniglio leprino viterbese
	17	Carne di pecora secca
	18	Carpaccio di bufala
	19	Coppa (viterbese, reatina)*
	20	Coppiette affumicate di bufala
	21	Coppiette (di cavallo, suino, bovino)*
	22	Filetto di Leonessa*
	23	Guanciale*
	24	Guanciale amatriciano*
	25	Guanciale dei Monti Lepini al maiale nero*
	26	Guanciale di suino di razza Casertana
	27	Lardo (di Leonessa, di San Nicola)*
	28	Lardo del campo di Olevano Romano*
	29	Lardo stagionato al maiale nero*
	30	Lombetto della Sabina e dei Monti della Laga*
	31	Lombetto o Lonza*
	32	Lonzino e lonza di suino di razza Casertana
	33	Mortadella (romana, di Amatrice ed Accumuli, viterbese)*
	34	Mortadella di bufala
	35	Mortadella di cavallo*
	36	Mortadella di manzetta maremmana*
	37	Omento di maiale (Beverelli)*
	38	Pancetta di suino
	39	Pancetta tesa di suino di razza Casertana
	40	Pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero*
	41	Prosciutto crudo "Bauletto"*
	42	Porchetta (di Viterbo, di Poggio Bustone)
	43	Porchetta di Selci (Porchetta Selciana)
	44	Prosciutto (di Guarcino, di Bassiano)*
	45	Prosciutto cotto al vino di Cori*
	46	Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero*
	47	Prosciutto di montagna della Tuscia*
	48	Salame "castellino"*
	49	Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)*
	50	Salame paesano*
	51	Salamella cicolana*
	52	Salamino tuscolano*
	53	Saldamirelli
	54	Salsicce (Corallina romana*, Susianella*, al Coriandolo, Paesana)
	55	Salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)*
	56	Salsicce secche di suino di razza Casertana
	57	Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)*
	58	Salsiccia dei Monti Lepini al maiale nero*
	59	Salsiccia di bufala
	60	Salsiccia di Castro dei Volsci*
	61	Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero*
	62	Salsiccia di fegato di suino (Mazzafegato di Viterbo*, Paesana da sugo*, Semplice)
	63	Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci*
	64	Salsiccia sott'olio (allo strutto)*
	65	Spalla di suino (Spalluccia)*
	66	Speck di bufala
	67	Tordo matto di Zagarolo
	68	Ventricina olevanese*
	69	Vitellina di bufala di Amaseno
	70	Vitellone di Itri
	71	Zampetti
	72	Zauzicchie e Salam funnan*
	73	"Zazzicchia" di Patrica*

REGIONE LAZIO		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	74	Aceto di kiwi affinato dell'agro pontino
	75	Pasta di olive
	76	Pestato di olive di Gaeta
	77	Salsa balsamica di uva
<i>Formaggi</i>	78	Burrata di bufala*
	79	Cacio di Genazzano*
	80	Cacio di nonno Nino di Montalto di Castro
	81	Cacio fiore*
	82	Cacio magno (semplice e alle erbe)*
	83	Caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)*
	84	Caciocavallo di Supino*
	85	Caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)*
	86	Cacioricotta di bufala*
	87	Caciotta dei Monti della Laga*
	88	Caciotta della Sabina (semplice e alle erbe)*
	89	Caciotta di bufala (Pontina)*
	90	Caciotta di mucca*
	91	Caciotta di vacca ciociara (semplice ed aromatizzata)*
	92	Caciotta genuina romana*
	93	Caciotta mista ai bronzi*
	94	Caciotta mista della Tuscia*
	95	Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio*
	96	Caciottina di bufala di Amaseno (semplice e aromatizzata)*
	97	Caprino presamico (di latte vaccino) di Supino
	98	Ciambella di Morolo*
	99	Conciato di San Vittore*
	100	Fiordilatte dell'Agro Pontino
	101	Formaggio e caciotta di pecora sott'olio*
	102	Formaggio di capra*
103	Gran cacio di Morolo*	
104	Marzolino e/o Marzolina*	
105	Mugnaia di bufala	
106	Pecorino (viterbese, ciociaro)*	
107	Pecorino ai bronzi*	
108	Pecorino dei Monti della Laga*	
109	Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)*	
110	Pecorino di Amatrice*	
111	Pecorino di Ferentino*	
112	Pecorino in grotta del viterbese*	
113	Pressato a mano*	
114	Primo sale di latte ovino	
115	Provola di bufala (semplice e affumicata)*	
116	Provola di vacca (semplice e affumicata)*	
117	Provolone vaccino*	
118	Provolone invecchiato di bufala di Formello	
119	Scamorza appassita - Cacetto di Supino	
120	Scamorza vaccina (semplice e ripiena)*	
121	Squarquaglione dei Monti Lepini*	
122	Stagionato di bufala di Formello	
123	Stracchino di capra*	
124	Burrell' (Scamorza con burro all'interno)	
125	Fiordilatte	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	126	Burro di San Filippo
	127	Olio monovarietale extra vergine di Carboncella
	128	Olio monovarietale extra vergine di Ciera
	129	Olio monovarietale extra vergine di Itrana
	130	Olio monovarietale extra vergine di Marina
	131	Olio monovarietale extra vergine di Olivastrone
	132	Olio monovarietale extra vergine di Rosciola
	133	Olio monovarietale extra vergine di Salviana
	134	Olio monovarietale extra vergine di Sirole
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o</i>	135	Actinidia
	136	Aglio rosso di Castelliri
	137	Aglio rosso di Proceno
	138	Arancia rossa di Suio
	139	Arancio biondo di Fondi
	140	Asparago delle acque albule di Tivoli e Guidonia Montecelio
	141	Broccoletti sezzesi "sini"
	142	Broccoletto di Anguillara
	143	Broccolo romanesco
	144	Carciofini sott'olio
	145	Carciofo di Orte
	146	Carciofo di Sezze

REGIONE LAZIO		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Stato naturale o trasformati</i>	147	Carciofo di Tarquinia o della Maremma viterbese
	148	Carota di Fiumicino
	149	Carote di Viterbo in bagno aromatico
	150	Castagna di Terelle
	151	Castagna rossa del Cicolano
	152	Cece del solco dritto di Valentano
	153	Ceci
	154	Cicerchia
	155	Cicerchia di Campodimele
	156	Cicoria di catalogna frastagliata di Gaeta (Puntarelle)
	157	
	158	Ciliegia Ravenna della Sabina
	159	Cipolla di Nepi
	160	Cipolla Prossedana
	161	Cipolle, peperoni e pere sott'aceto
	162	Cocomero Pontino
	163	Confettura di castagne
	164	Confettura di mele al mosto cotto
	165	Confettura di uva cesanese nera
	166	Confettura di uva fragola
	167	Confettura di viscioli
	168	Fagiolina arsolana
	169	Fagiolo a carne
	170	Fagiolo a pisello
	171	Fagiolo a suricchio
	172	Fagiolo borbontino
	173	Fagiolo cappellette di Vallepietra
174	Fagiolo ciavattoni piccolo	
175	Fagiolo cioncone	
176	Fagiolo del purgatorio di Gradoli	
177	Fagiolo di Sutri	
178	Fagiolo gentile di Labro	
179	Fagiolo giallo	
180	Fagiolo regina di Marano Equo	
181	Fagiolo soffarino	
182	Fagiolo verdolino	
183	Fagiolone di Vallepietra	
184	Fallacciano di Bellegra	
185	Farina di marroni	
186	Farro	
187	Farro dei Monti Lucretili	
188	Farro del pungolo di Acquapendente	
189	Favetta di Aquino	
190	Ferlengo o Finferlo di Tarquinia	
191	Fichi sciropati con nocciole	
192	Fichi secchi di Sonnino	
193	Finocchio della Maremma viterbese	
194	Fragola di Terracina	
195	Fragolina di Nemi	
196	Lattuga signorinella di Formia	
197	Lenticchia di Rascino	
198	Lenticchia di Ventotene	
199	Mais agostinella	
200	Marmellata di agrumi	
201	Marrone (dei Monti Cimini, di Cave)	
202	Marrone Antrodacano	
203	Marrone di Arcinazzo Romano	
204	Marrone di Latera	
205	Marrone segnino	
206	Melanzane sott'olio	
207	Mentuccia essiccata	
208	"Mosciarella" di Capranica Prenestina	
209	Nocciola dei Monti Cimini	
210	Olive da mensa bianche e nere (di Latina, Frosinone, parte della provincia di Roma), (olive calce e cenere, oliva bianca di Itri, olive al fumo, olive sott'olio, olive spaccate e condite, olive in salamoia, olive essiccate)	
211	Orzo perlato dell'alto Lazio	
212	Passata di pomodoro da spagnoletta di Gaeta	
213	Patata di Leonessa	
214	Patata turchesa	
215	Peperone alla vinaccia	
216	Peperoni secchi	
217	Pera spadona di Castel Madama	

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

REGIONE LAZIO		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	218	Pere sciropate al mosto
	219	Pesche o percoche sciropate
	220	Pinolo del litorale laziale
	221	Pomodoretto appeso dell'Etruria Meridionale
	222	Pomodoro corno di toro
	223	Pomodoro fiaschetta di Fondi
	224	Pomodoro ovalone Reatino
	225	Pomodoro perino di Sperlonga
	226	Pomodoro scatolone di Bolsena
	227	Pomodoro spagnoletta del Golfo di Gaeta e di Formia
	228	Prugna pizzutella di Picinisco
	229	Rapa catalogna di Roccasecca
	230	Roncoletta Labicana
	231	Sarzefine di Zagarolo
	232	Scorsone o Tartufo d'estate
	233	Tallo sott'olio dell'aglio rosso di Proceno
	234	Tartufo di Campoli Appennino
	235	Tartufo dei Monti Lepini
	236	Tartufo di Cervara
	237	Tartufo di Saracinesco
	238	Uva da tavola pizzutello di Tivoli
	239	Visciolo dei Monti Lepini
	240	Zafferano della Tuscia
	241	Zafferano della Valle dell'Aniene
242	Zucchina con il fiore	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	243	Anse del Tevere
	244	Amaretti
	245	Amaretti casperiani
	246	Amaretto di Guarcino
	247	Barachia
	248	Bastoncini mandorlati
	249	Bastoni
	250	Biscotti
	251	Biscotti e ciambelle all'uovo
	252	Biscotti sezzesi
	253	Biscotto di S. Antonio
	254	Biscotto di Sant'Anselmo
	255	Bussolani
	256	Cacchiarelle
	257	Caciata di Sezze
	258	Caciatella di Maenza
	259	Cacione di Civitella S. Paolo
	260	Calzone con verdure
	261	Canasciunetti
	262	Casata pontecorvese
	263	Castagnaccio
	264	Castagne stampate
	265	Cavallucci e pigne
	266	Ciacamarini
	267	Ciambella a cancello
	268	Ciambella al mosto
	269	Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) di Maenza
	270	Ciambella all'anice cinetese
	271	Ciambella all'anice di Veroli
	272	Ciambella degli sposi di Rocca di Papa
	273	Ciambella di San Filippo
	274	Ciambella e cornettino di Ponzano Romano (o Ciambella di San Sebastiano)
	275	Ciambella salata di Casperia
	276	Ciambella scottolata di Cori
	277	Ciambella Serronese
	278	Ciambelle al vino
	279	Ciambelle al vino moscato di Terracina
	280	Ciambelle con l'anice
	281	Ciambelle da sposa
	282	Ciambelle del barone
	283	Ciambelle di magro di Sermoneta
	284	Ciambelle n'cotte
	285	Ciambelle salate
	286	Ciambelle scottolate di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciammelle d'acqua)
	287	Ciambelline
	288	Ciambelline al vino nocciolate di Cori
	289	Ciambella all'olio di Sant'Angelo Romano
	290	Ciambellone di Sant'Antonio (Ciammello')

REGIONE LAZIO		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	291	Ciambellotto di San Famiano (ciambella dolce con uvetta di Gallese)
	292	Ciammella ellene
	293	Ciammelle d'ova
	294	Ciammellocco di Cretone
	295	Ciammellone morolano
	296	Ciammellono
	297	Ciriola romana
	298	Corneglie di Coreno Ausonio
	299	Crostate visciole di Sezze
	300	Crostatino ripieno
	301	Crustoli de girgenti
	302	Cuzzi di Roviano
	303	Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa
	304	Dolce di patate
	305	Falia
	306	Fave dei morti
	307	Ferratelle
	308	Fettarelle
	309	Fetticciole nere e bianche
	310	Fettuccine
	311	Fiatoni o Fiaoni
	312	Filone sciapo da 1 kg.
	313	Frascarelli
	314	Fregnaquanti di Segni
	315	Frittelli di riso
	316	Frittelline di mele di Maenza
	317	Frittellone di Civita Castellana
	318	Giglietto (di Sermoneta, di Priverno, di Palestrina)
	319	Gliu panettono di Maenza
	320	Gnocchetti di polenta
	321	Gnocchi de lu contadino
	322	Gnocchi di tritello di Valmontone
	323	Gnocchi di castagne
	324	Gnocchi ricci
	325	Gliu sangonato
	326	I recresciuti di Maenza
	327	Imbriachelle
	328	La Copeta
	329	Lacna stracciata di Norma
	330	Le Crespelle di Maenza
	331	Lepericchio e Sposatella di Capena
	332	Longarini di Cretone
	333	Lu Cavalluccio e la Puccanella
	334	'Mbriachelle al mosto di Cori
	335	Maccaruni Gavignanesi
	336	Maccheroni
	337	Maccheroni a matassa
	338	Maccheroni con le noci di Vejano
	339	Maltagliati o Fregnacce
	340	Maritozzo
	341	Mostaccioli
	342	Mostarde ponzesi
	343	Murzelli
	344	Murzitti
	345	'Ndremmappi di Jenne
	346	Pacchiarotti
	347	Pagnottelle di salatuoro di Sezze
	348	Palombella
	349	Pane cafone
	350	Pane casereccio di Campodimele
	351	Pane casereccio di Cerreto Laziale
	352	Pane casareccio di Lariano
	353	Pane casareccio di Lugnola
	354	Pane casareccio di Montelibretti
	355	Pane con le olive bianche e nere
	356	Pane con le patate (con purea di patate)
	357	Pane di Canale Monterano
	358	Pane di semola di grano duro (Pane nero di Monteromano, di Allumiere)
	359	Pane di Veroli
	360	Pane integrale al forno a legna
	361	Pane di Vicovaro (Pagnotta di Vicovaro, Pagnotta Vicovarese)
	362	Pane Latino (Pà Latino)
	363	Panettone di Totò di Ferentino

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

REGIONE LAZIO		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>confezionata</i>	364	Pangiallo
	365	Panicella di Sperlonga
	366	Panini all'olio
	367	Panpapato
	368	Panpepato
	369	Pascotthe corenese
	370	Pasta di AnTRODoco (spaghetti, bucatini, perciatelli, mezze maniche, rigatoni, linguine di passero)
	371	Pasta di mandorle (Pasta de' mandorle) di Maenza, Sezze, Latina
	372	Pastarelle col cremore
	373	Paste di viscioli di Sezze
	374	Pezzetti (Sermoneta)
	375	Piccelatiegli
	376	Pinciarelle Monticellesi
	377	Pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli sfrizzoli)
	378	Pizza a fiamma
	379	Pizza a gli mattoni di Sezze (Pizza a gli soio di Sezze)
	380	Pizza "Bbotata"
	381	Pizza bianca Romana alla pala del fornaio
	382	Pizza di Pasqua della Tuscia (dolci o al formaggio)
	383	Pizza d'ova
	384	Pizza fritta
	385	Pizza grassa
	386	Pizzarelle di Cerreto Laziale
	387	Pizza rentorta fiamignanese
	388	Pizza sucia
	389	Pizza varata di Sant'Angelo Romano
	390	Pizzicotti (Biscotti)
	391	Pizzicotto (Pasta alimentare)
	392	Polentini
	393	Pupazza frascatana
	394	Quaresimanli
	395	Ravioli con crema di castagne
	396	Ravioli di patate
	397	Raviolo di San Pancrazio
	398	Sagne
	399	Salame del re
	400	Salavatici di Roviano
	401	Sciuscella
	402	Serpentone alle mandorle di Sant'Anatolia
	403	Serpentone di Capena
	404	Serpette
	405	Serpette di Sermoneta
	406	Serpette di Monte Porzio Catone
407	Sfusellati	
408	Spaccaregli di Sezze	
409	Spumette	
410	Strozzapreti	
411	Struffoli di Sezze e Lenola	
412	Subiachini	
413	Susamelli	
414	Tagliatelle di castagne	
415	Taralli	
416	Tarallo dolce di latte corenese	
417	Tersitti de Girgenti	
418	Terzetti	
419	Tiella di Gaeta	
420	Tisichelle viterbesi	
421	Torroncino di Alvito	
422	Torta di ricotta di Sermoneta	
423	Torta pasquale (Tortano di Pasqua, Torteno 1 e 2)	
424	Torta pasqualina	
425	Torteri di Lenola	
426	Tortiglione di Jenne	
427	Tortolo di Pasqua	
428	Tortolo di Sezze	
429	Tosa di Pasqua	
430	Tozzetti (di Viterbo)	
431	Tozzetti di pasta frolla	
432	Treccia all'anice di Civitella S. Paolo	
433	Turchetti	
434	Tusichelle	
435	Uova stregate	

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

REGIONE LAZIO		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	436	Zaiardi di Anagni
	437	Zippole
<i>Prodotti della gastronomia</i>	438	Abbuticchio
	439	Acqua cotta della Tuscia/del Viterbese
	440	Carciofo alla matticella di Velletri
	441	Cavatello vitorchianese con il finocchietto selvatico
	442	Ceciarello di Vejano
	443	Fettuccine all'etrusca con funghi ferlenghi e salsiccia
	444	Frascatogli ciocciari
	445	Gricia o Griscia
	446	Mirandò o Mirandot di Tarquinia
	447	Padellaccia
	448	Pane ammollo
	449	Parmigiana di palette di fichi d'india dell'Isola di Ponza
	450	Pizzicotti di Liscianara
	451	Sagne e fagioli di Arnara
	452	Sagnozzi di Riofreddo
	453	Strangozzi aspresì
	454	Zuppa di cavoletti e baccalà di Velletri
455	Zuppa di pesce di Civitavecchia	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	456	Alici marinate
	457	Alici sotto sale del Golfo di Gaeta*
	458	Anguilla del lago di Bolsena
	459	Calamita del lago di Fondi
	460	Coregone (del lago di Bolsena, del lago di Bracciano)
	461	Lattarino del lago di Bracciano
	462	Tellina del litorale romano
	463	Trippla di mare dell'Isola di Ponza
	464	Trota reatina
	465	Uova di pesce spada dell'Isola di Ponza
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	466	Miele del Monte Rufeno
	467	Miele di Santoreggia
	468	Miele monoflora di eucalipto della pianura Pontina
	469	Ricotta di bufala (affumicata, infornata, salata)*
	470	Ricotta di pecora e di capra dei Monti Lepini
	471	Ricotta secca*
	472	Ricotta viterbese

* Deroga alle norme igienico sanitarie