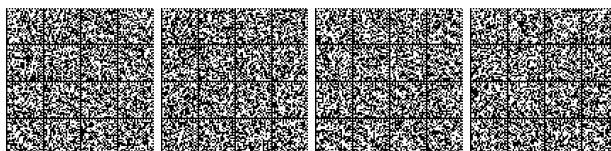


REGIONE LAZIO		
<i>Tipologia</i>	N°	<i>Prodotto</i>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Cioccolata a squajo
	2	Liquore di genziana
	3	Liquore fragolino
	4	Liquore nocino
	5	Mistrà
	6	Raffafia ciociarà
	7	Sambuca romana
	8	Sambuca vecchia della Ciociaria
	9	Sambuca viterbese
<i>Carni (e 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 cavallo*
	35	Mortadella di manzetta maremmana*
	36	Omento di maiale (Beverelli)*
	37	Pancetta di suino
	38	Pancetta tesa di suino di razza Casertana
	39	Pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero*
	40	Prosciutto crudo "Bauletto"
	41	Porchetta (di Viterbo, di Poggio Bustone)
	42	Porchetta di Selci (Porchetta Selciana)
	43	Prosciutto (di Guarcino, di Bassiano)*
	44	Prosciutto cotto al vino di Cori*
	45	Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero*
	46	Prosciutto di montagna della Tuscia*
	47	Salame "castellino"
	48	Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)*
	49	Salame paesano*
	50	Salamella cicolana*
	51	Salamino tuscolano*
	52	Saldamirelli
	53	Salsicce (Corallina romana*, Susianella*, al Coriandolo, Paesana)
	54	Salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)*
	55	Salsicce secche di suino di razza Casertana
	56	Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)*
	57	Salsiccia dei Monti Lepini al maiale nero*
	58	Salsiccia di bufala
	59	Salsiccia di Castro dei Volsci*
	60	Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero*
	61	Salsiccia di fegato di suino (Mazzafegato di Viterbo*, Paesana da sugo*, Semplice)
	62	Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci*
	63	Salsiccia sott'olio (allo strutto)*
	64	Spalla di suino (Spalluccia)*
	65	Speck di bufala
	66	Tordo matto di Zagarolo
	67	Ventricina olevanese*
	68	Vitellina di bufala di Amaseno
	69	Vitellone di Itri
	70	Zampetti
	71	Zaucicchie e Salam funnan*
	72	"Zazzicchia" di Patrica*



REGIONE LAZIO			
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>	
Condimenti	73	Pasta di olive	
	74	Pestato di olive di Gaeta	
	75	Salsa all'amatriciana	
	76	Salsa balsamica di uva	
	77	Burrata di bufala*	
Formaggi	78	Cacio di Genazzano*	
	79	Cacio fiore*	
	80	Cacio magno (semplice e alle erbe)*	
	81	Caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)*	
	82	Caciocavallo di Supino*	
	83	Caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)*	
	84	Cacioricotta di bufala*	
	85	Caciotta dei Monti della Laga*	
	86	Caciotta della Sabina (semplice e alle erbe)*	
	87	Caciotta di bufala (Pontina)*	
	88	Caciotta di mucca*	
	89	Caciotta di vacca ciociara (semplice ed aromatizzata)*	
	90	Caciotta genuina romana*	
	91	Caciotta mista ai bronzi*	
	92	Caciotta mista della Tuscia*	
	93	Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio*	
	94	Caciottina di bufala di Amaseno (semplice e aromatizzata)*	
	95	Caprino presamico (di latte vaccino) di Supino	
	96	Ciambella di Morolo*	
	97	Conciato di San Vittore*	
	98	Fiordilatte dell'Agro Pontino	
	99	Formaggio e caciotta di pecora sott'olio*	
	100	Formaggio di capra*	
	101	Gran cacio di Morolo*	
	102	Marzolino e/o Marzolina*	
	103	Pecorino (viterbese, ciociaro)*	
	104	Pecorino ai bronzi*	
	105	Pecorino dei Monti della Laga*	
	106	Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)*	
	107	Pecorino di Amatrice*	
	108	Pecorino di Ferentino*	
	109	Pecorino in grotta del viterbese*	
	110	Pressato a mano*	
	111	Provola di bufala (semplice e affumicata)*	
	112	Provola di vacca (semplice e affumicata)*	
	113	Provolone vaccino*	
	114	Scamorza appassita - Cacetto di Supino	
	115	Scamorza vaccina (semplice e ripiena)*	
	116	Squarquaglione dei Monti Lepini*	
	117	Stracchino di capra*	
	Grassi (burro, margarina, oli)	118	Burro di San Filippo
		119	Olio monovarietale extra vergine di Carboncella
120		Olio monovarietale extra vergine di Ciera	
121		Olio monovarietale extra vergine di Itrana	
122		Olio monovarietale extra vergine di Marina	
123		Olio monovarietale extra vergine di Olivastrone	
124		Olio monovarietale extra vergine di Rosciola	
125		Olio monovarietale extra vergine di Salviana	
126		Olio monovarietale extra vergine di Sirole	
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati		127	Actinidia
	128	Aglio rosso di Castelliri	
	129	Aglio rosso di Procceno	
	130	Arancio biondo di Fondi	
	131	Asparago delle acque albule di Tivoli e Guidonia Montecelio	
	132	Asparago verde di Canino e Montalto di Castro	
	133	Broccoletti sezzesi "sini"	
	134	Broccoletto di Anguillara	
	135	Broccolo romanesco	
	136	Carciofini sott'olio	
	137	Carciofo di Orte	
	138	Carciofo di Sezze	
	139	Carciofo di Tarquinia o della Maremma viterbese	
	140	Carota di Fiumicino	
	141	Carote di Viterbo in bagno aromatico	
	142	Castagna di Terelle	
	143	Castagna rossa del Cicolano	
	144	Cece del solco dritto di Valentano	

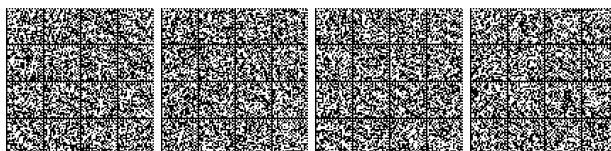


REGIONE LAZIO		
<i>Tipologia</i>	N°	<i>Prodotto</i>
	145	Ceci
	146	Cicerchia
	147	Cicerchia di Campodimele
	148	Cicoria di catalogna frastagliata di Gaeta (Puntarelle)
	149	Ciliegia di Celleno
	150	Ciliegia Ravenna della Sabina
	151	Cipolla di Nepi
	152	Cipolla Prossedana
	153	Cipolle, peperoni e pere sott'aceto
	154	Cocomero Pontino
	155	Fagiolina arsolana
	156	Fagiolo a carne
	157	Fagiolo a pisello
	158	Fagiolo a suricchio
	159	Fagiolo borbontino
	160	Fagiolo cappelletto di Vallepietra
	161	Fagiolo ciavattone piccolo
	162	Fagiolo cioncone
	163	Fagiolo del purgatorio di Gradoli
	164	Fagiolo di Sutri
	165	Fagiolo gentile di Labro
	166	Fagiolo giallo
	167	Fagiolo regina di Marano Equo
	168	Fagiolo solfarino
	169	Fagiolo verdolino
	170	Fagiolone di Vallepietra
	171	Fallacciano di Bellegra
	172	Farina di marroni
	173	Farro
	174	Farro dei Monti Lucretili
	175	Farro del pungolo di Acquapendente
	176	Favetta di Aquino
	177	Ferlengo o Finferlo di Tarquinia
	178	Fichi sciroppati con nocciole
	179	Fichi secchi di Sonnino
	180	Finocchio della Maremma viterbese
	181	Fragola di Terracina
	182	Fragolina di Nemi
	183	Lattuga signorinella di Formia
	184	Lenticchia di Onano
	185	Lenticchia di Rascino
	186	Lenticchia di Ventotene
	187	Mais agostinella
	188	Marmellata di agrumi
	189	Marmellata di castagne
	190	Marmellata di mele al mosto cotto
	191	Marmellata di uva fragola
	192	Marmellata di viscioli
	193	Marrone (dei Monti Cimini, di Cave)
	194	Marrone Antrodocano
	195	Marrone di Arcinazzo Romano
	196	Marrone di Latera
	197	Marrone segnino
	198	Melanzane sott'olio
	199	Mentuccia essiccata
	200	"Mosciarella" di Capranica Prenestina
	201	Nocciola dei Monti Cimini

*Prodotti vegetali allo
stato naturale o
trasformati*



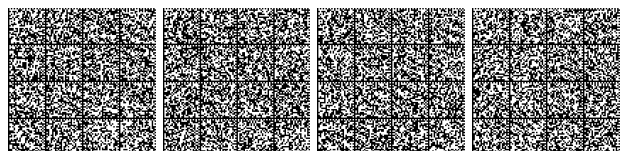
REGIONE LAZIO		
<i>Tipologia</i>	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	202	Olive da mensa bianche e nere (di Latina, Frosinone, parte della provincia di Roma), (olive calce e cenere, oliva bianca di Itri, olive al fumo, olive sott'olio, olive spaccate e condite, olive in salamoia, olive essiccate)
	203	Orzo perlato dell'alto Lazio
	204	Passata di pomodoro da spagnoletta di Gaeta
	205	Patata di Leonessa
	206	Patata turchesa
	207	Peperone alla vinaccia
	208	Peperoni secchi
	209	Pera spadona di Castel Madama
	210	Pere sciropate al mosto
	211	Pesche o percoche sciropate
	212	Pinolo del litorale laziale
	213	Pomodoretto appeso dell'Etruria Meridionale
	214	Pomodoro corno di toro
	215	Pomodoro fiaschetta di Fondi
	216	Pomodoro ovalone Reatino
	217	Pomodoro perino di Sperlonga
	218	Pomodoro scatolone di Bolsena
	219	Pomodoro spagnoletta del Golfo di Gaeta e di Formia
	220	Prugna pizzutella di Picinisco
	221	Rapa catalogna di Roccasecca
	222	Sarzefine di Zagarolo
	223	Scorsone o Tartufo d'estate
	224	Tallo sott'olio dell'aglio rosso di Proceno
	225	Tartufo di Campoli Appennino
	226	Tartufo dei Monti Lepini
	227	Tartufo di Cervara
	228	Tartufo di Saracinesco
	229	Uva da tavola pizzutello di Tivoli
	230	Visciolo dei Monti Lepini
	231	Zafferano della Valle dell'Aniene
	232	Zucchina con il fiore
	233	Anse del Tevere
	234	Amaretti
	235	Amaretti casperiani
	236	Amaretto di Guarcino
	237	Barachia
	238	Bastoni
	239	Biscotti
	240	Biscotti e ciambelle all'uovo
	241	Biscotti sezzesi
	242	Biscotto di S. Antonio
	243	Biscotto di Sant'Anselmo
	244	Bussolani
	245	Cacchiarelle
	246	Caciata di Sezze
	247	Caciatella di Maenza
248	Cacione di Civitella S. Paolo	
249	Calzone con verdure	
250	Canasciunetti	
251	Casata pontecorvese	
252	Castagnaccio	
253	Castagne stampate	
254	Cavallucci e pigne	
255	Ciacamarini	
256	Ciambella a cancello	
257	Ciambella al mosto	
258	Ciambella all'acqua (Ciambella all'acqua) di Maenza	
259	Ciambella all'anice di Veroli	
260	Ciambella degli sposi di Rocca di Papa	
261	Ciambella e cornettino di Ponzano Romano (o Ciambella di San Sebastiano)	
262	Ciambella scottolata di Cori	
263	Ciambelle al vino	
264	Ciambelle al vino moscato di Terracina	
265	Ciambelle con l'anice	
266	Ciambelle da sposa	
267	Ciambelle del barone	
268	Ciambelle di magro di Sermoneta	
269	Ciambelle n'cotte	
270	Ciambelle salate	
271	Ciambelle scottolate di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciambelle d'acqua)	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>		



REGIONE LAZIO		
<i>Tipologia</i>	N°	<i>Prodotto</i>
	272	Ciambelline
	273	Ciambelline al vino nocciolate di Cori
	274	Ciambella all'olio di Sant'Angelo Romano
	275	Ciambellone di Sant'Antonio (Ciammello)
	276	Ciammella ellenese
	277	Ciammelle d'ova
	278	Ciammellocco di Cretone
	279	Ciammellone morolano
	280	Ciammellono
	281	Ciriola romana
	282	Crostate visciole di Sezze
	283	Crostatino ripieno
	284	Crustoli de girgenti
	285	Cuzzi di Roviano
	286	Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa
	287	Dolce di patate
	288	Falia
	289	Fave dei morti
	290	Ferratelle
	291	Fettarelle
	292	Fetticciolate nere e bianche
	293	Fettuccine
	294	Fiatoni o Fiaoni
	295	Filone sciapo da 1 kg.
	296	Frascarelli
	297	Frittelli di riso
	298	Frittelline di mele di Maenza
	299	Frittellone di Civita Castellana
	300	Giglietto (di Sermoneta, di Priverno, di Palestrina)
	301	Gliu panettono di Maenza
	302	Gnocchetti di polenta
	303	Gnocchi de lu contadino
	304	Gnocchi di tritello di Valmontone
	305	Gnocchi di castagne
	306	Gnocchi ricci
	307	Gliu sangonato
	308	I recresciuti di Maenza
	309	Imbriachelle
	310	La Copeta
	311	Lacna stracciata di Norma
	312	Le Crespelle di Maenza
	313	Lu Cavalluccio e la Puccanella
	314	'Mbriachelle al mosto di Cori
	315	Maccharuni Gavignanesi
	316	Maccheroni
	317	Maccheroni a matassa
	318	Maccheroni con le noci di Vejano
	319	Maltagliati o Fregnacce
	320	Mostaccioli
	321	Mostarde ponzesi
	322	Murzelli
	323	Murzitti
	324	'Ndremmappi di Jenne
	325	Pacchiarotti
	326	Pagnottelle di salatuoro di Sezze
	327	Palombella
	328	Pane cafone
	329	Pane casareccio di Lariano
	330	Pane casareccio di Lagnola
	331	Pane casareccio di Montelibretti



REGIONE LAZIO		
<i>Tipologia</i>	N°	<i>Prodotto</i>
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	332	Pane con le olive bianche e nere
	333	Pane con le patate (con purea di patate)
	334	Pane di Canale Monterano
	335	Pane di semola di grano duro (Pane nero di Monteromano, di Allumiere)
	336	Pane di Veroli
	337	Pane integrale al forno a legna
	338	Pane di Vicovaro (Pagnotta di Vicovaro, Pagnotta Vicovarese)
	339	Pane Latino (Pà Latino)
	340	Pangiallo
	341	Panicella di Sperlonga
	342	Panini all'olio
	343	Panpapato
	344	Panpepato
	345	Pasta di Antrudoco (spaghetti, bucatini, perciatelli, mezze maniche, rigatoni, linguine di passero)
	346	Pasta di mandorle (Pasta de' mandorle) di Maenza, Sezze, Latina
	347	Pastarelle col cremore
	348	Paste di viscioli di Sezze
	349	Pezzetti (Sermoneta)
	350	Piccelatiegli
	351	Pinciarelle Monticellesi
	352	Pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli sfrizzoli)
	353	Pizza a fiamma
	354	Pizza a gli mattono di Sezze (Pizza a gli soio di Sezze)
	355	Pizza "Bbotata"
	356	Pizza bianca Romana alla pala del fornaio
	357	Pizza di Pasqua della Tuscia (dolci o al formaggio)
	358	Pizza d'ova
	359	Pizza fritta
	360	Pizza grassa
	361	Pizza sucia
	362	Pizza varata di Sant'Angelo Romano
	363	Pizzicotti (Biscotti)
	364	Pizzicotto (Pasta alimentare)
	365	Polentini
	366	Pupazza frascatana
	367	Quaresimanli
	368	Ravioli con crema di castagne
	369	Ravioli di patate
	370	Raviolo di San Pancrazio
	371	Sagne
	372	Salame del re
	373	Salavatici di Roviano
	374	Sciuscella
	375	Serpentone alle mandorle di Sant'Anatolia
	376	Serpette
	377	Serpette di Sermoneta
	378	Serpette di Monte Porzio Catone
	379	Sfusellati
	380	Spaccaregli di Sezze
	381	Spumette
382	Strozzapreti	
383	Struffoli di Sezze e Lenola	
384	Subiachini	
385	Susamelli	
386	Tagliatelle di castagne	
387	Taralli	
388	Tersitti de Girgenti	
389	Terzetti	
390	Tiella di Gaeta	
391	Tisichelle viterbesi	
392	Torroncino di Alvito	
393	Torta di ricotta di Sermoneta	
394	Torta pasquale (Tortano di Pasqua, Torteno 1 e 2)	
395	Torta pasqualina	
396	Torteri di Lenola	
397	Tortolo di Pasqua	
398	Tortolo di Sezze	
399	Tosa di Pasqua	
400	Tozzetti (di Viterbo)	
401	Tozzetti di pasta frolla	
402	Treccia all'anice di Civitella S. Paolo	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>		



REGIONE LAZIO		
<i>Tipologia</i>	N°	<i>Prodotto</i>
	403	Turchetti
	404	Tusichelle
	405	Uova stregate
	406	Zaoiardi di Anagni
	407	Zippole
<i>Prodotti della gastronomia</i>	408	Abbuticchio
	409	Carciofo alla matticella di Velletri
	410	Cavatello vitorchianese con il finocchietto selvatico
	411	Ceciarello di Vejano
	412	Frascatogli ciocciari
	413	Gricia o Griscia
	414	Padellaccia
	415	Pane ammollo
	416	Parmigiana di palette di fichi d'india dell'Isola di Ponza
	417	Zuppa di cavoletti e baccalà di Velletri
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	418	Alici marinate
	419	Alici sotto sale del Golfo di Gaeta*
	420	Anguilla del lago di Bolsena
	421	Calamita del lago di Fondi
	422	Coregone (del lago di Bolsena, del lago di Bracciano)
	423	Lattarino del lago di Bracciano
	424	Tellina del litorale romano
	425	Trippa di mare dell'Isola di Ponza
	426	Trota reatina
	427	Uova di pesce spada dell'Isola di Ponza
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	428	Burrell' (Scamorza con burro all'interno)
	429	Fiordilatte
	430	Miele del Monte Rufeno
	431	Miele di Santoreggia
	432	Miele monoflora di eucalipto della pianura Pontina
	433	Ricotta di bufala (affumicata, infornata, salata)*
	434	Ricotta di pecora e di capra dei Monti Lepini
	435	Ricotta secca*
	436	Ricotta viterbese

* Deroga alle norme igienico sanitarie

