

REGIONE LAZIO		
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	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
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni	10	Braciole 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*



REGIONE LAZIO		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	68	Vitellina di bufala di Amaseno
	69	Vitellone di Itri
	70	Zampetti
	71	Zauzicchie e Salam funnan*
	72	"Zazicchia" di Patrica*
<i>Condimenti</i>	73	Pasta di olive
	74	Pestato di olive di Gaeta
	75	Salsa balsamica di uva
<i>Formaggi</i>	76	Burrata di bufala*
	77	Cacio di Genazzano*
	78	Cacio di nonno Nino di Montalto di Castro
	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	Mugnaia di bufala
	104	Pecorino (viterbese, ciociaro)*
	105	Pecorino ai bronzi*
	106	Pecorino dei Monti della Laga*
	107	Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)*
	108	Pecorino di Amatrice*
	109	Pecorino di Ferentino*
110	Pecorino in grotta del viterbese*	
111	Pressato a mano*	
112	Primo sale di latte ovino	
113	Provola di bufala (semplice e affumicata)*	
114	Provola di vacca (semplice e affumicata*)	
115	Provolone vaccino*	
116	Provolone invecchiato di bufala di Formello	
117	Scamorza appassita - Cacetto di Supino	
118	Scamorza vaccina (semplice e ripiena)*	
119	Squarquaglione dei Monti Lepini*	
120	Stagionato di bufala di Formello	
121	Stracchino di capra*	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	122	Burro di San Filippo
	123	Olio monovarietale extra vergine di Carboncella
	124	Olio monovarietale extra vergine di Ciera
	125	Olio monovarietale extra vergine di Itrana
	126	Olio monovarietale extra vergine di Marina
	127	Olio monovarietale extra vergine di Olivastrone
	128	Olio monovarietale extra vergine di Rosciola
	129	Olio monovarietale extra vergine di Salviana
	130	Olio monovarietale extra vergine di Sirole
	131	Actinidia
	132	Aglio rosso di Castelliri
	133	Aglio rosso di Proceno
	134	Arancia rossa di Suio

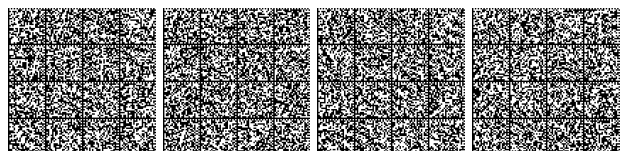


REGIONE LAZIO		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	135	Arancio biondo di Fondi
	136	Asparago delle acque albule di Tivoli e Guidonia Montecelio
	137	Asparago verde di Canino e Montalto di Castro
	138	Broccoletti sezzesi "sini"
	139	Broccoletto di Anguillara
	140	Broccolo romanesco
	141	Carciofini sott'olio
	142	Carciofo di Orte
	143	Carciofo di Sezze
	144	Carciofo di Tarquinia o della Maremma viterbese
	145	Carota di Fiumicino
	146	Carote di Viterbo in bagno aromatico
	147	Castagna di Terelle
	148	Castagna rossa del Cicolano
	149	Cece del solco dritto di Valentano
	150	Ceci
	151	Cicerchia
	152	Cicerchia di Campodimele
	153	Cicoria di catalogna frastagliata di Gaeta (Puntarelle)
	154	Ciliegia di Celleno
	155	Ciliegia Ravenna della Sabina
	156	Cipolla di Nepi
	157	Cipolla Prossedana
	158	Cipolle, peperoni e pere sott'aceto
	159	Cocomero Pontino
160	Confettura di castagne	
161	Confettura di mele al mosto cotto	
162	Confettura di uva cesanese nera	
163	Confettura di uva fragola	
164	Confettura di viscioli	
165	Fagiolina arsolana	
166	Fagiolo a carne	
167	Fagiolo a pisello	
168	Fagiolo a suricchio	
169	Fagiolo borbontino	
170	Fagiolo cappellette di Vallepietra	
171	Fagiolo ciavattone piccolo	
172	Fagiolo cioncone	
173	Fagiolo del purgatorio di Gradoli	
174	Fagiolo di Sutri	
175	Fagiolo gentile di Labro	
176	Fagiolo giallo	
177	Fagiolo regina di Marano Equo	
178	Fagiolo solfarino	
179	Fagiolo verdolino	
180	Fagiolone di Vallepietra	
181	Fallacciano di Bellegra	
182	Farina di marroni	
183	Farro	
184	Farro dei Monti Lucretili	
185	Farro del pungolo di Acquapendente	
186	Favetta di Aquino	
187	Ferlengo o Finferlo di Tarquinia	
188	Fichi sciropati con nocciole	
189	Fichi secchi di Sonnino	
190	Finocchio della Maremma viterbese	
191	Fragola di Terracina	
192	Fragolina di Nemi	
193	Lattuga signorinella di Formia	
194	Lenticchia di Onano	
195	Lenticchia di Rascino	
196	Lenticchia di Ventotene	
197	Mais agostinella	
198	Marmellata di agrumi	
199	Marrone (dei Monti Cimini, di Cave)	
200	Marrone Antrodacano	
201	Marrone di Arcinazzo Romano	

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>	202	Marrone di Latera
	203	Marrone segnino
	204	Melanzane sott'olio
	205	Mentuccia essiccata
	206	"Mosciarella" di Capranica Prenestina
	207	Nocciola dei Monti Cimini
	208	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)
	209	Orzo perlato dell'alto Lazio
	210	Passata di pomodoro da spagnoletta di Gaeta
	211	Patata di Leonessa
	212	Patata turchesa
	213	Peperone alla vinaccia
	214	Peperoni secchi
	215	Pera spadona di Castel Madama
	216	Pere sciroppate al mosto
	217	Pesche o percoche sciroppate
	218	Pinolo del litorale laziale
	219	Pomodoretto appeso dell'Etruria Meridionale
	220	Pomodoro corno di toro
	221	Pomodoro fiaschetta di Fondi
	222	Pomodoro ovalone Reatino
	223	Pomodoro perino di Sperlonga
	224	Pomodoro scatolone di Bolsena
	225	Pomodoro spagnoletta del Golfo di Gaeta e di Formia
	226	Prugna pizzutella di Picinisco
	227	Rapa catalogna di Roccasecca
	228	Roncoletta Labicana
	229	Sarzefine di Zagarolo
	230	Scorsone o Tartufo d'estate
	231	Tallo sott'olio dell'aglio rosso di Proceno
	232	Tartufo di Campoli Appennino
	233	Tartufo dei Monti Lepini
	234	Tartufo di Cervara
	235	Tartufo di Saracinesco
	236	Uva da tavola pizzutello di Tivoli
	237	Visciolo dei Monti Lepini
	238	Zafferano della Tuscia
	239	Zafferano della Valle dell'Aniene
	240	Zucchini con il fiore
	241	Anse del Tevere
242	Amaretti	
243	Amaretti casperiani	
244	Amaretto di Guarcino	
245	Barachia	
246	Bastoni	
247	Biscotti	
248	Biscotti e ciambelle all'uovo	
249	Biscotti sezzesi	
250	Biscotto di S. Antonio	
251	Biscotto di Sant'Anselmo	
252	Bussolani	
253	Cacchiarelle	
254	Caciata di Sezze	
255	Caciatella di Maenza	
256	Cacione di Civitella S. Paolo	
257	Calzone con verdure	
258	Canasciunetti	
259	Casata pontecorvese	
260	Castagnaccio	
261	Castagne stampate	
262	Cavallucci e pigne	
263	Ciacamarini	
264	Ciambella a cancello	
265	Ciambella al mosto	
266	Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) di Maenza	



REGIONE LAZIO		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	267	Ciambella all'anice cinetese
	268	Ciambella all'anice di Veroli
	269	Ciambella degli sposi di Rocca di Papa
	270	Ciambella di San Filippo
	271	Ciambella e cornettino di Ponzano Romano (o Ciambella di San Sebastiano)
	272	Ciambella salata di Casperia
	273	Ciambella scottolata di Cori
	274	Ciambella Serronese
	275	Ciambelle al vino
	276	Ciambelle al vino moscato di Terracina
	277	Ciambelle con l'anice
	278	Ciambelle da sposa
	279	Ciambelle del barone
	280	Ciambelle di magro di Sermoneta
	281	Ciambelle n'cotte
	282	Ciambelle salate
	283	Ciambelle scottolate di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciambelle d'acqua)
	284	Ciambelline
	285	Ciambelline al vino nocciolate di Cori
	286	Ciambella all'olio di Sant'Angelo Romano
	287	Ciambellone di Sant'Antonio (Ciammello')
	288	Ciambellotto di San Famiano (ciambella dolce con uvetta di Gallese)
	289	Ciammella ellene
	290	Ciammelle d'ova
	291	Ciammellocco di Cretone
	292	Ciammellone morolano
	293	Ciammellono
	294	Ciriola romana
	295	Corneglie di Coreno Ausonio
	296	Crostate visciole di Sezze
	297	Crostatino ripieno
	298	Crustoli de girgenti
	299	Cuzzi di Roviano
300	Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa	
301	Dolce di patate	
302	Falia	
303	Fave dei morti	
304	Ferratelle	
305	Fettarelle	
306	Fetticciole nere e bianche	
307	Fettuccine	
308	Fiatoni o Fiaoni	
309	Filone sciapo da 1 kg.	
310	Frascarelli	
311	Frittelli di riso	
312	Frittelline di mele di Maenza	
313	Frittellone di Civita Castellana	
314	Giglietto (di Sermoneta, di Priverno, di Palestrina)	
315	Gliu panettono di Maenza	
316	Gnocchetti di polenta	
317	Gnocchi de lu contadino	
318	Gnocchi di tritello di Valmontone	
319	Gnocchi di castagne	
320	Gnocchi ricci	
321	Gliu sangonato	
322	I recresciuti di Maenza	
323	Imbriachelle	
324	La Copeta	
325	Lacna stracciata di Norma	
326	Le Crespelle di Maenza	
327	Longarini di Cretone	
328	Lu Cavalluccio e la Puccanella	
329	'Mbriachelle al mosto di Cori	
330	Maccaroni Gavignanesi	
331	Maccheroni	
332	Maccheroni a matassa	
333	Maccheroni con le noci di Vejano	



REGIONE LAZIO		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	334	Maltagliati o Fregnacce
	335	Mostaccioli
	336	Mostarde ponzesi
	337	Murzelli
	338	Murzitti
	339	'Ndremmappi di Jenne
	340	Pacchiarotti
	341	Pagnottelle di salatuoro di Sezze
	342	Palombella
	343	Pane cafone
	344	Pane casareccio di Lariano
	345	Pane casareccio di Lugnola
	346	Pane casareccio di Montelibretti
	347	Pane con le olive bianche e nere
	348	Pane con le patate (con purea di patate)
	349	Pane di Canale Monterano
	350	Pane di semola di grano duro (Pane nero di Monteromano, di Allumiere)
	351	Pane di Veroli
	352	Pane integrale al forno a legna
	353	Pane di Vicovaro (Pagnotta di Vicovaro, Pagnotta Vicovarese)
	354	Pane Latino (Pà Latino)
	355	Panettone di Totò di Ferentino
	356	Pangiallo
	357	Panicella di Sperlonga
	358	Panini all'olio
	359	Panpapato
	360	Panpepato
	361	Pascotthe coronese
	362	Pasta di Antrodoco (spaghetti, bucatini, perciatelli, mezze maniche, rigatoni, linguine di passero)
	363	Pasta di mandorle (Pasta de' mandorle) di Maenza, Sezze, Latina
	364	Pastarelle col cremore
	365	Paste di viscioli di Sezze
	366	Pezzetti (Sermoneta)
	367	Piccelatiegli
	368	Pinciarelle Monticellesi
	369	Pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli sfrizzoli)
	370	Pizza a fiamma
	371	Pizza a gli mattono di Sezze (Pizza a gli soio di Sezze)
	372	Pizza "Bbotata"
	373	Pizza bianca Romana alla pala del fornaio
	374	Pizza di Pasqua della Tuscia (dolci o al formaggio)
	375	Pizza d'ova
376	Pizza fritta	
377	Pizza grassa	
378	Pizza sucia	
379	Pizza varata di Sant'Angelo Romano	
380	Pizzicotti (Biscotti)	
381	Pizzicotto (Pasta alimentare)	
382	Polentini	
383	Pupazza frascatana	
384	Quaresimanli	
385	Ravioli con crema di castagne	
386	Ravioli di patate	
387	Raviolo di San Pancrazio	
388	Sagne	
389	Salame del re	
390	Salavatichi di Roviano	
391	Sciuscella	
392	Serpentone alle mandorle di Sant'Anatolia	



REGIONE LAZIO		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	393	Serpette
	394	Serpette di Sermoneta
	395	Serpette di Monte Porzio Catone
	396	Sfusellati
	397	Spaccaregli di Sezze
	398	Spumette
	399	Strozzapreti
	400	Struffoli di Sezze e Lenola
	401	Subiachini
	402	Susamelli
	403	Tagliatelle di castagne
	404	Taralli
	405	Tarallo dolce di latte coronese
	406	Tersitti de Girgenti
	407	Terzetti
	408	Tiella di Gaeta
	409	Tisichelle viterbesi
	410	Torroncino di Alvito
	411	Torta di ricotta di Sermoneta
	412	Torta pasquale (Tortano di Pasqua, Torteno 1 e 2)
	413	Torta pasqualina
	414	Torteri di Lenola
	415	Tortolo di Pasqua
	416	Tortolo di Sezze
	417	Tosa di Pasqua
418	Tozzetti (di Viterbo)	
419	Tozzetti di pasta frolla	
420	Treccia all'anice di Civitella S. Paolo	
421	Turchetti	
422	Tusichelle	
423	Uova stregate	
424	Zaiardi di Anagni	
425	Zippole	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	426	Abbuticchio
	427	Carciofo alla matticella di Velletri
	428	Cavatello vitorchianese con il finocchietto selvatico
	429	Ceciarello di Vejano
	430	Frascatogli ciociarì
	431	Gricia o Griscia
	432	Padellaccia
	433	Pane ammollo
	434	Parmigiana di palette di fichi d'india dell'Isola di Ponza
	435	Sagnozzi di Riofreddo
	436	Zuppa di cavoletti e baccalà di Velletri
	437	Zuppa di pesce di Civitavecchia
	<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	438
439		Alici sotto sale del Golfo di Gaeta*
440		Anguilla del lago di Bolsena
441		Calamita del lago di Fondi
442		Coregone (del lago di Bolsena, del lago di Bracciano)
443		Lattarino del lago di Bracciano
444		Tellina del litorale romano
445		Trippa di mare dell'Isola di Ponza
446		Trota reatina
447		Uova di pesce spada dell'Isola di Ponza
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	448	Burrell' (Scamorza con burro all'interno)
	449	Fiordilatte
	450	Miele del Monte Rufeno
	451	Miele di Santoreggia
	452	Miele monoflora di eucalipto della pianura Pontina
	453	Ricotta di bufala (affumicata, informata, salata)*
	454	Ricotta di pecora e di capra dei Monti Lepini
	455	Ricotta secca*
	456	Ricotta viterbese

* Deroga alle norme igienico sanitarie

