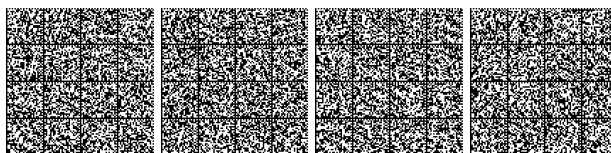
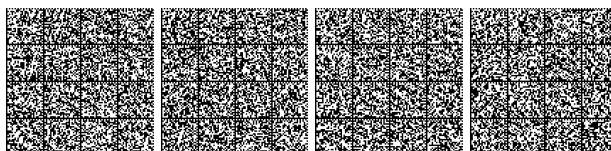


REGIONE LAZIO		
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Cioccolata a squajo
	2	Liquore di genziana
	3	Liquore fragolino
	4	Liquore nocino
	5	Mistrà
	6	Raffafia ciociara
	7	Sambuca romana
	8	Sambuca vecchia della Ciociaria
	9	Sambuca viterbese
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni	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*



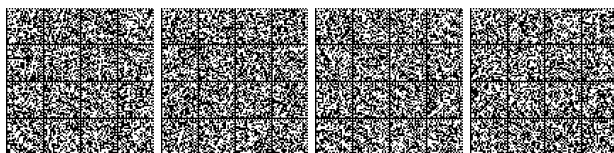
REGIONE LAZIO		
Tipologia	N°	Prodotto
	68	Vitellina di bufala di Amaseno
	69	Vitellone di Itri
	70	Zampetti
	71	Zauzicchie e Salam funnan*
	72	"Zazzicchia" di Patrica*
Condimenti	73	Pasta di olive
	74	Pestato di olive di Gaeta
	75	Salsa balsamica di uva
	76	Burrata di bufala*
Formaggi	77	Cacio di Genazzano*
	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	Caciotina 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*
Grassi (burro, margarina, oli)	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 Procono
	134	Arancia rossa di Suio



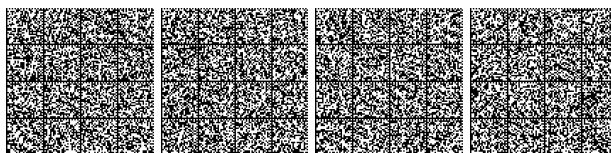
REGIONE LAZIO		
Tipologia	N°	Prodotto
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	135	Arancio biondo di Fondi
	136	Asparago delle acque albule di Tivoli e Guidonia Montecelio
	137	Asparago verde di Canino e Montalto di Castro
	138	Broccoletti sezzesi "sini"
	139	Broccoletto di Anguillara
	140	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		



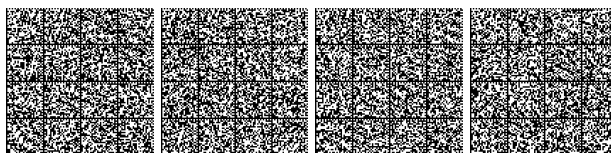
REGIONE LAZIO		
Tipologia	N°	Prodotto
Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati	202	Marrone di Latera
	203	Marrone segnino
	204	Melanzane sott'olio
	205	Mentuccia essiccata
	206	"Mosciarella" di Capranica Prenestina
	207	Nocciola dei Monti Cimini
	208	Olive da mensa bianche e nere (di Latina, 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 Guarino
	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		
Tipologia	N°	Prodotto
<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 Fiamiano (ciambella dolce con uvetta di Gallese)
	289	Ciammella ellenese
	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	Fetticciolate 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	Maccaruni Gavignanesi
	331	Maccheroni
	332	Maccheroni a matassa
	333	Maccheroni con le noci di Vejano



REGIONE LAZIO		
Tipologia	N°	Prodotto
<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, Pagnota 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	Pascotte corone
	362	Pasta di Antròdoco (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	Piccelatigli
	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 frita
	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
<i>Prodotti della gastronomia</i>	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	Zaoiardi di Anagni
	425	Zippole
	426	Abbuticchio
	427	Carciofo alla matticella di Velletri
	428	Cavatello vitorchianese con il finocchietto selvatico
	429	Ceciarello di Vejano
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	430	Frascatogli ciociari
	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
	438	Alici marinate
	439	Alici sotto sale del Golfo di Gaeta*
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	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
	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

