

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	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 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>Condimenti</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 Olivastro
	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</i>	135	Actinidia
	136	Aglione rosso di Castelliri
	137	Aglione rosso di Proceno
	138	Arancia rossa di Suio
	139	Arancio biondo di Fondi
	140	Asparago delle acque albule di Tivoli e Guidonia Montecelio
	141	Asparago verde di Canino e Montalto di Castro
	142	Broccoletti sezzezi "sini"
	143	Broccoletto di Anguillara
	144	Broccolo romanesco
	145	Carciofini sott'olio
	146	Carciofo di Orte

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

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

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

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

REGIONE LAZIO		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>pastriccina e uena confetteria</i>	364	Pane Latino (Pà Latino)
	365	Panettone di Totò di Ferentino
	366	Pangiallo
	367	Panicella di Sperlonga
	368	Panini all'olio
	369	Panpapato
	370	Panpepato
	371	Pascotthe corenese
	372	Pasta di Anrodoco (spaghetti, bucatini, perciatelli, mezze maniche, rigatoni, linguine di passero)
	373	Pasta di mandorle (Pasta de' mandorle) di Maenza, Sezze, Latina
	374	Pastarelle col cremore
	375	Paste di viscioli di Sezze
	376	Pezzetti (Sermoneta)
	377	Piccelatiegli
	378	Pinciarelle Monticellesi
	379	Pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli sfrizzoli)
	380	Pizza a fiamma
	381	Pizza a gli mattono di Sezze (Pizza a gli soio di Sezze)
	382	Pizza "Bbotata"
	383	Pizza bianca Romana alla pala del fornaio
	384	Pizza di Pasqua della Tuscia (dolci o al formaggio)
	385	Pizza d'ova
	386	Pizza fritta
	387	Pizza grassa
	388	Pizzarelle di Cerreto Laziale
	389	Pizza sucia
	390	Pizza varata di Sant'Angelo Romano
	391	Pizzicotti (Biscotti)
	392	Pizzicotto (Pasta alimentare)
	393	Polentini
	394	Pupazza frascatana
	395	Quaresimani
	396	Ravioli con crema di castagne
	397	Ravioli di patate
	398	Raviolo di San Pancrazio
	399	Sagne
	400	Salame del re
	401	Salavatichi di Roviano
	402	Sciuscella
	403	Serpentone alle mandorle di Sant'Anatolia

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>	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	Tortolo di Pasqua	
	427	Tortolo di Sezze	
	428	Tosa di Pasqua	
	429	Tozzetti (di Viterbo)	
	430	Tozzetti di pasta frolla	
	431	Treccia all'anice di Civitella S. Paolo	
	432	Turchetti	
	433	Tusichelle	
	434	Uova stregate	
	435	Zaiardi di Anagni	
	436	Zippole	
	<i>Prodotti della gastronomia</i>	437	Abbuticchio
		438	Carciofo alla matticella di Velletri
		439	Cavatello vitorchianese con il finocchietto selvatico
440		Ceciarello di Vejano	
441		Frascatogli ciocciari	
442		Gricia o Griscia	
443		Padellaccia	
444		Pane ammollo	
445		Parmigiana di palette di fichi d'india dell'Isola di Ponza	
446		Sagnozzi di Riofreddo	
447		Zuppa di cavoletti e baccalà di Velletri	
448		Zuppa di pesce di Civitavecchia	
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	449	Alici marinate	
	450	Alici sotto sale del Golfo di Gaeta*	
	451	Anguilla del lago di Bolsena	
	452	Calamita del lago di Fondi	
	453	Coregone (del lago di Bolsena, del lago di Bracciano)	
	454	Lattarino del lago di Bracciano	
	455	Tellina del litorale romano	
	456	Trippa di mare dell'Isola di Ponza	
	457	Trota reatina	
	458	Uova di pesce spada dell'Isola di Ponza	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	459	Miele del Monte Rufeno	
	460	Miele di Santoreggia	
	461	Miele monoflora di eucalipto della pianura Pontina	
	462	Ricotta di bufala (affumicata, infornata, salata)*	
	463	Ricotta di pecora e di capra dei Monti Lepini	
	464	Ricotta secca*	
	465	Ricotta viterbese	

* Deroga alle norme igienico sanitarie