

REGIONE LAZIO			
<i>Tipologia</i>	N°	Prodotto	
<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	Braciola 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 matta	
	64	Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci*	
	65	Salsiccia sott'olio (allo strutto)*	
	66	Spalla di suino (Spalluccia)*	
	67	Speck di bufala	
	68	Tordo matto di Zagarolo	
	69	Ventricina olevanese*	
	70	Vitellina di bufala di Amaseno	
	71	Vitellone di Itri	
	72	Zampetti	
	73	Zaucicchie e Salam funnan*	
	74	"Zazzicchia" di Patrica*	
	<i>Condimenti</i>	75	Aceto di kiwi affinato dell'agro pontino
		76	Pasta di olive
		77	Pestato di olive di Gaeta
78		Salsa balsamica di uva	

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

REGIONE LAZIO		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	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 cappellette di Vallepietra
	175	Fagiolo ciavattone 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 Lucretili
	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 Rascino
	199	Lenticchia di Ventotene
200	Mais agostinella	
201	Marmellata di agrumi	
202	Marrone (dei Monti Cimini, di Cave)	
203	Marrone Antrodacano	
204	Marrone di Arcinazzo Romano	
205	Marrone di Latera	
206	Marrone segnino	
207	Melanzane sott'olio	
208	Mentuccia essiccata	
209	"Mosciarella" di Capranica Prenestina	
210	Nocciola dei Monti Cimini	
211	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)	
212	Orzo perlato dell'alto Lazio	
213	Passata di pomodoro da spagnoletta di Gaeta	
214	Patata di Leonessa	
215	Patata turchesa	
216	Peperone alla vinaccia	
217	Peperoni secchi	
218	Pera spadona di Castel Madama	
219	Pere sciropate al mosto	
220	Pesche o percoche sciropate	
221	Pinolo del litorale laziale	
222	Pomodoretto appeso dell'Etruria Meridionale	
223	Pomodoro corno di toro	
224	Pomodoro fiaschetta di Fondi	
225	Pomodoro ovalone Reatino	
226	Pomodoro perino di Sperlonga	
227	Pomodoro scatolone di Bolsena	
228	Pomodoro spagnoletta del Golfo di Gaeta e di Formia	
229	Prugna pizzutella di Picinisco	
230	Rapa catalogna di Roccasecca	
231	Roncoletta Labicana	
232	Sarzefine di Zagarolo	

REGIONE LAZIO			
<i>Tipologia</i>	N°	Prodotto	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	233	Scorsone o Tartufo d'estate	
	234	Tallo sott'olio dell'aglio rosso di Procono	
	235	Tartufo di Campoli Appennino	
	236	Tartufo dei Monti Lepini	
	237	Tartufo di Cervara	
	238	Tartufo di Colli sul Velino	
	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 di Cori	
251		Bastoni	
252		Biscotti	
253		Biscotti e ciambelle all'uovo	
254		Biscotti sezzesi	
255		Biscotto di S. Antonio	
256		Biscotto di Sant'Anselmo	
257		Bòrza e Puccàtta	
258		Bussolani	
259		Cacchiarelle	
260		Caciata di Sezze	
261		Caciatella di Maenza	
262		Cacione di Civitella S. Paolo	
263		Calzone con verdure	
264		Canasciunetti	
265		Cargiuni	
266		Casata pontecorvese	
267		Castagnaccio	
268		Castagne stampate	
269		Cavallucci e pigne	
270		Ciacamarini	
271		Ciambella a cancello	
272		Ciambella al mosto	
273		Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) di Maenza	
274		Ciambella all'anice cinetese	
275		Ciambella all'anice di Veroli	
276		Ciambella degli sposi di Rocca di Papa	
277		Ciambella di San Filippo	
278		Ciambella e cornettino di Ponzano Romano (o Ciambella di San Sebastiano)	
279		Ciambella o ciammella di San Michele	
280		Ciambella pastenese (Ciambella cresciuta di Pastena)	
281		Ciambella salata di Casperia	
282		Ciambella scottolata di Cori	
283		Ciambella Serronese	
284		Ciambelle al vino	
285		Ciambelle al vino moscato di Terracina	
286		Ciambelle con l'anice	
287		Ciambelle da sposa	
288		Ciambelle del barone	
289		Ciambelle di magro di Sermoneta	
290		Ciambelle n'cotte	
291		Ciambelle salate	
292		Ciambelle scottolate di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciammelle d'acqua)	
293		Ciambelline	
294		Ciambelline al vino nocciolate di Cori	
295		Ciambella all'olio di Sant'Angelo Romano	
296		Ciambellone di Sant'Antonio (Ciammello')	
297		Ciambellotto di San Famiano (ciambella dolce con uvetta di Gallese)	
298		Ciammella ellenese	
299		Ciammelle d'ova	
300		Ciammellocco di Cretone	
301		Ciammellone morolano	
302		Ciammellono	
303		Ciriola romana	
304		Coëlle	
305		Corneglie di Coreno Ausonio	
306		Crostate visciole di Sezze	
307	Crostatino ripieno		
308	Crustoli de girgenti		
309	Cuzzi di Roviano		
310	Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa		

REGIONE LAZIO		
<i>Tipologia</i>	N°	Prodotto
	311	Dolce di patate
	312	Falia
	313	Fave dei morti
	314	Ferratelle
	315	Fettarelle
	316	Fetticcioline nere e bianche
	317	Fettuccine
	318	Fiatoni o Fiaoni
	319	Filone sciapo da 1 kg.
	320	Frascarelli
	321	Fregnaquanti di Segni
	322	Frittelli di riso
	323	Frittelline di mele di Maenza
	324	Frittellone di Civita Castellana
	325	Giglietto (di Sermoneta, di Priverno, di Palestrina)
	326	Gliu panettono di Maenza
	327	Gnocchetti di polenta
	328	Gnocchi de lu contadino
	329	Gnocchi di tritello di Valmontone
	330	Gnocchi di castagne
	331	Gnocchi ricci
	332	Gliu sangonato
	333	I recresciuti di Maenza
	334	Imbriachelle
	335	La Copeta
	336	Lacna stracciata di Norma
	337	La Viscotta di San Felice Circeo
	338	Le Crespelle di Maenza
	339	Lepericchio e Sposatella di Capena
	340	Longarini di Cretone
	341	Lu Cavalluccio e la Puccanella
	342	'Mbriachelle al mosto di Cori
	343	Maccharuni Gavignanesi
	344	Maccheroni
	345	Maccheroni a matassa
	346	Maccheroni con le noci di Vejano
	347	Maltagliati o Fregnacce
	348	Maritozzo
	349	Mostaccioli
	350	Mostarde ponzesi
	351	Murzelli
	352	Murzitti
	353	'Ndremmappi di Jenne
	354	Pacchiarotti
	355	Pagnottelle di salatuoro di Sezze
	356	Palombella
	357	Pan di Via
	358	Pane cafone
	359	Pane casereccio di Campodimele
	360	Pane casereccio di Cerreto Laziale
	361	Pane casareccio di Lariano
	362	Pane casareccio di Lugnola
	363	Pane casareccio di Montelibretti
	364	Pane con le olive bianche e nere
	365	Pane con le patate (con purea di patate)
	366	Pane di Canale Monterano
	367	Pane di semola di grano duro (Pane nero di Monteromano, di Allumiere)
	368	Pane di Veroli
	369	Pane integrale al forno a legna
	370	Pane di Vicovaro (Pagnotta di Vicovaro, Pagnotta Vicovarese)
	371	Pane Latino (Pà Latino)
	372	Panettone di Totò di Ferentino
	373	Pangiallo
	374	Panicella di Sperlonga
	375	Panini all'olio
	376	Panpapato
	377	Panpepato
	378	Pascotta di Traetto (di Minturno)
	379	Pascotthe corenese
	380	Pasta di Antrodoco (spaghetti, bucatini, perciatelli, mezze maniche, rigatoni, linguine di passero)
	381	Pasta di mandorle (Pasta de' mandorle) di Maenza, Sezze, Latina
	382	Pastarelle col cremore
	383	Paste di viscioli di Sezze
	384	Pezzetti (Sermoneta)
	385	Piccelatiegli
	386	Pinciarelle Monticellesi
	387	Pinsa Romana

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

REGIONE LAZIO		
<i>Tipologia</i>	N°	Prodotto
	388	Pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli sfrizzoli)
	389	Pizza a fiamma
	390	Pizza a gli mattono di Sezze (Pizza a gli soio di Sezze)
	391	Pizza "Bbotata"
	392	Pizza bianca Romana alla pala del fornaio
	393	Pizza con le noci
	394	Pizza di Pasqua della Tuscia (dolci o al formaggio)
	395	Pizza di ricotta
	396	Pizza d'ova
	397	Pizza fritta
	398	Pizza grassa
	399	Pizzarelle di Cerreto Laziale
	400	Pizza rentorta fiamignanese
	401	Pizza sucia
	402	Pizza varata di Sant'Angelo Romano
	403	Pizzicotti (Biscotti)
	404	Pizzicotto (Pasta alimentare)
	405	Polentini
	406	Pupazza frascatana
	407	Quaresimanli
	408	Ravioli con crema di castagne
	409	Ravioli di patate
	410	Raviolo di San Pancrazio
	411	Ricocè – Ricoc'ha
	412	Sagne
	413	Salame del re
	414	Salavatichi di Roviano
	415	Sciuscella
	416	Serpentone alle mandorle di Sant'Anatolia
	417	Serpentone di Capena
	418	Serpette
	419	Serpette di Sermoneta
	420	Serpette di Monte Porzio Catone
	421	Sfusellati
	422	Spaccaregli di Sezze
	423	Spumette
	424	Strozzapreti
	425	Struffoli di Sezze e Lenola
	426	Subiachini
	427	Susamelli
	428	Tagliatelle di castagne
	429	Taralli
	430	Tarallo dolce di latte corenese
	431	Tersitti de Girgenti
	432	Terzetti
	433	Tiella di Gaeta
	434	Tisichelle viterbesi
	435	Torroncino di Alvito
	436	Torta di ricotta di Sermoneta
	437	Torta pasquale (Tortano di Pasqua, Torteno 1 e 2)
	438	Torta pasqualina
	439	Torteri di Lenola
	440	Tortiglione di Jenne
	441	Tortolo di Pasqua
	442	Tortolo di Sezze
	443	Tosa di Pasqua
	444	Tozzetti (di Viterbo)
	445	Tozzetti di pasta frolla
	446	Treccia all'anice di Civitella S. Paolo
	447	Turchetti
	448	Tusichelle
	449	Uova stregate
	450	Zaoiardi di Anagni
	451	Zippole
	452	Abbuticchio
	453	Acqua cotta della Tuscia/del Viterbese
	454	Bistecca santeliana (peperone fritto)
	455	Carciofo alla maticella di Velletri
	456	Cavatello vitorchianese con il finocchietto selvatico
	457	Ceciarello di Vejano
	458	Cinghiale alla cacciatora/Cinghiale a bujone/cinghiale alla viterbese (o maremmana)
	459	Cinghiale in agrodolce (all'uso della Maremma laziale)
	460	Fettuccine all'etrusca con funghi ferlenghi e salsiccia
	461	Frascatagli ciociarì
	462	Gricia o Griscia
	463	Mirandò o Mirandot di Tarquinia
	464	Padellaccia

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

Prodotti della gastronomia

REGIONE LAZIO		
<i>Tipologia</i>	N°	Prodotto
	465	Pane ammollo
	466	Pappardelle al Ragù di cinghiale
	467	Parmigiana di palette di fichi d'india dell'Isola di Ponza
	468	Pecora alla cottóra
	469	Pizzicotti alla liscianara
	470	Recolatura di Lenticchie di Rascino
	471	Sagne e fagioli di Arnara
	472	Sagnozzi di Riofreddo
	473	Stringozzi aspresì
	474	Zuppa di cavoletti e baccalà di Velletri
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	475	Zuppa di pesce di Civitavecchia
	476	Alici marinate
	477	Alici sotto sale del Golfo di Gaeta*
	478	Anguilla del lago di Bolsena
	479	Calamita del lago di Fondi
	480	Coregone (del lago di Bolsena, del lago di Bracciano)
	481	Lattarino del lago di Bracciano
	482	Tellina del litorale romano
	483	Trippla di mare dell'Isola di Ponza
	484	Trota reatina
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	485	Uova di pesce spada dell'Isola di Ponza
	486	Miele del Monte Rufeno
	487	Miele di Santoreggia
	488	Miele monoflora di eucalipto della pianura Pontina
	489	Ricotta di bufala (affumicata, infornata, salata)*
	490	Ricotta di pecora e di capra dei Monti Lepini
	491	Ricotta secca*
	492	Ricotta viterbese

* Deroga alle norme igienico sanitarie