

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 ciocciara
	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 Marmosedio
	20	Coppa (viterbese, reatina)*
	21	Coppiette affumicate di bufala
	22	Coppiette (di cavallo, suino, bovino)*
	23	Filetto di Leonessa*
	24	Guanciale*
	25	Guanciale amatriciano*
	26	Guanciale dei Monti Lepini al maiale nero*
	27	Guanciale di suino di razza Casertana
	28	Lardo (di Leonessa, di San Nicola)*
	29	Lardo del campo di Olevano Romano*
	30	Lardo stagionato al maiale nero*
	31	Lombetto della Sabina e dei Monti della Laga*
	32	Lombetto o Lonza*
	33	Lonzino e lonza di suino di razza Casertana
	34	Mortadella (romana, di Amatrice ed Accumuli, viterbese)*
	35	Mortadella di bufala
	36	Mortadella di cavallo*
	37	Mortadella di manzetta maremmana*
	38	Omento di maiale (Beverelli)*
	39	Pancetta di suino
	40	Pancetta tesa di suino di razza Casertana
	41	Pancetta tesa stagionata alle erbe al maiale nero*
	42	Poérelli
	43	Porchetta (di Viterbo, di Poggio Bustone)
	44	Porchetta di Selci (Porchetta Selciana)
	45	Prosciutto (di Guarcino, di Bassiano)*
	46	Prosciutto cotto al vino di Cori*
	47	Prosciutto crudo "Bauletto"*
	48	Prosciutto dei Monti Lepini al maiale nero*
	49	Prosciutto di montagna della Tuscia*
	50	Salame "castellino"*
	51	Salame cotto (Salame cotto della Tuscia)*
	52	Salame paesano*
	53	Salamella cicolana*
	54	Salamino tuscolano*
	55	Saldamirelli
	56	Salsicce (Corallina romana*, Susianella*, al Coriandolo, Paesana)
	57	Salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)*
	58	Salsicce secche di suino di razza Casertana
	59	Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)*
	60	Salsiccia dei Monti Lepini al maiale nero*
	61	Salsiccia di bufala
	62	Salsiccia di Castro dei Volsci*
	63	Salsiccia di fegato alla fiamignanese
	64	Salsiccia di fegato dei Monti Lepini al maiale nero*
	65	Salsiccia di fegato di suino (Mazzafegato di Viterbo*, Paesana da sugo*, Semplice)
	66	Salsiccia matta
	67	Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci*
	68	Salsiccia sott'olio (allo strutto)*
	69	Spalla di suino (Spalluccia)*
	70	Speck di bufala
	71	Tordo matto di Zagarolo
	72	Ventricina olevanese*
	73	Vitellina di bufala di Amaseno
	74	Vitellone di Itri
	75	Zampetti
	76	Zauzicchie e Salam funnan*
	77	"Zazzicchia" di Patrica*
<i>Condimenti</i>	78	Aceto di kiwi affinato dell'agro pontino
	79	Pasta di olive
	80	Pestato di olive di Gaeta
	81	Salsa balsamica di uva
	82	Burrata di bufala*
	83	Cacio di Genazzano*
	84	Cacio di nonno Nino di Montalto di Castro
	85	Cacio fiore*
	86	Cacio magno (semplice e alle erbe)*
	87	Caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)*
	88	Caciocavallo di Supino*

REGIONE LAZIO		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Formaggi</i>	89	Caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)*
	90	Cacioricotta di bufala*
	91	Caciotta Cepranese
	92	Caciotta dei Monti della Laga*
	93	Caciotta della Sabina (semplice e alle erbe)*
	94	Caciotta di bufala (Pontina)*
	95	Caciotta di mucca*
	96	Caciotta di vacca ciociara (semplice ed aromatizzata)*
	97	Caciotta genuina romana*
	98	Caciotta mista ai bronzi*
	99	Caciotta mista della Tuscia*
	100	Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio*
	101	Caciottina di bufala di Amaseno (semplice e aromatizzata)*
	102	Caprino presamico (di latte vaccino) di Supino
	103	Ciambella di Morolo*
	104	Conciato di San Vittore*
	105	Fiordilatte dell'Agro Pontino
	106	Formaggio e caciotta di pecora sott'olio*
	107	Formaggio di capra*
	108	Gran cacio di Morolo*
	109	Marzolino e/o Marzolina*
	110	Mugnaia di bufala
	111	Pecorino (viterbese, ciociaro)*
	112	Pecorino ai bronzi*
	113	Pecorino dei Monti della Laga*
	114	Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)*
	115	Pecorino di Amatrice*
	116	Pecorino di Ferentino*
	117	Pecorino di Roiate/Roiatese
	118	Pecorino in grotta del viterbese*
	119	Pressato a mano*
120	Primo sale di latte ovino	
121	Provola di bufala (semplice e affumicata)*	
122	Provola di vacca (semplice e affumicata)*	
123	Provolone vaccino*	
124	Provolone invecchiato di bufala di Formello	
125	Scamorza appassita - Cacetto di Supino	
126	Scamorza vaccina (semplice e ripiena)*	
127	Squarquaglione dei Monti Lepini*	
128	Stagionato di bufala di Formello	
129	Stracchino di capra*	
130	Burrell' (Scamorza con burro all'interno)	
131	Fiordilatte	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	132	Burro di San Filippo
	133	Olio monovarietale extra vergine di Carboncella
	134	Olio monovarietale extra vergine di Ciera
	135	Olio monovarietale extra vergine di Itrana
	136	Olio monovarietale extra vergine di Marina
	137	Olio monovarietale extra vergine di Olivastrone
	138	Olio monovarietale extra vergine di Rosciola
	139	Olio monovarietale extra vergine di Salviana
	140	Olio monovarietale extra vergine di Sirole
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	141	Actinidia
	142	Aglio rosso di Castelliri
	143	Aglio rosso di Procono
	144	Arancia rossa di Suio
	145	Arancio biondo di Fondi
	146	Asparago delle acque albule di Tivoli e Guidonia Montecelio
	147	Broccoletti sezzesi "sini"
	148	Broccoletto di Anquillara
	149	Broccolo romanesco
	150	Carciofini sott'olio
	151	Carciofo di Orte
	152	Carciofo di Sezze
	153	Carciofo di Tarquinia o della Maremma viterbese
	154	Carota di Fiumicino
	155	Carote di Viterbo in bagno aromatico
	156	Castagna di Terelle
	157	Castagna rossa del Cicolano
	158	Castagna rossa di Capolatera
	159	Cece del solco dritto di Valentano
	160	Ceci
	161	Cipiccia/Cepeccia/Scalogna
	162	Cicerchia
	163	Cicerchia di Campodimele
	164	Cicoria di catalogna frastagliata di Gaeta (Puntarelle)
	165	Ciliegia di Celleno
	166	Ciliegia Ravenna della Sabina
	167	Cipolla di Nepi
	168	Cipolla Prossedana
	169	Cipolle, peperoni e pere sott'aceto
	170	Cocomero Pontino
	171	Confettura di castagne
	172	Confettura di mele al mosto cotto
	173	Confettura di uva cesanese nera
	174	Confettura di uva fragola
	175	Confettura di viscioli
	176	Fagiolina arsolana

REGIONE LAZIO		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	177	Fagiolo a carne
	178	Fagiolo a pisello
	179	Fagiolo a suricchio
	180	Fagiolo borbontino
	181	Fagiolo cappellette di Vallepietra
	182	Fagiolo ciavattone piccolo
	183	Fagiolo cioncone
	184	Fagiolo del purgatorio di Gradoli
	185	Fagiolo di Sutri
	186	Fagiolo gentile di Labro
	187	Fagiolo giallo
	188	Fagiolo regina di Marano Equo
	189	Fagiolo solfarino
	190	Fagiolo verdolino
	191	Fagiolone di Vallepietra
	192	Fallacciano di Bellegra
	193	Farina di marroni
	194	Farro
	195	Farro dei Monti Lucretili
	196	Farro del pungolo di Acquapendente
	197	Favetta di Aquino
	198	Ferlengo o Finferlo di Tarquinia
	199	Fichi sciropati con nocciole
	200	Fichi secchi di Sonnino
	201	Finocchio della Maremma viterbese
	202	Fragola di Terracina
	203	Fragolina di Nemi
	204	Lattuga signorinella di Formia
	205	Lenticchia di Rascino
	206	Lenticchia di Ventotene
	207	Mais agostinella
	208	Marmellata di agrumi
	209	Marrone (dei Monti Cimini, di Cave)
	210	Marrone Antrodacano
	211	Marrone di Arcinazzo Romano
	212	Marrone di Latera
	213	Marrone segnino
	214	Melanzane sott'olio
	215	Mentuccia essiccata
	216	"Mosciarella" di Capranica Prenestina
	217	Nocciola dei Monti Cimini
	218	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)
	219	Orzo perlato dell'alto Lazio
	220	Passata di pomodoro da spagnoletta di Gaeta
	221	Patata di Leonessa
	222	Patata turchesa
	223	Peperone alla vinaccia
224	Peperoni secchi	
225	Pera spadona di Castel Madama	
226	Pere sciropate al mosto	
227	Pesche o percoche sciropate	
228	Pinolo del litorale laziale	
229	Pomodoretto appeso dell'Etruria Meridionale	
230	Pomodoro como di toro	
231	Pomodoro fiaschetta di Fondi	
232	Pomodoro ovalone Reatino	
233	Pomodoro perino di Sperlonga	
234	Pomodoro scatolone di Bolsena	
235	Pomodoro spagnoletta del Golfo di Gaeta e di Formia	
236	Prugna pizzutella di Picinisco	
237	Rapa catalogna di Roccasecca	
238	Roncoletta Labicana	
239	Sarzefine di Zagarolo	
240	Scorsone o Tartufo d'estate	
241	Tallo sott'olio dell'aglio rosso di Proceno	
242	Tartufo di Campoli Appennino	
243	Tartufo dei Monti Lepini	
244	Tartufo di Canterano	
245	Tartufo di Cervara	
246	Tartufo di Colli sul Velino	
247	Tartufo di Saracinesco	
248	Topinambur	
249	Uva da tavola pizzutello di Tivoli	
250	Visciolo dei Monti Lepini	
251	Zafferano della Tuscia	
252	Zafferano della Valle dell'Aniene	
253	Zucchina con il fiore	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	254	Anse del Tevere
	255	Amaretti
	256	Amaretti casperiani
	257	Amaretto di Guarcino
	258	Barachia
	259	Bastoncini mandorlati di Cori
	260	Bastoni
	261	Biscotti
	262	Biscotti e ciambelle all'uovo
	263	Biscotti sezzesi
	264	Biscotto di S. Antonio

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>	265	Biscotto di Sant'Anselmo
	266	Bòrza e Puccàtta
	267	Bussolani
	268	Cacchiarelle
	269	Caciata di Sezze
	270	Caciatella di Maenza
	271	Cacione di Civitella S. Paolo
	272	Calzone con verdure
	273	Canasciunetti
	274	Cantamessa Cepranese
	275	Cargiuni
	276	Casata pontecorvese
	277	Castagnaccio
	278	Castagne stampate
	279	Cavallucci e pigne
	280	Ciacamarini
	281	Ciambella a cancello
	282	Ciambella al mosto
	283	Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) di Maenza
	284	Ciambella all'anice cinetese
	285	Ciambella all'anice di Veroli
	286	Ciambella degli sposi di Rocca di Papa
	287	Ciambella di San Filippo
	288	Ciambella e comettino di Ponzano Romano (o Ciambella di San Sebastiano)
	289	Ciambella o ciammella di San Michele
	290	Ciambella pastenese (Ciambella cresciuta di Pastena)
	291	Ciambella salata di Casperia
	292	Ciambella scottolata di Cori
	293	Ciambella Serronese
	294	Ciambelle al vino
	295	Ciambelle al vino moscato di Terracina
	296	Ciambelle con l'anice
	297	Ciambelle da sposa
298	Ciambelle del barone	
299	Ciambelle di magro di Sermoneta	
300	Ciambelle n'cotte	
301	Ciambelle salate	
302	Ciambelle scottolate di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciammelle d'acqua)	
303	Ciambelline	
304	Ciambelline al vino nocciolate di Cori	
305	Ciambella all'olio di Sant'Angelo Romano	
306	Ciambellone di Sant'Antonio (Ciammello')	
307	Ciambellotto di San Famiano (ciambella dolce con uvetta di Gallese)	
308	Ciammella ellenese	
309	Ciammelle d'ova	
310	Ciammellitti con l'alchermes/Ciammellitti di Santa Margherita	
311	Ciammellocco di Cretone	
312	Ciammellocco di Sant'Antonio	
313	Ciammellone morolano	
314	Ciammellono	
315	Ciriola romana	
316	Coëlle	
317	Corneglie di Coreno Ausonio	
318	Crostate visciole di Sezze	
319	Crostatino ripieno	
320	Crustoli de girgenti	
321	Cuzzi di Roviano	
322	Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa	
323	Dolce di patate	
324	Falia	
325	Fave dei morti	
326	Ferratelle	
327	Fettarelle	
328	Fetticciole nere e bianche	
329	Fettuccine	
330	Fiatoni o Fiaoni	
331	Filone sciapo da 1 kg.	
332	Frascarelli	
333	Fregnaquanti di Segni	
334	Frittelli di riso	
335	Frittelline di mele di Maenza	
336	Frittellone di Civita Castellana	
337	Giglietto (di Sermoneta, di Priverno, di Palestrina)	
338	Gliu panettono di Maenza	
339	Gnocchetti di polenta	
340	Gnocchi de lu contadino	
341	Gnocchi di tritello di Valmontone	
342	Gnocchi di castagne	
343	Gnocchi ricci	
344	Gliu sangonato	
345	I recresciuti di Maenza	
346	Imbriachelle	
347	La Copeta	
348	Lacna stracciata di Norma	
349	La Viscotta di San Felice Circeo	
350	Le Crespelle di Maenza	
351	Lepericchio e Sposatella di Capena	
352	Longarini di Cretone	
353	Lu Cavalluccio e la Puccanella	
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>		

REGIONE LAZIO		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	354	'Mbriachelle al mosto di Cori
	355	Maccaruni cu gli féri
	356	Maccaruni Gavignanesi
	357	Maccheroni
	358	Maccheroni a matassa
	359	Maccheroni con le noci di Vejano
	360	Maltagliati o Fregnacce
	361	Maritozzo
	362	Mostaccioli
	363	Mostarde ponzesi
	364	Murzelli
	365	Murzitti
	366	'Ndremmappi di Jenne
	367	Pacchiarotti
	368	Pagliette
	369	Pagnottelle di salatuoro di Sezze
	370	Palombella
	371	Pan di Via
	372	Pane cafone
	373	Pane casereccio di Campodimele
	374	Pane casereccio di Cerreto Laziale
	375	Pane casareccio di Lariano
	376	Pane casareccio di Lugnola
	377	Pane casareccio di Montelibretti
	378	Pane con le olive bianche e nere
	379	Pane con le patate (con purea di patate)
	380	Pane di Canale Monterano
	381	Pane di Canterano
	382	Pane di semola di grano duro (Pane nero di Monteromano, di Allumiere)
	383	Pane di Veroli
	384	Pane integrale al forno a legna
	385	Pane di Vicovaro (Pagnotta di Vicovaro, Pagnota Vicovarese)
	386	Pane Latino (Pà Latino)
	387	Panettone di Totò di Ferentino
	388	Pangiallo
	389	Panicella di Sperlonga
	390	Panini all'olio
	391	Panpapato
	392	Panpepato
	393	Pascotta di Traetto (di Mintumo)
	394	Pascotthe corenese
	395	Pasta di Antrodoco (spaghetti, bucatini, perciatelli, mezze maniche, rigatoni, linguine di passero)
	396	Pasta di mandorle (Pasta de' mandorle) di Maenza, Sezze, Latina
	397	Pastarelle col cremore
	398	Paste di viscioli di Sezze
	399	Pezzetti (Sermoneta)
	400	Piccelatiegli
	401	Pinciarelle Monticellesi
	402	Pinsa Romana
	403	Pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli sfrizzoli)
	404	Pizza a fiamma
	405	Pizza a gli mattono di Sezze (Pizza a gli soio di Sezze)
	406	Pizza "Bbotata"
	407	Pizza bianca Romana alla pala del fomaio
	408	Pizza con le noci
	409	Pizza di Pasqua della Tuscia (dolci o al formaggio)
	410	Pizza di ricotta
	411	Pizza "doce" (dolce) di Colle San Magno
	412	Pizza d'ova
	413	Pizza fritta
	414	Pizza grassa
	415	Pizzarelle di Cerreto Laziale
	416	Pizza 'nfrasca
	417	Pizza rentorta fiamignanese
	418	Pizza sucia
	419	Pizza varata di Sant'Angelo Romano
	420	Pizzicotti (Biscotti)
	421	Pizzicotto (Pasta alimentare)
	422	Polentini
	423	Pupazza frascatana
	424	Quaresimanli
	425	Ravioli con crema di castagne
	426	Ravioli di patate
	427	Raviolo di San Pancrazio
	428	Ricocè – Ricoc'ha
	429	Sagne
	430	Salame del re
	431	Salavatici di Roviano
	432	Sciuscella
	433	Serpentone alle mandorle di Sant'Anatolia
	434	Serpentone di Capena
	435	Serpette
	436	Serpette di Sermoneta
	437	Serpette di Monte Porzio Catone
	438	Sfusellati
	439	Spaccaregli di Sezze
	440	Spumette
	441	Strozzapreti
	442	Struffoli di Sezze e Lenola

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

REGIONE LAZIO			
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>	
	443	Subiachini	
	444	Susamelli	
	445	Tagliatelle di castagne	
	446	Taralli	
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	447	Tarallo dolce di latte corenese
		448	Tersitti de Girgenti
		449	Terzetti
		450	Tiella di Gaeta
		451	Tisichelle viterbesi
		452	Torruncino di Alvito
		453	Torta di ricotta di Sermoneta
		454	Torta pasquale (Tortano di Pasqua, Torteno 1 e 2)
		455	Torta pasqualina
		456	Torteri di Lenola
		457	Tortiglione di Jenne
		458	Tortolo di Pasqua
		459	Tortolo di Sezze
		460	Tosa di Pasqua
		461	Tozzetti (di Viterbo)
462		Tozzetti di pasta frolla	
463		Tozzi neri/gli tozze di Colle san Magno	
464		Treccia all'anice di Civitella S. Paolo	
465		Turchetti	
466		Tusichelle	
467		Uova stregate	
468	Zaoiardi di Anagni		
469	Zippole		
<i>Prodotti della gastronomia</i>	470	Abbuticchio	
	471	Acqua cotta della Tuscia/del Viterbese	
	472	Bistecca santeliana (peperone fritto)	
	473	Carciofo alla matticella di Velletri	
	474	Cavatello vitorchianese con il finocchietto selvatico	
	475	Ceciarello di Vejano	
	476	Cici co' li gnocchitti	
	477	Cinghiale alla cacciatora/Cinghiale a bujone/cinghiale alla viterbese (o maremmana)	
	478	Cinghiale in agrodolce (all'uso della Maremma laziale)	
	479	Crostini di regagli	
	480	Fettuccine all'etrusca con funghi ferlenghi e salsiccia	
	481	Frascatogli ciociarì	
	482	Gricia o Griscia	
	483	La Frionza di Colle San Magno	
	484	Marriti	
	485	Mirandò o Mirandot di Tarquinia	
	486	Pallocche a carne fujita	
	487	Padellaccia	
	488	Pane ammollo	
	489	Pappardelle al Ragù di cinghiale	
	490	Parmigiana di palette di fichi d'india dell'Isola di Ponza	
	491	Pecora alla cottóra	
	492	Peperone ripieno di Piedimonte San Germano	
	493	Pizzicotti alla liscianara	
	494	Polpette di alici di Sperlonga	
	495	Ravioli dolci con l'alchermes di Castelchiodato	
	496	Recolatura di Lenticchie di Rascino	
	497	Sagne e fagioli di Amara	
	498	Sagnozzi di Riofreddo	
	499	Sfrittu e caciù	
	500	Stringozzi aspresì	
	501	Zuppa di cavoletti e baccalà di Velletri	
502	Zuppa di pesce di Civitavecchia		
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	503	Alici marinate	
	504	Alici sotto sale del Golfo di Gaeta*	
	505	Anguilla del lago di Bolsena	
	506	Calamita del lago di Fondi	
	507	Coregone (del lago di Bolsena, del lago di Bracciano)	
	508	Lattarino del lago di Bracciano	
	509	Tellina del litorale romano	
	510	Trippla di mare dell'Isola di Ponza	
	511	Trota reatina	
	512	Uova di pesce spada dell'Isola di Ponza	
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	513	Miele del Monte Rufeno	
	514	Miele di Santoreggia	
	515	Miele monoflora di eucalipto della pianura Pontina	
	516	Ricotta calda con siero	
	517	Ricotta di bufala (affumicata, infornata, salata)*	
	518	Ricotta di pecora e di capra dei Monti Lepini	
519	Ricotta secca*		
520	Ricotta viterbese		

* Deroga alle norme igienico sanitarie