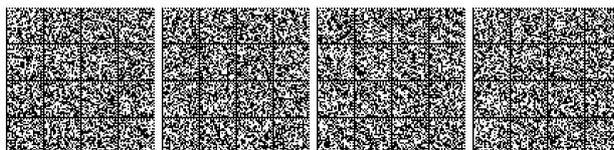


REGIONE LAZIO		
Tipologia	N°	Prodotto
Bevande analcoliche, distillati e liquori	1	Cioccolata a squajo
	2	Liquore di genziana
	3	Liquore fragolino
	4	Liquore nocino
	5	Mistrà
	6	Rattafia ciocciara
	7	Sambuca romana
	8	Sambuca vecchia della Ciociaria
	9	Sambuca viterbese
Carni (e frattaglie) fresche e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



REGIONE LAZIO		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Formaggi</i>	77	Burrata di bufala*
	78	Cacio di Genazzano*
	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	Pecorino (viterbese, ciociaro)*
	104	Pecorino ai bronzi*
	105	Pecorino dei Monti della Laga*
	106	Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)*
	107	Pecorino di Amatrice*
	108	Pecorino di Ferentino*
	109	Pecorino in grotta del viterbese*
	110	Pressato a mano*
	111	Provola di bufala (semplice e affumicata)*
	112	Provola di vacca (semplice e affumicata)*
	113	Provolone vaccino*
114	Scamorza appassita - Cacetto di Supino	
115	Scamorza vaccina (semplice e ripiena)*	
116	Squarquaglione dei Monti Lepini*	
117	Stracchino di capra*	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	118	Burro di San Filippo
	119	Olio monovarietale extra vergine di Carboncella
	120	Olio monovarietale extra vergine di Ciera
	121	Olio monovarietale extra vergine di Itrana
	122	Olio monovarietale extra vergine di Marina
	123	Olio monovarietale extra vergine di Olivastro
	124	Olio monovarietale extra vergine di Rosciola
	125	Olio monovarietale extra vergine di Salviana
	126	Olio monovarietale extra vergine di Sirole
	<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	127
128		Aglio rosso di Castelliri
129		Aglio rosso di Procceno
130		Arancio biondo di Fondi
131		Asparago delle acque albule di Tivoli e Guidonia Montecelio
132		Asparago verde di Canino e Montalto di Castro
133		Broccoletti sezzezi "sini"
134		Broccoletto di Anguillara
135		Broccolo romanesco
136		Carciofini sott'olio
137		Carciofo di Orte
138		Carciofo di Sezze
139		Carciofo di Tarquinia o della Maremma viterbese
140		Carote di Viterbo in bagno aromatico
141		Castagna di Terelle
142		Castagna rossa del Cicolano
143		Cece del solco dritto di Valentano
144		Ceci
145		Cicerchia
146		Cicerchia di Campodimele
147		Cicoria di catalogna frastagliata di Gaeta (Puntarelle)
148		Ciliegia di Celleno
149		Ciliegia Ravenna della Sabina
150		Cipolla di Nepi
151		Cipolle, peperoni e pere sott'aceto
152		Cocomero Pontino
153		Fagiolina arsolana



REGIONE LAZIO		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	154	Fagiolo a carne
	155	Fagiolo a pisello
	156	Fagiolo a suricchio
	157	Fagiolo borbontino
	158	Fagiolo cappellette di Vallepietra
	159	Fagiolo ciavattone piccolo
	160	Fagiolo cioncone
	161	Fagiolo del purgatorio di Gradoli
	162	Fagiolo di Sutri
	163	Fagiolo gentile di Labro
	164	Fagiolo giallo
	165	Fagiolo regina di Marano Equo
	166	Fagiolo solfarino
	167	Fagiolo verdolino
	168	Fagiolone di Vallepietra
	169	Fallacciano di Bellegra
	170	Farina di marroni
	171	Farro
	172	Farro dei Monti Lucretili
	173	Farro del pungolo di Acquapendente
	174	Favetta di Aquino
	175	Ferlengo o Finferlo di Tarquinia
	176	Fichi sciropati con nocciole
	177	Fichi secchi di Sonnino
	178	Finocchio della Maremma viterbese
	179	Fragola di Terracina
	180	Fragolina di Nemi
	181	Lattuga signorinella di Formia
	182	Lenticchia di Onano
	183	Lenticchia di Rascino
	184	Lenticchia di Ventotene
	185	Mais agostinella
	186	Marmellata di agrumi
	187	Marmellata di castagne
	188	Marmellata di mele al mosto cotto
	189	Marmellata di uva fragola
	190	Marmellata di viscioli
	191	Marrone (dei Monti Cimini, di Cave)
	192	Marrone Antrodacano
	193	Marrone di Arcinazzo Romano
	194	Marrone di Latera
	195	Marrone segnino
196	Melanzane sott'olio	
197	Mentuccia essiccata	
198	"Mosciarella" di Capranica Prenestina	
199	Nocciola dei Monti Cimini	
200	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)	
201	Orzo perlato dell'alto Lazio	
202	Passata di pomodoro da spagnoletta di Gaeta	
203	Patata di Leonessa	
204	Patata turchesa	
205	Peperone alla vinaccia	
206	Peperoni secchi	
207	Pera spadona di Castel Madama	
208	Pere sciropate al mosto	
209	Pesche o percoche sciropate	
210	Pinolo del litorale laziale	
211	Pomodoro corno di toro	
212	Pomodoro fiaschetta di Fondi	
213	Pomodoro ovalone Reatino	
214	Pomodoro scatolone di Bolsena	
215	Pomodoro spagnoletta del Golfo di Gaeta e di Formia	
216	Prugna pizzutella di Picinisco	
217	Rapa catalogna di Roccasecca	
218	Sarzefine di Zagarolo	
219	Scorsone o Tartufo d'estate	
220	Tallo sott'olio dell'aglio rosso di Procono	
221	Tartufo di Campoli Appennino	
222	Tartufo dei Monti Lepini	

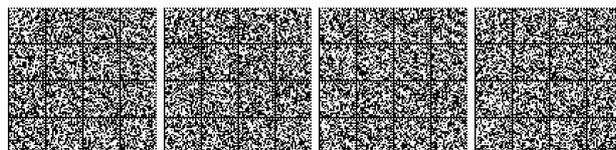


REGIONE LAZIO		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	223	Tartufo di Cervara
	224	Tartufo di Saracinesco
	225	Uva da tavola pizzutello di Tivoli
	226	Visciolo dei Monti Lepini
	227	Zafferano della Valle dell'Aniene
	228	Zucchina con il fiore
	229	Anse del Tevere
	230	Amaretti
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	231	Amaretti casperiani
	232	Amaretto di Guarcino
	233	Barachia
	234	Bastoni
	235	Biscotti
	236	Biscotti e ciambelle all'uovo
	237	Biscotti sezzesi
	238	Biscotto di S. Antonio
	239	Biscotto di Sant'Anselmo
	240	Bussolani
	241	Cacchiarelle
	242	Caciata di Sezze
	243	Caciattella di Maenza
	244	Cacione di Civitella S. Paolo
	245	Calzone con verdure
	246	Canasciunetti
	247	Casata pontecorvese
	248	Castagnaccio
	249	Castagne stampate
	250	Cavallucci e pigne
	251	Ciacamarini
	252	Ciambella a cancello
	253	Ciambella al mosto
	254	Ciambella all'acqua (Ciammella all'acqua) di Maenza
	255	Ciambella all'anice di Veroli
	256	Ciambella degli sposi di Rocca di Papa
	257	Ciambella e cornettino di Ponzano Romano (o Ciambella di San Sebastiano)
	258	Ciambella scottolata di Cori
	259	Ciambelle al vino
	260	Ciambelle al vino moscato di Terracina
	261	Ciambelle con l'anice
	262	Ciambelle da sposa
	263	Ciambelle del barone
	264	Ciambelle di magro di Sermoneta
	265	Ciambelle n'cotte
	266	Ciambelle salate
	267	Ciambelle scottolate di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciambelle d'acqua)
	268	Ciambelline
	269	Ciambelline al vino nocciolate di Cori
	270	Ciambella all'olio di Sant'Angelo Romano
	271	Ciambellone di Sant'Antonio (Ciammello')
	272	Ciammella ellene
	273	Ciammelle d'ova
	274	Ciammellocco di Cretone
	275	Ciammellone morolano
	276	Ciammellono
	277	Ciriola romana
	278	Crostate visciole di Sezze
	279	Crostatino ripieno
	280	Crustoli de girgenti
	281	Cuzzi di Roviano
	282	Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa
283	Dolce di patate	
284	Falia	
285	Fave dei morti	
286	Ferratelle	
287	Fettarelle	
288	Fetticciolate nere e bianche	
289	Fettuccine	
290	Fiatoni o Fiaoni	
291	Filone sciapo da 1 kg.	
292	Frascarelli	
293	Frittelli di riso	
294	Frittelline di mele di Maenza	



REGIONE LAZIO		
<i>Tipologia</i>	N°	<i>Prodotto</i>
	295	Frittellone di Civita Castellana
	296	Giglietto (di Sermoneta, di Priverno, di Palestrina)
	297	Gliu panettono di Maenza
	298	Gnocchetti di polenta
	299	Gnocchi de lu contadino
	300	Gnocchi di tritello di Valmontone
	301	Gnocchi di castagne
	302	Gnocchi ricci
	303	Gliu sangonato
	304	I recresciuti di Maenza
	305	Imbriachelle
	306	La Copeta
	307	Lacna stracciata di Norma
	308	Le Crespelle di Maenza
	309	Lu Cavalluccio e la Puccanella
	310	'Mbriachelle al mosto di Cori
	311	Maccheruni Gavignanesi
	312	Maccheroni
	313	Maccheroni a matassa
	314	Maccheroni con le noci di Vejano
	315	Maltagliati o Fregnacce
	316	Mostaccioli
	317	Mostarde ponzesi
	318	Murzelli
	319	Murzitti
	320	'Ndremmappi di Jenne
	321	Pacchiarotti
	322	Pagnottelle di salatuoro di Sezze
	323	Palombella
	324	Pane cafone
	325	Pane casareccio di Lariano
	326	Pane casareccio di Lagnola
	327	Pane casareccio di Montelibretti
	328	Pane con le olive bianche e nere
	329	Pane con le patate (con purea di patate)
	330	Pane di Canale Monterano
	331	Pane di semola di grano duro (Pane nero di Monteromano, di Allumiere)
	332	Pane di Veroli
	333	Pane integrale al forno a legna
	334	Pane di Vicovaro (Pagnotta di Vicovaro, Pagnotta Vicovarese)
	335	Pane Latino (Pà Latino)
	336	Pangiallo
	337	Panicella di Sperlonga
	338	Panini all'olio
	339	Panpapato
	340	Panpepato
	341	Pasta di mandorle (Pasta de' mandorle) di Maenza, Sezze, Latina
	342	Pastarelle col cremore
	343	Paste di viscioli di Sezze
	344	Pezzetti (Sermoneta)
	345	Piccelatiegli
	346	Pinciarelle Monticellesi
	347	Pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli sfrizzoli)
	348	Pizza a fiamma
	349	Pizza a gli mattono di Sezze (Pizza a gli soio di Sezze)
	350	Pizza "Bbotata"
	351	Pizza bianca Romana alla pala del fornaio
	352	Pizza di Pasqua della Tuscia (dolci o al formaggio)
	353	Pizza d'ova
	354	Pizza frita
	355	Pizza grassa
	356	Pizza sucia
	357	Pizza varata di Sant'Angelo Romano
	358	Pizzicotti (Biscotti)
	359	Pizzicotto (Pasta alimentare)
	360	Polentini
	361	Pupazza frascatana
	362	Quaresimanli
	363	Ravioli con crema di castagne
	364	Ravioli di patate
	365	Raviolo di San Pancrazio
	366	Sagne
	367	Salame del re
	368	Salavatici di Roviano
	369	Sciuscella
	370	Serpentone alle mandorle di Sant'Anatolia

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



REGIONE LAZIO		
Tipologia	N°	Prodotto
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	371	Serpette
	372	Serpette di Sermoneta
	373	Serpette di Monte Porzio Catone
	374	Sfusellati
	375	Spaccaregli di Sezze
	376	Spumette
	377	Strozzapreti
	378	Struffoli di Sezze e Lenola
	379	Subiachini
	380	Susamelli
	381	Tagliatelle di castagne
	382	Taralli
	383	Tersitti de Girgenti
	384	Terzetti
	385	Tiella di Gaeta
	386	Tisichelle viterbesi
	387	Torruncino di Alvito
	388	Torta di ricotta di Sermoneta
	389	Torta pasquale (Tortano di Pasqua, Torteno 1 e 2)
	390	Torta pasqualina
	391	Torteri di Lenola
	392	Tortolo di Pasqua
	393	Tortolo di Sezze
	394	Tosa di Pasqua
	395	Tozzetti (di Viterbo)
	396	Tozzetti di pasta frolla
	397	Treccia all'anice di Civitella S. Paolo
	398	Turchetti
	399	Tusichelle
	400	Uova stregate
	401	Zaoiardi di Anagni
	402	Zippole
	<i>Prodotti della gastronomia</i>	403
404		Carciofo alla matticella di Velletri
405		Cavatello vitorchianese con il finocchietto selvatico
406		Ceciarello di Vejano
407		Frascatelli ciociari
408		Gricia o Griscia
409		Pane ammollo
410		Padellaccia
411		Zuppa di cavioletti e baccalà di Velletri
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	412	Alici marinate
	413	Alici sotto sale del Golfo di Gaeta*
	414	Anguilla del lago di Bolsena
	415	Calamita del lago di Fondi
	416	Coregone (del lago di Bolsena, del lago di Bracciano)
	417	Lattarino del lago di Bracciano
	418	Tellina del litorale romano
	419	Trota reatina
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	420	Burrell' (Scamorza con burro all'interno)
	421	Fiordilatte
	422	Miele del Monte Rufeno
	423	Miele di Santoreggia
	424	Miele monoflora di eucalipto della pianura Pontina
	425	Ricotta di bufala (affumicata, informata, salata)*
	426	Ricotta di pecora e di capra dei Monti Lepini
	427	Ricotta secca*
	428	Ricotta viterbese

* Deroga alle norme igienico sanitarie

