

<b>REGIONE LAZIO</b>		
<b>Tipologia</b>	<b>N°</b>	<b>Prodotto</b>
<i>Bevande analcoliche, distillati e liquori</i>	1	Cioccolata a squajo
	2	Liquore di genziana
	3	Liquore fragolino
	4	Liquore nocino
	5	Mistrà
	6	Ratafia 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 (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*



<b>REGIONE LAZIO</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
	68	Vitellina di bufala di Amaseno
	69	Vitellone di Itri
	70	Zampetti
	71	Zauzicchie e Salam funnan*
	72	"Zazzicchia" di Patrica*
<i>Condimenti</i>	73	Pasta di olive
	74	Pestato di olive di Gaeta
	75	Salsa balsamica di uva
<i>Formaggi</i>	76	Burrata di bufala*
	77	Cacio di Genazzano*
	78	Cacio fiore*
	79	Cacio magno (semplice e alle erbe)*
	80	Caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)*
	81	Caciocavallo di Supino*
	82	Caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)*
	83	Cacioricotta di bufala*
	84	Caciotta dei Monti della Laga*
	85	Caciotta della Sabina (semplice e alle erbe)*
	86	Caciotta di bufala (Pontina)*
	87	Caciotta di mucca*
	88	Caciotta di vacca ciociara (semplice ed aromatizzata)*
	89	Caciotta genuina romana*
	90	Caciotta mista ai bronzi*
	91	Caciotta mista della Tuscia*
	92	Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio*
	93	Caciottina di bufala di Amaseno (semplice e aromatizzata)*
	94	Caprino presamico (di latte vaccino) di Supino
	95	Ciambella di Morolo*
	96	Conciato di San Vittore*
	97	Fiordilatte dell'Agro Pontino
	98	Formaggio e caciotta di pecora sott'olio*
	99	Formaggio di capra*
	100	Gran cacio di Morolo*
	101	Marzolino e/o Marzolina*
	102	Pecorino (viterbese, ciociaro)*
	103	Pecorino ai bronzi*
	104	Pecorino dei Monti della Laga*
	105	Pecorino della Sabina (semplice e alle erbe)*
	106	Pecorino di Amatrice*
	107	Pecorino di Ferentino*
	108	Pecorino in grotta del viterbese*
	109	Pressato a mano*
110	Provola di bufala (semplice e affumicata)*	
111	Provola di vacca (semplice e affumicata)*	
112	Provolone vaccino*	
113	Scamorza appassita - Cacetto di Supino	
114	Scamorza vaccina (semplice e ripiena)*	
115	Squarquaglione dei Monti Lepini*	
116	Stracchino di capra*	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	117	Burro di San Filippo
	118	Olio monovarietale extra vergine di Carboncella
	119	Olio monovarietale extra vergine di Ciera
	120	Olio monovarietale extra vergine di Itrana
	121	Olio monovarietale extra vergine di Marina
	122	Olio monovarietale extra vergine di Olivastrone
	123	Olio monovarietale extra vergine di Rosciola
	124	Olio monovarietale extra vergine di Salviana
	125	Olio monovarietale extra vergine di Sirole
	126	Actinidia
	127	Aglio rosso di Castelliri
	128	Aglio rosso di Proceno
	129	Arancio biondo di Fondi
	130	Asparago delle acque albule di Tivoli e Guidonia Montecelio
	131	Asparago verde di Canino e Montalto di Castro
	132	Broccoletti sezzesi "sini"
	133	Broccoletto di Anguillara
	134	Broccolo romanesco



<b>REGIONE LAZIO</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	135	Carciofini sott'olio
	136	Carciofo di Orte
	137	Carciofo di Sezze
	138	Carciofo di Tarquinia o della Maremma viterbese
	139	Carota di Fiumicino
	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	Cipolla Prossedana
	152	Cipolle, peperoni e pere sott'aceto
	153	Cocomero Pontino
	154	Fagiolina arsolana
	155	Fagiolo a carne
	156	Fagiolo a pisello
	157	Fagiolo a suricchio
	158	Fagiolo borbontino
	159	Fagiolo cappellette di Vallepietra
	160	Fagiolo ciavattone piccolo
	161	Fagiolo cioncone
	162	Fagiolo del purgatorio di Gradoli
	163	Fagiolo di Sutri
	164	Fagiolo gentile di Labro
	165	Fagiolo giallo
	166	Fagiolo regina di Marano Equo
	167	Fagiolo solfarino
	168	Fagiolo verdolino
	169	Fagiolone di Vallepietra
	170	Fallacciano di Bellegra
	171	Farina di marroni
172	Farro	
173	Farro dei Monti Lucretili	
174	Farro del pungolo di Acquapendente	
175	Favetta di Aquino	
176	Ferlengo o Finferlo di Tarquinia	
177	Fichi sciropati con nocciole	
178	Fichi secchi di Sonnino	
179	Finocchio della Maremma viterbese	
180	Fragola di Terracina	
181	Fragolina di Nemi	
182	Lattuga signorinella di Formia	
183	Lenticchia di Onano	
184	Lenticchia di Rascino	
185	Lenticchia di Ventotene	
186	Mais agostinella	
187	Marmellata di agrumi	



<b>REGIONE LAZIO</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	188	Marmellata di castagne
	189	Marmellata di mele al mosto cotto
	190	Marmellata di uva fragola
	191	Marmellata di viscioli
	192	Marrone (dei Monti Cimini, di Cave)
	193	Marrone Antrodacano
	194	Marrone di Arcinazzo Romano
	195	Marrone di Latera
	196	Marrone segnino
	197	Melanzane sott'olio
	198	Mentuccia essiccata
	199	"Mosciarella" di Capranica Prenestina
	200	Nocciola dei Monti Cimini
	201	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)
	202	Orzo perlato dell'alto Lazio
	203	Passata di pomodoro da spagnoletta di Gaeta
	204	Patata di Leonessa
	205	Patata turchesa
	206	Peperone alla vinaccia
	207	Peperoni secchi
208	Pera spadona di Castel Madama	
209	Pere scioppate al mosto	
210	Pesche o percoche scioppate	
211	Pinolo del litorale laziale	
212	Pomodoretto appeso dell'Etruria Meridionale	
213	Pomodoro corno di toro	
214	Pomodoro fiaschetta di Fondi	
215	Pomodoro ovalone Reatino	
216	Pomodoro perino di Sperlonga	
217	Pomodoro scatolone di Bolsena	
218	Pomodoro spagnoletta del Golfo di Gaeta e di Formia	
219	Prugna pizzutella di Picinisco	
220	Rapa catalogna di Roccasecca	
221	Sarzefine di Zagarolo	
222	Scorsone o Tartufo d'estate	
223	Tallo sott'olio dell'aglio rosso di Proceno	
224	Tartufo di Campoli Appennino	
225	Tartufo dei Monti Lepini	
226	Tartufo di Cervara	
227	Tartufo di Saracinesco	
228	Uva da tavola pizzutello di Tivoli	
229	Visciolo dei Monti Lepini	
230	Zafferano della Valle dell'Aniene	
231	Zucchina con il fiore	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	232	Anse del Tevere
	233	Amaretti
	234	Amaretti casperiani
	235	Amaretto di Guarcino
	236	Barachia
	237	Bastoni
	238	Biscotti
	239	Biscotti e ciambelle all'uovo
	240	Biscotti sezzesi
	241	Biscotto di S. Antonio
	242	Biscotto di Sant'Anselmo
	243	Bussolani
	244	Cacchiarelle
	245	Caciata di Sezze
	246	Caciatella di Maenza
	247	Cacione di Civitella S. Paolo
	248	Calzone con verdure
	249	Canasciunetti
	250	Casata pontecorvese
	251	Castagnaccio
252	Castagne stampate	



<b>REGIONE LAZIO</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	253	Cavallucci e pigne
	254	Ciacamarini
	255	Ciambella a cancello
	256	Ciambella al mosto
	257	Ciambella all'acqua (Ciambella all'acqua) di Maenza
	258	Ciambella all'anice di Veroli
	259	Ciambella degli sposi di Rocca di Papa
	260	Ciambella e cornettino di Ponzano Romano (o Ciambella di San Sebastiano)
	261	Ciambella scottolata di Cori
	262	Ciambella Serronese
	263	Ciambelle al vino
	264	Ciambelle al vino moscato di Terracina
	265	Ciambelle con l'anice
	266	Ciambelle da sposa
	267	Ciambelle del barone
	268	Ciambelle di magro di Sermoneta
	269	Ciambelle n'cotte
	270	Ciambelle salate
	271	Ciambelle scottolate di Priverno (Ciambelle col gelo; Ciambelle d'acqua)
	272	Ciambelline
	273	Ciambelline al vino nocciolate di Cori
	274	Ciambella all'olio di Sant'Angelo Romano
	275	Ciambellone di Sant'Antonio (Ciammello')
	276	Ciambella ellene
	277	Ciambelle d'ova
	278	Ciammellocco di Cretone
	279	Ciambellone morolano
	280	Ciambellone
	281	Ciriola romana
	282	Crostate visciole di Sezze
	283	Crostatino ripieno
	284	Crustoli de girgenti
	285	Cuzzi di Roviano
	286	Dolce alle fave di San Giuseppe da Leonessa
	287	Dolce di patate
	288	Falia
	289	Fave dei morti
	290	Ferratelle
	291	Fettarelle
292	Fetticciolate nere e bianche	
293	Fettuccine	
294	Fiatoni o Fiaoni	
295	Filone sciapo da 1 kg.	
296	Frascarelli	
297	Frittelli di riso	
298	Frittelline di mele di Maenza	
299	Frittellone di Civita Castellana	
300	Giglietto (di Sermoneta, di Priverno, di Palestrina)	
301	Gliu panettono di Maenza	
302	Gnocchetti di polenta	
303	Gnocchi de lu contadino	
304	Gnocchi di tritello di Valmontone	
305	Gnocchi di castagne	
306	Gnocchi ricci	
307	Gliu sangonato	
308	I recresciuti di Maenza	
309	Imbriachelle	
310	La Copeta	
311	Lacna stracciata di Norma	
312	Le Crespelle di Maenza	
313	Longarini di Cretone	
314	Lu Cavalluccio e la Puccanella	
315	'Mbriachelle al mosto di Cori	
316	Maccaruni Gavignanesi	
317	Maccheroni	
318	Maccheroni a matassa	
319	Maccheroni con le noci di Vejano	



<b>REGIONE LAZIO</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	320	Maltagliati o Fregnacce
	321	Mostaccioli
	322	Mostarde ponzesi
	323	Murzelli
	324	Murzitti
	325	'Ndremmappi di Jenne
	326	Pacchiarotti
	327	Pagnottelle di salatuoro di Sezze
	328	Palombella
	329	Pane cafone
	330	Pane casareccio di Lariano
	331	Pane casareccio di Lugnola
	332	Pane casareccio di Montelibretti
	333	Pane con le olive bianche e nere
	334	Pane con le patate (con purea di patate)
	335	Pane di Canale Monterano
	336	Pane di semola di grano duro (Pane nero di Monteromano, di Allumiere)
	337	Pane di Veroli
	338	Pane integrale al forno a legna
	339	Pane di Vicovaro (Pagnotta di Vicovaro, Pagnotta Vicovarese)
	340	Pane Latino (Pà Latino)
	341	Pangiallo
	342	Panicella di Sperlonga
	343	Panini all'olio
	344	Panpapato
	345	Panpepato
	346	Pasta di Antrodoco (spaghetti, bucatini, perciatelli, mezze maniche, rigatoni, linguine di passero)
	347	Pasta di mandorle (Pasta de' mandorle) di Maenza, Sezze, Latina
	348	Pastarelle col cremore
	349	Paste di viscioli di Sezze
	350	Pezzetti (Sermoneta)
	351	Piccelatiegli
	352	Pinciarelle Monticellesi
	353	Pizza (per terra, sfogliata, con farina di mais, somma, rossa, bianca, sotto la brace, con gli sfrizzoli)
	354	Pizza a fiamma
	355	Pizza a gli mattono di Sezze (Pizza a gli soio di Sezze)
	356	Pizza "Bbotata"
	357	Pizza bianca Romana alla pala del fornaio
	358	Pizza di Pasqua della Tuscia (dolci o al formaggio)
	359	Pizza d'ova
	360	Pizza fritta
	361	Pizza grassa
	362	Pizza sucia
	363	Pizza varata di Sant'Angelo Romano
	364	Pizzicotti (Biscotti)
	365	Pizzicotto (Pasta alimentare)
	366	Polentini
367	Pupazza frascatana	
368	Quaresimanli	
369	Ravioli con crema di castagne	
370	Ravioli di patate	
371	Raviolo di San Pancrazio	
372	Sagne	
373	Salame del re	
374	Salavatichi di Roviano	
375	Sciuscella	
376	Serpentone alle mandorle di Sant'Anatolia	



<b>REGIONE LAZIO</b>		
<i>Tipologia</i>	<i>N°</i>	<i>Prodotto</i>
<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria</i>	377	Serpette
	378	Serpette di Sermoneta
	379	Serpette di Monte Porzio Catone
	380	Sfusellati
	381	Spaccaregli di Sezze
	382	Spumette
	383	Strozzapreti
	384	Struffoli di Sezze e Lenola
	385	Subiachini
	386	Susamelli
	387	Tagliatelle di castagne
	388	Taralli
	389	Tersitti de Girgenti
	390	Terzetti
	391	Tiella di Gaeta
	392	Tisichelle viterbesi
	393	Torroncino di Alvito
	394	Torta di ricotta di Sermoneta
	395	Torta pasquale (Tortano di Pasqua, Torteno 1 e 2)
	396	Torta pasqualina
	397	Torteri di Lenola
	398	Tortolo di Pasqua
	399	Tortolo di Sezze
	400	Tosa di Pasqua
	401	Tozzetti (di Viterbo)
	402	Tozzetti di pasta frolla
	403	Treccia all'anice di Civitella S. Paolo
	404	Turchetti
	405	Tusichelle
	406	Uova stregate
407	Zaoiardi di Anagni	
408	Zippole	
<i>Prodotti della gastronomia</i>	409	Abbuticchio
	410	Carciofo alla maticella di Velletri
	411	Cavatello vitorchianese con il finocchietto selvatico
	412	Ceciarello di Vejano
	413	Frascatogli ciociarì
	414	Gricia o Griscia
	415	Padellaccia
	416	Pane ammollo
	417	Parmigiana di palette di fichi d'india dell'Isola di Ponza
	418	Sagnozzi di Riofreddo
	419	Zuppa di cavoletti e baccalà di Velletri
<i>Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi</i>	420	Alici marinate
	421	Alici sotto sale del Golfo di Gaeta*
	422	Anguilla del lago di Bolsena
	423	Calamita del lago di Fondi
	424	Coregone (del lago di Bolsena, del lago di Bracciano)
	425	Lattarino del lago di Bracciano
	426	Tellina del litorale romano
	427	Trippa di mare dell'Isola di Ponza
	428	Trota reatina
	429	Uova di pesce spada dell'Isola di Ponza
<i>Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)</i>	430	Burrell' (Scamorza con burro all'interno)
	431	Fiordilatte
	432	Miele del Monte Rufeno
	433	Miele di Santoreggia
	434	Miele monoflora di eucalipto della pianura Pontina
	435	Ricotta di bufala (affumicata, infornata, salata)*
	436	Ricotta di pecora e di capra dei Monti Lepini
	437	Ricotta secca*
	438	Ricotta viterbese

\* Deroga alle norme igienico sanitarie

