



**PRODOTTI TRADIZIONALI (ai sensi del D.M. 350/99) della PROVINCIA DI LATINA
aggiornamento G.U. n. 159 del 11/07/2011
(Supplemento ordinario n. 167)**

Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni

1	lardo di san nicola
2	prosciutto di Bassiano
3	prosciutto cotto al vino di Cori
4	salsicce al coriandolo
5	salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)
6	salsiccia di fegato paesana da sugo, semplice
7	salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci
8	vitellina di bufala di Amaseno
9	vitellone di itri
10	zauzicchie e salam funnan

Condimenti

11	pestato di olive di Gaeta
12	salsa all'amatriciana

Formaggi

13	caciotta di mucca
14	caciotta genuina romana
15	formaggio di capra
16	marzolino e/o marzolina
17	provola di vacca (semplice e affumicata)
18	provolone vaccino
19	scamorza vaccina (semplice e ripiena)
20	squarquaglione dei Monti Lepini

Grassi (burro, margarina, oli)

21	olio monovarietale extra vergine di itrana
----	---

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

22	actinidia
23	arancio biondo di Fondi
24	broccoletti sezzesi "sini"
25	carciofini sott'olio
26	carciofo di Sezze
27	cicerchia di Campodimele
28	cicoria di catalogna frastagliata di Gaeta (puntarelle)
29	cipolle, peperoni e pere sott'aceto
30	fichi secchi di Sonnino
31	fragola di Terracina
32	lattuga signorinella di Formia
33	lenticchia di Ventotene
34	marmellata di agrumi
35	marmellata di uva fragola
36	marmellata di viscioli
37	olive da mensa bianche e nere, olive calce e cenere, olive di Gaeta, oliva bianca di Itri, olive al fumo, olive sott'olio, olive spaccate e condite
38	passata di pomodoro da spagnoletta di Gaeta
39	peperoni secchi
40	pesche o percoche sciropate



41	pinolo del litorale laziale
42	pomodoro spagnoletta del golfo di Gaeta e di Formia
43	rapa catalogna di Roccasecca
44	uva da tavola pizzutello di Tivoli
45	zucchina con il fiore
Paste fresche e prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria e confetteria	
46	biscotti sezzesi
47	caciata di Sezze
48	caciatella di Maenza
49	castagne stampate
50	ciambella al mosto
51	ciambella all'acqua (ciammella all'acqua) di Maenza
52	ciambelle al vino moscato di Terracina
53	ciambelle di magro di Sermoneta
54	ciambelle scottolate di Priverno (ciambelle col gelo; ciammelle d'acqua)
55	ciammella ellenese
56	ciammelle d'ova
57	ciammellono
58	crostata di viscioli di Sezze
59	crostatino ripieno
60	falia
61	frittelline di mele di Maenza
62	giglietti (di Sermoneta, di Priverno, di Palestrina)
63	gliu panettono di Maenza
64	i recresciuti di Maenza
65	lacna stracciata di Norma
66	le crespelle di Maenza
67	mostarde ponzesi
68	pagnottelle di salatuoro di Sezze
69	pane cafone
70	pane con le olive bianche e nere
71	pane con le patate (con purea di patate)
72	pane integrale al forno a legna
73	panicella di Sperlonga
74	pasta di mandorle (pasta de' mandorle) di Maenza, Sezze, Latina
75	paste di viscioli di Sezze
76	pezzetti (Sermoneta)
77	pizza a gli mattono di Sezze (pizza a gli soio di Sezze)
78	pizza d'ova
79	sciuscella
80	spaccaregli di Sezze
81	struffoli di Sezze e Lenola
82	taralli
83	tiella di Gaeta
84	torta di ricotta di Sermoneta
85	torta pasquale (tortano di pasqua, tortano 1 e 2)
86	torteri di Lenola
87	tortolo di pasqua
88	tortolo di Sezze
89	zippole
Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	
90	alici marinate



91	alici sotto sale del golfo di Gaeta
92	calamita del lago di Fondi
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	
93	miele monoflora di eucalipto della pianura pontina
94	ricotta di pecora e di capra dei Monti Lepini
95	ricotta secca