

PRODOTTI TRADIZIONALI (ai sendi del D.M. 350/99) AD OGGI RINVENUTI NELLA PROVINCIA DI LATINA

ID	CATEGORIA	DENOMINAZIONE
1	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni	Carne di bovino maremmano
2		Coppiette (di cavallo, suino, bovino)
3		Guanciale
4		Lardo di San Nicola
5		Pancetta di suino
6		Prosciutto cotto al vino di Cori
7		Prosciutto di Bassiano
8		Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio (fresca, conservata e secca)
9		Salsiccia paesana al coriandolo dei Monti Aurunci
10		Salsicce (corallina romana, susianella, al coriandolo, paesana)
11		Salsicce secche di suino (semplici ed aromatiche)
12		Salsiccia di fegato di suino
13		Salsiccia di fegato paesana da sugo
14		Vitellone di Itri
15		Zauzicchie e salam funnan
16	Condimenti	Pasta di olive
17		Pestato di olive di Gaeta
18		Salsa all'amatriciana
19	Formaggi	Caciocavallo di bufala (semplice e affumicata)
20		Caciocavallo vaccino (semplice e affumicato)
21		Caciotta di bufala
22		Caciotta di bufala (Pontina)
23		Caciotta di mucca
24		Caciotta genuina romana
25		Caciotta mista ovi-vaccina del Lazio
26		Formaggio di capra
27		Marzolino e/o marzolina
28		Provola di vacca (semplice e affumicata)
29		Provolone vaccino
30		Scamorza vaccina (semplice e ripiena)
31	Grassi (burro, margarina, oli)	Olio monovarietale extravergine di carboncella
32		Olio monovarietale extravergine di Itrana
33	Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria	Amaretti
34		Biscotti
35		Biscotti sezzesi
36		Caciata di Sezze
37		Caciatella di Maenza
38		Ciambella al mosto
39		Ciambella all'acqua (ciammella all'acqua) di Maenza
40		Ciambelle al vino
41		Ciambelle al vino Moscato di Terracina
42		Ciambelle con l'anice
43		Ciambelle con gelo
44		Ciambelle di magro di Sermoneta
45		Ciambelle scottolate di Priverno
46		Ciammella ellenese
47		Ciammelle d'ova
48		Ciammellono
49		Crostata e crostatine di viscioli di Sezze
50		Crostatino ripieno
51		Falia
52		Frittelline di mele di Maenza
53		Giglietti di Sermoneta e Priverno
54		Gliu panettono di Maenza
55		I recresciuti di Maenza
56		Le crespelle di Maenza
57		Mostarde ponzei
58		Pagnottelle di salatuoro di Sezze
59		Pane cafone
60		Pane con le olive bianche e nere
61		Pane con le patate (con purea di patate)
62		Pane di semola di grano duro
63		Pane integrale al forno a legna
64		Panicella di Sperlonga
65		Pasta di mandorle (pasta de' mandorle) di Maenza, Sezze, Latina
66		Paste di viscioli di Sezze
67		Pezzetti (Sermoneta)
68		Pizza a gli mattono di Sezze
69		Pizza a gli soio di Sezze
70	Pizza bianca	
71	Pizza d'ova	
72	Pizza rossa	
73	Sciuscella	
74	Serpette (di Sermoneta)	
75	Spaccaregli di Sezze	
76	Strozzapreti	
77	Struffoli di Sezze e Lenola	
78	Taralli	
79	Tiella di Gaeta	
80	Torta di ricotta di Sermoneta	
81	Tortano di Pasqua	
82	Torteri di Lenola	
83	Tortolo di Pasqua	
84	Tortolo di Sezze	
85	Zippole	

86	Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche	Alici marinate
87		Alici sotto sale del Golfo di Gaeta
105	Prodotti vegetali allo stato naturali o trasformati	Marmellata di uva spaurm
106		Marmellata di uva fragola
107		Marmellata di viscioli
108		Melanzane sott'olio
109		Oliva bianca d'Itri
110		Oliva di Gaeta
111		Olive al fumo
112		Olive calce e cenere
113		Olive in salamoia
114		Olive spaccate e condite
115		Passata di pomodoro da Spagnolella di Gaeta
116		Peperono alla vinaccia
117		Peperoni secchi
118		Pesche o percoche sciroppate
119		Pinolo del litorale laziale
120		Pomodoro spagnolella del golfo di Gaeta e di Formia
121		Uva da tavola Pizzutello di Tivoli
122	Zucchina con il fiore	

NOTA: nell'ambito delle produzioni agroalimentari tradizionali il riferimento territoriale ha il semplice scopo di evidenziare le relazioni socio-culturali ed economiche, tra il prodotto considerato e il territorio in cui è storicamente presente o si è successivamente diffuso, senza che ciò possa costituire vincolo alcuno per produttori di altri ambiti territoriali. La presenza nell'elenco dei prodotti tradizionali non costituisce una denominazione aggiuntiva da poter citare in etichetta.