

## Capretto sardo da latte

Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni



### Descrizione sintetica del prodotto

Il Capretto sardo deve rispondere alle seguenti caratteristiche organolettiche:

La carne deve avere colore chiaro o rosato, dal sapore delicato e selvatico dovuto all'alimentazione fatta esclusivamente di latte materno, prodotto da capre che vivono allo stato brado nei pascoli mediterranei e che si alimentano di pascoli e di macchia mediterranea.

### Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

La capra è allevata nelle aziende che dispongono di ampi spazi naturali ricchi di essenze naturali. I capretti, tenuti nei ricoveri, vengono portati alle madri quando queste rientrano dal pascolo, rimanendo con loro sino al mattino successivo. Più tradizionalmente vengono allattati una volta al giorno, al mattino e rinchiusi al buio.

Il capretto è alimentato con solo latte materno. Vengono portati al peso di 4 - 8 Kg che viene raggiunto in 4/6 settimane. Prodotto in carcassa (non viene suddiviso) con macellazione alla sarda (la retina di grasso che avvolge l'intestino viene tolta e appesa alla parete della pancia) e successivamente refrigerato.



### DATI SUL PRODOTTO

*Denominazione del prodotto:*  
Capretto sardo da latte

*Categoria:*  
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni

*Nome geografico abbinato:*  
Di Sardegna

*Sinonimi:*  
Crabittu

*Territorio interessato alla produzione:*  
Intero territorio regionale

*Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:*  
accertato

*Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:*  
nessuna

### Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Mattatoi in regola con le normative comunitarie. Cella frigorifera per la refrigerazione e la conservazione.

### Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Dichiarazione rilasciata dall'Assessorato dell'Agricoltura e riforma agro-pastorale della Regione Autonoma della Sardegna. Conformità al D.M. 390/99.



## I prodotti tradizionali

Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal decreto del 18 luglio 2000.

"Prodotto Tradizionale" è un marchio di proprietà del Mipaf che si colloca al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.



# Laore

Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Assessorato dell'agricoltura e riforma agro-pastorale

Agenzia Laore Sardegna  
Via Caprera n. 8, 09123 - Cagliari  
tel. 070 6026 - fax. 070 6026 2222  
sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it

[www.sardegnaagricoltura.it](http://www.sardegnaagricoltura.it)

## Prodotti tradizionali e tipici

I prodotti tradizionali agro-alimentari insieme ai prodotti DOP e IGP, ai vini DOC e DOCG e i vini IGT e ai prodotti meritevoli di riconoscimento comunitario per la cui realizzazione si usano materie prime di particolare pregio, rientrano tra i prodotti tipici.

Essi sono oggetto di particolare attenzione da parte dei governi locali, regionali, nazionali e dell'Unione Europa.