

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.



[Link: consulta la sezione del sito sui PAT](#)



Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna
Via Caprera n. 8, 09123 - Cagliari
tel. 070 60261 - e-mail: redazione@agenzialaore.it
www.agenzialaore.it