

Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo, escluso il burro)

Gioddu

Descrizione sintetica del prodotto

Latte fermentato di pecora o di capra, dal colore bianco porcellanato, consistenza cremosa, sapore acidulo, odore e aroma tipico del latte della specie di provenienza.

Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il latte filtrato viene portato all'ebollizione o eventualmente pastorizzato e raffreddato alla temperatura di circa 40°C. Il latte viene quindi inoculato con circa 2% di Gioddu ottenuto precedentemente, oppure con colture di fermenti lattici provenienti dallo stesso prodotto. Il latte è quindi accuratamente mescolato per distribuire in maniera omogenea l'inoculo e viene tenuto in incubazione ad una temperatura intorno ai 40°C per consentire l'ottimale sviluppo dei fermenti lattici sino a coagulazione. Dopo la coagulazione il Gioddu viene raffreddato ed è consumato sia a coagulo intero che a coagulo rotto.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Attrezzature in materiale per alimenti che permettano il trattamento termico del latte e il successivo raffreddamento. Incubatori per mantenere costante la temperatura del latte. Attrezzature in idoneo materiale per alimenti per effettuare la rottura del coagulo e la distribuzione del prodotto in contenitori per l'immissione sul mercato.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Sala di lavorazione del caseificio (caseificio di tipo artigianale) o appositi locali separati, adibiti esclusivamente alla preparazione e al confezionamento del Gioddu. Celle frigorifere per la conservazione del prodotto.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Sanna A., Annali Regia Scuola Enologica di Cagliari, 1904.
Bianco A. Il Cisalpino, 1912. Arrizza S., Ledda A., Sarra P., G. Dellaglio F., Scienza e Tecnica Lattiero Casearia 1983.



DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:
Gioddu

Categoria:
Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero-caseari di vario tipo, escluso il burro)

Sinonimi:
Miciuratu, Mezzoraddu, Latte Ischidu.

Nome geografico abbinato:
Nessuno

Territorio interessato alla produzione:
Tutto il territorio regionale

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:
accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:
nessuna

Richiesta di deroghe alla normativa igienico sanitaria

In base alla Circolare del Ministero della Sanità dell'1.12.'97 n. 16, il riconoscimento di prodotto tradizionale consentirà di beneficiare delle deroghe previste dal D.P.R. 54/97 per gli stabilimenti aventi produzione limitata per la fabbricazione dei prodotti a base di latte e delle deroghe previste dalla Circolare stessa.



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 Europea.



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