

Generalità		Giuncata	
Presentazione	<p>Giuncata Formaggio grasso, freschissimo o fresco, a pasta molle, anche affumicata, prodotto con latte caprino intero e crudo proveniente dalle province di Cosenza e Catanzaro, di capre di varie razze, alimentate principalmente da pascoli estensivi. Ha forma cilindrica (talvolta parallelepipedica) a facce piane, anche irregolari, di 15÷20 cm, scalzo convesso di 3÷5 cm, peso di 0,2÷0,4 Kg. La crosta è assente nel prodotto freschissimo, o sottile, rugosa e abbastanza dura nel prodotto con breve stagionatura, di colore bianco o rossastro-marrone se il prodotto è affumicato; la pasta è morbida, lucida, umida, di colore bianco porcellanato, di sapore dolce e acidulo, con intensità aromatica bassa o medio-bassa. Viene consumato freschissimo, anche nella medesima giornata di produzione, quando il formaggio è ancora tenero e caldo, oppure conservato per 10÷60 giorni, o anche affumicato. Si degusta "tal quale", come formaggio "da tavola", in "taglieri" o come dessert, ma può essere utilizzato per farcire dolci e torte salate. Nel caso lo si gusti come formaggio "da tavola" si accompagna con un buon vino bianco, di medio corpo, morbido, mediamente caldo.</p>		
Riconoscimenti	PAT Regione Puglia		
Produzione	Nazione	Italia	
	Regione	Calabria	
	Province-Zona	Province di Cosenza e Catanzaro : intero territorio delle province e in particolare nella zona pre-Pollinica, dell'Altopiano Silano e della Piana di Sibari	
	Tipologie	<p>Conosciuto anche come: "Juncata", o "Sciungata" Al nome Giuncata può seguire il luogo dov'è prodotta, come ad esempio "di Lamezia Terme", "della Locride", "della Piana di Gioia Tauro", "del Catanzarese", "di Sibari", ..., "di Cardinale", "Silana", "dell'Aspromonte", "del Pollino", ecc.</p>	
Allevamento	Tipo	<p>Pascolo estensivo Capre di razze varie, stanziate nel territorio (anche di capi di <i>Capra dell'Aspromonte</i>)</p>	
	Alimentazione	Essenze pabulari aziendali, fresche	
Storia	<p>È uno dei formaggi italiani più antichi, in quanto già conosciuto nel Medioevo. Ieri come oggi, i pastori la producono per il proprio consumo, soprattutto a colazione, ancora calda</p> <p>Il suo nome è legato al caratteristico utilizzo di steli di giunco o di felce durante il confezionamento e, per questa particolarità, la normativa tradizionale non consentiva ai caseifici la produzione di questo formaggio, che era così affidata quasi esclusivamente a mastri casari, per l'autoconsumo</p> <p>È un formaggio che richiede una lavorazione piuttosto lunga perché, nel periodo tra fine primavera e tutta l'estate, viene preparato con latte di animali che sono a fine lattazione, per utilizzare il latte disponibile anche in tempi in cui altre produzioni non sono consigliabili. In quel periodo, infatti, il latte è scarso di quantità, qualità e non sufficientemente grasso per cui l'eventuale stagionatura di formaggi caprini a latte crudo potrebbe creare problemi. Si preferisce quindi realizzare un formaggio di consumo quasi immediato, come la Giuncata, venduta solitamente freschissima (1 o 2 giorni dalla preparazione)</p> <p>L'evoluzione della conoscenza e le tecniche casearie che si son venute via via affinando hanno successivamente consentito, anche per questo formaggio, una discreta stagionatura cosicché non è difficile trovarlo in vendita nei negozi di gastronomia della regione, o nelle "<i>vetrine di vendita on-line</i>" di prodotti tipici calabresi, in formette "<i>sottovuoto</i>", in tipologie più o meno stagionate, o anche affumicate</p> <p>Pur essendo un formaggio prodotto tutto l'anno, ha una maggiore richiesta durante il periodo natalizio</p> <p>Presso testi di cucina calabrese e di storia delle tradizioni popolari esiste documentazione che comprova che il prodotto viene prodotto da più di 25 anni</p> <p>Riferimenti storici:</p> <ul style="list-style-type: none"> - CNR - <i>I prodotti caseari del Mezzogiorno, Progetto strategico</i> - ARSSA - Milano 1992 - AA.VV. - <i>Atlante dei prodotti tipici: i formaggi</i> - a cura dell'INSOR - Angeli ed. - Milano 1990 		

Descrizione		Giuncata	
Classificazione	Categoria	PAT	
	Prodotto	Formaggio	
	Materia prima	Latte, Sale	
	Lattifera	Capra	
	Trattamento latte	Intero, Crudo	

	Temperatura Cagliata	Crudo
	Umidità pasta	Molle
	Tecnologia	Affumicato (possibile)
	Stagionatura	Freschissimo, Fresco
	Conten. Grasso	Grasso
Geometria forma	Aspetto	Cilindrico (talvolta parallelepipedo)
	Facce Dimensioni (cm)	Piane 15÷20
	Scalzo Dimensioni (cm)	Convesso 3÷5
Peso	Kg	0,2÷0,4
Aspetto esterno (Crosta)	Tipo	Assente (nel prodotto "Freschissimo") Pulita (nel prodotto con breve stagionatura/affumicatura)
	Aspetto	Rugosa
	Colore	Bianco, o Rossastro-marrone (nel prodotto affumicato)
	Spessore	Sottile (nel prodotto con breve stagionatura)
	Consistenza	Leggermente dura (nel prodotto con breve stagionatura)
Aspetto interno (Pasta)	Colore	Bianco-porcellana
	Struttura	Morbida, Umida, Lucida
	Occhiatura Forma, Dimensione, Distribuzione	n.d.
Odore / Aroma	Intensità e Persistenza	Basse, Medio-basse (nel prodotto affumicato)
	Riconoscimenti	Lattico acido (nel prodotto freschissimo), Lattico fresco (nel prodotto con breve stagionatura) Tostato forte (fumo, nel prodotto affumicato)
Sapore	Dolce, Salato Acido, Amaro	Abbastanza Armonico, Dolce, Acidulo
Sensazioni Trigeminali		n.a.
Struttura (in bocca)		Tenera, Umida, Poco adesiva, Abbastanza solubile
Principali caratteristiche chimico-fisiche	Grasso (% s.s.)	Formaggio Grasso
	Acqua (%)	~ 56 % (Umidità media ad un giorno di conservazione)
Utilizzo		Giuncata
Utilizzo	In tavola	Si degusta "tal quale", come formaggio "da tavola", in "taglieri" o come dessert
	In cucina	È utilizzato per farcire dolci e torte salate
Abbinamenti	Vino	Nel caso lo si gusti come formaggio "da tavola" si accompagna con un buon vino bianco, di medio corpo, morbido, mediamente caldo

Produzione		Giuncata			
Periodo produzione		Tutto l'anno Ha una particolare richiesta nel periodo natalizio <i>Le tecniche di lavorazione sono esclusivamente manuali</i>			
Materia prima: • Latte • Sale	Lattifere	Vacca	Pecora	Capra	Bufala
	% q.tà	-	-	100	-
	Provenienza	Allevamento			
	Munte	n.d.			
	Trattamenti Fisici	Intero			
	Trattamenti Termici	Crudo			
	Aggiunte	n.a.			
Coagulazione	Tipo	Presamica			
	Preparazione	Il latte precedentemente filtrato, viene riscaldato in caldaia alla temperatura di coagulazione e gli viene aggiunto il caglio			
	Temperatura	36÷38 °C			
	Tempo	45÷60 minuti, seguiti da una sosta di 10 minuti per il consolidamento del coagulo			
	Tipo di caglio	Capretto o Agnello, in pasta (0,3÷0,5 g/l latte)			
Rottura coagulo	Dimensione	Il coagulo viene rotto delicatamente con le mani, fino alle dimensioni di una <i>noce</i>			
Formatura e Trattamenti forma	Estrazione, Formatura, Pressatura, Affumicatura Salatura	<p>Quando il coagulo si è depositato sul fondo della caldaia si procede alla sua raccolta e al suo trasferimento negli stessi canestri di giunco o di legno usati per il "Crotonese", senza effettuare alcuna pressatura</p> <p>Lo spurgo delle forme dura 2-3 giorni durante i quali si effettuano alcuni rivoltamenti e, alla fine, le forme vengono lasciate asciugare all'aria</p> <p>A questo punto le forme possono essere affumicate con "<i>fumo caldo</i>", disposte su appositi graticci di canne dette "<i>cannizzi</i>"</p> <p>La salatura avviene "a secco", con aspersione di sale una sola volta</p>			
Maturazione/ Stagionatura	Tempo minimo	Prodotto " Freschissimo ": 2-3 giorni Prodotto " Fresco ": 7÷15 giorni (ma anche fino a 1÷2 mesi - <i>da grattugia</i>)			
	°C - UR%	In ambiente fresco, su graticci di canne, o scaffali di legno			
	Cura forma	E' particolare l'utilizzo di steli di giunco, o di felce, durante il confezionamento			
NOTE	<p style="text-align: center;">REGIONE CALABRIA Prodotti agro-alimentari tradizionali</p> <p>Riferimenti normativi L. 283/62 - D.P.R. 327/80 - D.L.G.S. 155/97 - Circ. Min. Sanità n° 11/98 - D.L.G.S. 173/98 - D.M. 350/99 - D.L. 537/92 - D.M. del 21/03/73 - D.L. 108 del 25/01/92</p> <p>Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive Il prodotto deve la sua tradizionalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - alle produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione; - alla produzione che avviene secondo metodi e tradizioni (familiari) - alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto. <p>Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale di produzione del formaggio sono da addurre a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - utilizzo di latte crudo; - contatto della materia prima e del prodotto con superficie ed attrezzature in legno, in giunco e latta forata (tavoli spersori, ripiani, strumenti per rottura cagliata, fiscelle in giunco); - fuoco diretto di legna, o a gas - trattamento di affumicatura 				

Aspetti relativi alla sicurezza alimentare

L'utilizzo di latte crudo non pastorizzato può provocare problemi per la carica batterica totale, cellule somatiche e stafilococco aureo

Questi problemi possono essere superati:

- effettuando il controllo iniziale sul latte per non utilizzare quello che risulta al di fuori dei parametri indicati dal D.P.R. 54/97 (in alternativa si potrebbe prevedere di termizzare o pastorizzare il latte)
- rispettando le norme di buona prassi igienica (igiene del personale, disinfezione e sanificazione dei locali e dei materiali utilizzati nella produzione, disinfezione e derattizzazione)
- effettuando un controllo visivo sul prodotto finale, scartando quei prodotti che presentino anomalie

Locali dove avviene la produzione

Si possono distinguere caseifici aventi struttura e capacità produttiva industriale e caseifici non aventi tali strutture e capacità produttive. È quest'ultimo il caso dei laboratori artigianali annessi agli allevamenti. Tali caseifici rispondono ai requisiti igienico sanitari e strutturali minimi individuati dal DPR 327/80 integrati in parte da quanto disposto nel DPR 54/97 relativamente alle condizioni generali degli stabilimenti di trasformazione (per quelle parti applicabili ai laboratori di limitate capacità produttive), nonché per la parte riguardante l'igiene del personale

Motivazioni per la richiesta di deroga

I pericoli igienico-sanitari derivano principalmente dall'utilizzo del latte crudo, materiali in legno, giunco e latta, di fuoco diretto a legna o a gas, dall'utilizzo dell'affumicatura. Le motivazioni sono strettamente legate alle caratteristiche organolettiche derivanti dal processo tradizionale di produzione

Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria

Per la produzione di questo formaggio è stata richiesta una deroga per i possibili pericoli igienico-sanitari che possono derivare da:

- utilizzo di latte crudo;
- utilizzo di caldaie in rame stagnato;
- contatto della materia prima e del prodotto con superficie ed attrezzature in legno, in giunco e latta forata (tavoli spersori, ripiani) poiché si ritiene che questi materiali siano necessari al mantenimento del gusto e del sapore tradizionale;
- confezionamento;
- assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione;
- locali di stagionatura;
- processo di affumicatura.