

Codice prodotto

F - 08

REGIONE CALABRIA**Prodotti agro-alimentari tradizionali****Categoria del prodotto**

FORMAGGI

Nome del prodotto

GIUNCATA

Eventuale sinonimo

JUNCATA - SCIUNGATA

Termine dialettale**Area di produzione**

PROV. DI COSENZA CATANZARO

Storia, tradizione ed usi

Pur essendo un formaggio prodotto durante l'intero anno, ha una maggiore richiesta durante il periodo natalizio. E' prodotto tipico della zona pre-pollinica, dell'Altopiano Silano e della Piana di Sibari.

La normativa vigente non consente la commercializzazione del prodotto tradizionale, da parte dei caseifici, dovuto al caratteristico utilizzo di steli di giunco o di falce per il confezionamento. La giuncata viene prodotta quasi esclusivamente da mastri casari per autoconsumo.

RIFERIMENTI STORICI

CNR - I prodotti caseari del Mezzogiorno, Progetto strategico - Milano 1992 ARSSA

AA.VV. - Atlante dei prodotti tipici: i formaggi, a cura dell'INSOR - Milano 1990, Angeli ed.

Esistenza di documentazione che comprovi che il prodotto ha più di 25 anni?

Si, presso testi di cucina calabrese e di storia delle tradizioni popolari.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Descrizione del prodotto**Ingredienti utilizzati**

Latte vaccino proveniente da razze miste alimentate principalmente da pascoli estensivi, sale, caglio.

Forma

cilindrica

Dimensioni medie

da 15 a 20 cm., scalzo di 3 -5 cm.

Peso medio

da 200 gr. a 400 gr.

Sapore

dolce-acidulo

Odore

dolce-acidulo aromatizzato

Colore

bianco porcellana

Lavorazione del prodotto**Tecniche di lavorazione**

esclusivamente manuali

La coagulazione è compresa tra 36 e 38 °C, utilizzando caglio in pasta di capretto. Dopo un tempo variabile tra 45 e 60 minuti, il coagulo viene rotto delicatamente con le mani producendo pezzi grossi quanto una noce. La messa in forma è effettuata riempiendo gli stessi canestri usati per il "Crotonese", senza effettuare alcuna pressatura. Seguono alcuni rivoltamenti e successiva asciugatura, eventualmente seguita da affumicatura su appositi graticci di canne dette "cannizzi". La salatura è a secco.

REGIONE CALABRIA
Prodotti agro-alimentari tradizionali

Periodo di lavorazione

tutto l'anno

Maturazione Stagionatura del prodotto

a volte

La stagionatura è di una o due settimane, in qualche caso si prolunga fino ad un mese o due (da grattugia). Nel caso in cui le formette di juncata vengono affumicate, si utilizza fumo caldo e le stesse vengono conservate sui "cannizzi".

Conservazione

No

Materiali e strumenti per la produzione

Mater. utilizzati

Steli di giunco o di felce.

Strumenti utilizzati

"Caccamo", "Caccavo": caldaie in rame stagnato. Fuoco diretto a legna o gas. "Miscu": bastone in legno di fico. Canestri in giunco. Tavoli spersoi in legno. Sciumarola in legno.

Macchinari utilizzati

Locali dove avviene la produzione

Si possono distinguere caseifici aventi struttura e capacità produttiva industriale e caseifici non aventi tali strutture e capacità produttive. E' 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 limitata capacità produttive), nonché per la parte riguardante l'igiene del personale.

Deroga richiesta

Si

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

**Motivazioni per la
richiesta di deroga**

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

**Osservazioni sulla sicurezza
del processo con
metodiche tradizionali**

I problemi che potrebbero derivare dall'utilizzo della metodica tradizionale sono da addurre a:

- 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, strumenti per rottura cagliata, fischelle in giunco);
- il confezionamento;
- assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione;
- locali di stagionatura;
- affumicatura con fumo caldo.

Riferimenti normativi

L. 283/62 - D.P.R. 327/80 - (Norme sull'igiene degli alimenti e delle bevande) Direttiva 93/43 (Igiene degli alimenti e delle bevande) - D.L. G. S. 155/97 - CIRC. del Ministero della Sanità N.11/98 - D.L.G.S. 173/98 (individuazione dei prodotti tradizionali) - D.M. 350/99 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali); DL. 537 del 30/12/92; DM del 21/03/73 (confezionamento) DL 108 del 25/01/92, DM del 31/03/65 (affumicatura).

REGIONE CALABRIA

Prodotti agro-alimentari tradizionali

Osservazione sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive

Il prodotto deve la sua tradizionalità:

- 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 tradizioni familiari;
- alle caratteristiche qualitative e particolarità del gusto.

Aspetti relativi alla sicurezza alimentare

L'utilizzo di latte crudo non termizzato può provocare problemi per 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, disinfestazione e derattizzazione)

Effettuando un controllo visivo sul prodotto finale, scartando quei prodotti che presentino anomalie.

Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria

Si richiede la deroga per:

- le produzioni che si effettuano nei caseifici annessi agli allevamenti in cui viene trasformato esclusivamente latte proveniente dalla stessa azienda di produzione;
- il contatto della materia prima e del prodotto con superfici ed attrezzature in legno, giunco e latta, poiché si ritiene che questo materiale sia necessario al mantenimento del gusto e del sapore del prodotto tradizionale;
- per l'utilizzo di caldaie in rame stagnato;
- per il confezionamento;
- per l'assenza di servizi igienici adiacenti al locale di caseificazione annesso agli allevamenti;
- per i locali di stagionatura;
- per il processo di affumicatura.