ZWECK UND GELTUNGSBEREICH

Zweck des Verfahrens ist die Festlegung der Methoden zur Überprüfung der technisch-organoleptischen Konformitätsanforderungen, die in der Produktspezifikation für Südtiroler Speck vorgesehen sind. Das Verfahren wird – sowohl durch den Hersteller als auch durch den IFCQ-Beauftragten – zur Überprüfung einer bestimmten Endcharge von Südtiroler Speck zwecks Zuerkennung der g.g.A. angewendet.

ÄUSSERES AUSSEHEN (der Kruste und der Schwarte der ganzen Speckhamme, braun)

Code	Konformitätsanforderung	Beschreibung der Mängel
1.1	**Keine Teerflecken**	Teerablagerungen, die von den Verarbeitungsanlagen und -räumen auf die Speckhammen tropfen. Der Beeinträchtigungsgrad ist von der Anzahl und Größe der Flecken abhängig. Sind die Flecken so groß, dass sie mehrere Bereiche der Hamme vollständig bedecken, so werden bis zu 5 Punkte abgezogen. Handelt es sich hingegen um kleine, nur in einem einzigen Bereich vorhandene Flecken, schwankt der Abzug zwischen einem ½ und 1 Punkt. **Beschränken sich die Flecken auf die Schwarte, kann die Probe entschwartet und anschließend verpackt werden.**
1.2	**Keine Risse**	Äußerlich sichtbare Spaltung der Muskelfaszien und/oder Resektion einzelner Muskeln durch Knochenentfernung. Der Beeinträchtigungsgrad nimmt je nach Tiefe, Länge und Anzahl der Risse zu: Bei einem Riss zwischen den Muskeln, der mehr als 5-6 cm lang und so tief ist, dass er ins Speckinnere eindringt, wird je nach Tiefe ein ½ / 1 Punkt abgezogen. Häufiger treten Risse in der Mitte der Kruste auf, in der vom Knochen hinterlassenen Kavität, aber sie können auch seitlich vorkommen, insbesondere beim Vierkant-Speck.
1.3	**Zuschnitt gemäß Art. 4**	Der Zuschnitt muss den Vorgaben des KP entsprechen, der die Produktionsspezifikation umsetzt. Der Beeinträchtigungsgrad wird mit 5 bewertet, wenn der Mangel einer Nichtkonformität mit den Qualitätsstandards der g.g.A. entspricht. Als Zuschnittsmängel gelten trockene und überstehende Ränder an der Kruste (in der Regel Abzug von einem ½ Punkt).
1.4	**Homogene Räucherung**	Vorhandensein von schlecht oder überhaupt nicht geräucherten Stellen an der Kruste oder Schwarte. Dies kann durch eine zu nahe Lagerung der einzelnen Hammen d.h. durch gegenseitiges Berühren der Hammen verursacht werden. Der Beeinträchtigungsgrad nimmt mit der Anzahl und der Größe der Flecken zu. Ein gut sichtbarer Fleck wird mit dem Abzug eines ½ Punktes bestraft.

		Korbabdrücke gelten nicht als Räucherungsmängel.
1.5	**Keine Falten und Deformationen**	Sie werden nach Anzahl, Länge und Tiefe bewertet. Falten: Ist die Falte nicht sehr tief, liegt der Abzug zwischen einem ½ und 1 Punkt. Eine durch die gesamte Hamme verlaufende Falte, die etwa 1 cm tief ist, wird mit einem Abzug von 2 bis 3 Punkten bestraft. Bei einer größeren Tiefe können bis zu 5 Punkte abgezogen werden. Deformationen: Wenn sie die Konsistenz der Hamme vollständig verändern, können 5 Punkte abgezogen werden. Eine geringe zentrale Konkavität, wie sie beim traditionell zugeschnittenen Speck vorkommen kann, gilt nicht als Deformation und bewirkt daher keinen Punktabzug.
1.6	**Keine Borsten**	Der Beeinträchtigungsgrad ist von der Ausdehnung und Anzahl der mit Borsten besetzten Schwartenbereiche abhängig.
1.7	**Kein großflächiger Schimmel**	Der Beeinträchtigungsgrad ist vom Ausmaß und der Anzahl der mit Schimmel befallenen Bereiche abhängig. Ist der Schimmel nur in einem Bereich vorhanden, beträgt der Abzug – je nach Ausmaß – zwischen einem ½ und 1 Punkt. Weist hingegen die gesamte Kruste Schimmelrückstände auf, werden unabhängig von ihrer Farbe 3 Punkte abgezogen. Bei Zwischenstufen des Schimmelbefalls gibt es einen entsprechenden dazwischenliegenden Punktabzug. **Reinigungsmaschinen ermöglichen die Schimmelentfernung von den analysierten Proben.**
1.8	**Kein übermäßiger Hefebefall**	Das Vorhandensein von Hefen auf der Kruste und/oder Schwarte wird nur dann bestraft, wenn sie als übermäßig angesehen werden. Auch in diesem Fall wird bei einer vollständig mit Hefe bedeckten Kruste nur maximal 1 Punkt abgezogen; sind hingegen sowohl die Kruste als auch die Schwarte bedeckt, so können 1,5 Punkte abgezogen werden.
1.9	**Keine Milben**	Auf der Kruste dürfen keine Milben vorhanden sein: Das Vorhandensein auch nur einer geringen Anzahl von Milben führt zum Abzug von mindestens 3 Punkten.
1.10	**Farbe der Schwarte und Kruste weder schwarz noch verblasst (hell)**	Der Farbton wird an der Kruste und an der Schwarte bewertet. Ist die Farbe so gut wie schwarz, werden 2 Punkte abgezogen. Da die helle Farbe mit einer längeren Reifung in Verbindung steht, kann maximal 1 Punkt abgezogen werden. Wurde aufgrund eines Hefebefalls ein Punktabzug verhängt, darf die zu helle Farbe nicht bestraft werden, es sei denn sie betrifft auch die Schwarte und ist auf einen Hefebefall zurückzuführen (siehe 1.8).
1.11	**Keine signifikanten Hämatome auf der Schwarte**	Als offensichtliche Hämatome gelten bis zu 2 cm² große Bereiche auf der Schwarte (Abzug von 1 Punkt). Ist das Hämatom deutlich sichtbar und weist eine Fläche zwischen 2 und 4 cm² auf, werden 3 Punkte abgezogen. Ist mehr als ein Hämatom vorhanden und sind diese deutlich sichtbar oder flächenmäßig größer, werden 5 Punkte abgezogen.

1.12	**Feste und hinreichend elastische Konsistenz**	Die Konsistenz wird beim traditionell geformten Speck an drei genau definierten Stellen der Kruste durch senkrechtes Zusammendrücken der Hamme (vertikale Kompression) und beim Vierkant-Speck an zwei Stellen (siehe Abbildungen) bewertet. Bewertet wird die gesamte Hamme.

INNERES AUSSEHEN BEIM ANSCHNITT (des sichtbaren Muskelteils, rot mit weiß-rötlichen Anteilen)

Code	Konformitätsanforderung	Beschreibung der Mängel
2.1	**Keine relevanten Risse zwischen den Muskelbündeln**	Die Muskelbündel sind durch Risse voneinander abgetrennt. Die Risse können sich im mittleren oder seitlichen Bereich befinden. Ein Riss von ca. 1-2 cm mit intramuskulärem Fett im zentralen Bereich wird mit dem Abzug von mindestens 1 Punkt bestraft, während bei einem seitlichen Riss ein ½ Punkt abgezogen wird. Wenn die Schnittfläche bis zur Hälfte des Risses intramuskuläres Fett aufweist, wird ein ½ Punkt abgezogen; ist der Riss seitlich und weist kein intramuskuläres Fett auf, gibt es keinen Punktabzug. Bei mehr als einem Riss wird der Punktabzug addiert.
2.2	**Kruste ohne trockene und dunkle, signifikante und diffuse Ränder**	Kruste, variierend von dunkelrot bis schwarz. Es werden Höhe und Ausmaß der Kruste gemessen. Ist die Kruste bei niedrigem Speck dunkel und 1 cm hoch, wird mindestens 1 Punkt abgezogen. Bei hohem Speck wird in derselben Situation ein ½ Punkt abgezogen. Ist die Schnittfläche bis zur halben Höhe verkrustet und dunkel, kommt der höchste Punktabzug zur Anwendung. Tritt die Verkrustung nur in einem Bereich der Probe auf, werden weniger Punkte abgezogen. Präsentiert sich eine graduelle Farbveränderung zwischen der äußeren Schicht und dem inneren Muskelteil (reiferer Speck), wird der Punktabzug reduziert; es werden maximal 2 Punkte abgezogen.
2.3	**Keine grauen oder dunkelgrünen nicht schillernden Flecken**	Es handelt sich um Bereiche, in denen es vermutlich aufgrund eines Feuchtestaus und einer schlechten Salzaufnahme zu keiner Farbentwicklung gekommen ist (Nähe zu intermuskulären Fettablagerungen). Das Vorhandensein eines deutlich sichtbaren Flecks oder eines deutlich sichtbaren irisierenden Streifens führt zum Abzug von ½ Punkt. (Nicht zu verwechseln mit nachfolgendem Punkt 2.5).
2.4	**Keine gräulichen irisierenden Streifen und keine homogene Rot-rosa-Färbung des Muskelteils**	Unzureichende Rot-rosa-Färbung über die gesamte Schnittfläche oder große Muskelbereiche.
2.5	**Keine grünlichen irisierenden Streifen aufgrund von Oxidation oder Mikrobenbefall**	Dunkelgrüne nicht schillernde Flecken. Bei kleinen Flecken wird bis zu einem ½ Punkt abgezogen (maximaler Durchmesser 0,5 cm), bei größeren Flecken ein ½ bis ¾ Punkt.
2.6	**Keine signifikanten und diffusen Flecken oder irisierenden Streifen**	Vorhandensein von Flecken oder irisierenden Streifen (schillernde gelb-grüne Reflexe). Es werden Anzahl und Größe der irisierenden Flecken

		überprüft. Bei wenigen kleinen Flecken (bis zu drei) wird ½ Punkt abgezogen. Bei einem ausgedehnten irisierenden Streifen (größer als 2 – 3 cm²) erfolgt der Abzug von einem ½ Punkt. Sind mehrere Flecken oder irisierende Streifen vorhanden, erhöht sich der Punktabzug; ist die gesamte Schnittfläche irisierend, werden 3 Punkte abgezogen.
2.7	**Keine gehäuften Blutflecken im Mager- oder Fettgewebe**	Anzahl und Position bewerten. Blutflecken in zentraler Position werden härter bestraft. Die höchste Punktzahl wird abgezogen, wenn die Schnittfläche mit kleinen Blutflecken übersät ist. Bei bis zu 3 – 4 punktförmigen Flecken wird ein ½ Punkt abgezogen.

Code	Konformitätsanforderung	Beschreibung der Mängel
2.8	**Keine signifikanten Hämatome im mageren oder fetten Anteil**	Hämatome (bis zu 2 cm² große Fläche) bewirken einen hohen Punktabzug. Es wird das unter Punkt 1.11 beschriebene Kriterium angewendet.
2.9	**Kein gräuliches Deckfett (im mittleren Bereich)**	Ist die Fettschicht niedrig, so ist eine leicht gräuliche Färbung annehmbar.
2.10	**Kein gelbliches Fett (im mittleren Bereich)**	Es wird das unter Punkt 2.9 beschriebene Kriterium angewendet.
2.11	**Höhe des Deckfetts vergleichsweise weniger als ein Drittel der Hammenhöhe, im Bereich unterhalb des Muscolus biceps femoris**	Die Höhe der Fettschicht wird an einer genau definierten Stelle, unterhalb des *Biceps femoris,* in der Mitte des Muskels gemessen. Macht die Fettschicht 1/3 der Hammenhöhe aus, wird ein Punkt abgezogen. Macht sie mehr als die Hälfte der Hammenhöhe aus, werden 4 Punkte abgezogen. **Die Probe kann entschwartet und anschließend verpackt werden.**
2.12	**Nicht zu helle oder blasse Farbe des Muskelanteils**	Dies stellt nie einen schwerwiegenden Mangel dar: Auch im Falle einer sehr hellen Farbe, werden maximal 2 Punkte abgezogen.
2.13	**Begrenztes intramuskuläres oder intermuskuläres Fett**	Es wird im *Musculus Semitendinosus* (Schulterfilet) gemessen. Weist der gesamte Muskel intramuskuläres Fett auf, werden 3 Punkte abgezogen; sind auch die anderen Muskel davon betroffen, werden 2 – 4 Punkte abgezogen.
2.14	**Keine signifikanten gräulichen Streifen im mittleren Muskelbereich**	Gräulicher Streifen mehr oder weniger in der Mitte der Probe (häufiger bei hohem Speck) zwischen roten und dunkelroten Streifen. Ist der gräuliche Streifen bis zu 0,5 cm hoch, wird 1 Punkt abgezogen, ist er höher als 0,5 cm, werden 3 Punkte abgezogen, ist er höher als 1 cm, werden 5 Punkte abgezogen.

KONSISTENZ UND ZUSAMMENSETZUNG DES MUSKULÄREN ANTEILS (bewertet nach mindestens zweistündigem Stehen bei Raumtemperatur)

Code	Konformitätsanforderung	Beschreibung der Mängel
3.1	**Verhältnismäßig gute Elastizität der Schnittfläche bei Druckeinwirkung**	Je weicher die Proben sind, umso stärker verformen sie sich bei konstanter und senkrecht zur Schnittfläche (horizontal) einwirkenden Druckkraft. Verschwindet die Deformation nach Einwirkung der Druckkraft wieder, ist die Probe elastisch, bleibt sie hingegen bestehen, ist die Probe nicht elastisch. Elastizitätsunterschiede werden nicht bewertet.
3.2	**Verhältnismäßig gute Formfestigkeit der Schnittfläche bei Druckeinwirkung**	Eine konstante, senkrecht zur Schnittfläche einwirkende Druckkraft bewirkt aufgrund der hohen Widerstandskraft der Probe keine Verformung der Kompressionsfläche.
3.3	**Kein schmieriges oder weiches Fett**	Zur Bewertung sollte die Raumtemperatur 20 – 22°C betragen.
3.4	**Nicht klebriger Muskelanteil beim Berühren**	Wird die Schnittfläche mit dem Finger eingedrückt, bleibt der Fingerabdruck zurück.
3.5	**Keine größeren oder mehrfachen Knorpelanteile**	Es werden Punkte abgezogen, wenn im Muskelanteil Knorpel vorhanden sind. Sind zahlreiche Knorpelanteile vorhanden und/oder erreichen sie ein größeres Ausmaß, werden mehr Punkte abgezogen.

GERUCH UND GESCHMACK (bezogen auf den Mageranteil, ohne äußere Kruste zur Beurteilung des arttypischen, intensiven und würzigen Geschmacks; der Geruch ist aromatisch und angenehm)

Code	Konformitätsanforderung	Beschreibung der Mängel
4.1	**Vorhandensein von Gerüchen, einschließlich der Wahrnehmung eines mäßig rauchigen Geruchs**	Geruchlosigkeit, einschließlich fehlender oder unzureichender Wahrnehmung des rauchigen Geruchs, da Rauch ein wesentlicher Bestandteil von Speck mit der Kennzeichnung g.g.A. ist.
4.2	**Kein teeriger, ranziger „fischiger", muffiger Geruch, keine fauligen Veränderungen**	Das Fehlen folgender Gerüche wird wie folgt bewertet: • teerig (4.2) • ranzig (4.3) • „fischig" (4.3) • muffig (4.5) • von fauligen Veränderungen (4.6)
4.3	**Angenehm salziger Geschmack**	Die Kalibrierung des salzigen Geschmacks wird anhand von Standards am gereiften Speck durchgeführt, bei steigendem NaCl von 3 bis 7,5% (Musculus biceps femoris). Bei Proben mit Salzanteil zwischen 6 und 7,5% werden zwischen einem ½ Punkt und 3 Punkten abgezogen.
4.4	**Kein süßlicher bzw. saurer bzw. bitterer oder seifiger Geschmack**	Süßlich (4.9): Es gilt der Standard des süßlichen Geschmacks des gereiften Nackenschinkens (coppa stagionata): bei diesem Standard werden 4 Punkte abgezogen. Sauer (4.10): Es wird der Standard des sauren Geschmacks der Salamis angewendet. Bitter (4.11): Es sind zwei Standards vorgesehen: Schinken mit 15-Monate langer Reifung und Proteolysewert 34 (Abzug von 3-4 Punkten) und gereifter Speck mit Proteolysewert 30 (Abzug von 2 Punkten).

4.5	**Netto-Kaubarkeit, nicht klebend (kein „Gummieffekt")**	Im Mund lässt sich die Probe nicht zerkleinern und zerkauen, sondern bleibt zäh und bildet eine Masse, die bitter oder nach wenig gereiftem Fleisch schmeckt. Es gilt derselbe Standard wie für „Bitter" unter Punkt 4.4, mit dem Abzug von jeweils 3 und 2 Punkten.