

 <p><i>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</i></p>	<p>KONTROLLPLAN SÜDTIROLER SPECK G.G.A.</p>	<p>KP – SSP 2. überarbeitete Fassung</p> <p>18. Februar 2021 © IFCQ</p>
--	--	---

KONTROLLPLAN

SÜDTIROLER SPECK Geschützte geografische Angabe

<p>Verfasser AUT: <i>Alessio Lodolo</i> RSCH: <i>Lukas Spada</i></p>	<p>Genehmigt AU: <i>Ludovico Picotti</i></p>
--	--

	KONTROLLPLAN SÜDTIROLER SPECK G.G.A.	KP – SSP 2. überarbeitete Fassung 18. Februar 2021 © IFCQ
--	---	---

INHALTSVERZEICHNIS

1.	VORWORT	3
2.	ZWECK UND GELTUNGSBEREICH	3
3.	REFERENZDOKUMENTE	3
4.	ABKÜRZUNGEN UND BEGRIFFSBESTIMMUNGEN	5
5.	ZUGANG ZUM KONTROLLSYSTEM	7
5.1	ANTRAGSTELLUNG AUF ANERKENNUNG	7
5.2	VERFAHREN ZUR ANERKENNUNG IM KONTROLLSYSTEM DER G.G.A. SÜDTIROLER SPECK	7
5.2.1	Gültigkeit der Anerkennung	9
5.2.2	Nachträgliche Veränderung der Ausgangsbedingungen zur Anerkennung sowie gegebenenfalls weitere zusätzliche Änderungen	9
5.2.3	Freiwillige Einstellung der Tätigkeit im Sinne der g.g.A. durch das Unternehmen	9
5.2.4	Übernahme der Anerkennung	10
5.3	AUSTRITT AUS DEM KONTROLLSYSTEM UND LÖSCHUNG AUS DEM VERZEICHNIS	10
5.3.1	Verfahren zur Handhabung nicht mehr aktiver Einträge	11
6.	ALLGEMEINE VERPFLICHTUNGEN DER UNTERNEHMEN	11
7.	VON DEN UNTERNEHMEN ZU ERFÜLLENDE KONFORMITÄTSANFORDERUNGEN	13
7.1	VERPFLICHTUNGEN DES HERSTELLERS	13
7.2	VERPFLICHTUNGEN DES PORTIONIER-/AUFSCHNITTBETRIEBES	16
8.	UNTERNEHMENSKONTROLLEN DER IFCQ	17
8.1	HERSTELLERKONTROLLEN DER IFCQ	18
8.1.1	KONTROLLE der angelieferten Schlegel und der entsprechenden bescheinigten Anforderungen	19
8.1.2	ÜBERPRÜFUNG der Verarbeitung	20
8.1.3	ÜBERPRÜFUNG der Reifung	21
8.1.4	PRÜFUNG der Veredelung	22
8.1.5	ÜBERPRÜFUNG des Transports	22
8.1.6	ÜBERPRÜFUNG der Portionier- und/oder Aufschnittvorgänge	22
8.1.7	ÜBERPRÜFUNG der Beibehaltung der strukturellen und technisch/organisatorischen Merkmale	23
8.2	PRÜFUNGEN DER IFCQ BEIM PORTIONIER-/AUFSCHNITTBETRIEB	23
8.2.1	ÜBERPRÜFUNG der Beibehaltung der strukturellen und technisch/organisatorischen Merkmale	24
9.	KONFORMITÄTSANFORDERUNGEN AN DEN GEREIFTEN SPECKS	24
10.	BEZEICHNUNG UND PRÄSENTATION	27
11.	HANDHABUNG DER NICHTKONFORMITÄTEN	27
11.1	HANDHABUNG VON NICHTKONFORMITÄTEN DURCH UNTERNEHMEN	27
11.2	HANDHABUNG DER NICHTKONFORMITÄTEN DURCH DIE IFCQ	28
12.	BESCHWERDEN UND EINSPRÜCHE	29
12.1	BESCHWERDEN	29
12.2	EINSPRÜCHE	29
13.	VERTRAULICHKEIT	29
14.	VERZEICHNIS DER ANHÄNGE	29

	KONTROLLPLAN SÜDTIROLER SPECK G.G.A.	KP – SSP 2. überarbeitete Fassung 18. Februar 2021 © IFCQ
--	---	---

1. VORWORT

Die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel sieht vor, dass die mit g.U./g.g.A. gekennzeichneten Agrarerzeugnisse in Übereinstimmung mit der einschlägigen Spezifikation hergestellt werden (Artikel 7) und die Überprüfung der Erfüllung der vorgeschriebenen Bedingungen durch die zuständigen Behörden und/oder die von den Mitgliedstaaten akkreditierten Kontrollstellen durchzuführen ist (Artikel 37).

Die unabhängige Kontrollstelle IFCQ Certificazioni SRL a socio unico (im Folgenden nur IFCQ) hat als autorisierte Kontrollstelle für die „g.g.A. Südtiroler Speck“ gemäß Art. 14 des Gesetzes Nr. 526/99 das vorliegende Dokument „Kontrollplan – Südtiroler Speck“ als Leitfaden zur Durchführung der betrieblichen Eigen- und Konformitätskontrollen erstellt.

Der KP wurde auf der Grundlage der beim Ministerium für Agrar-, Ernährungs- und Forstpolitik (im Folgenden nur MIPAAF) hinterlegten und an die zuständigen Dienststellen der Europäischen Union übermittelten Spezifikation (im Folgenden nur Spezifikation) erarbeitet und definiert sämtliche Kontrollen, denen das Erzeugnis unterzogen werden muss, um die Kennzeichnung der geschützten geografischen Angabe „Südtiroler Speck“ zu erhalten. Die Produktspezifikation kann unter dem Link www.politicheagricole.it von der MIPAAF-Website heruntergeladen werden.

Die Kontrollen umfassen sowohl die Überwachung der festgelegten Produktionskette durch das betroffene Unternehmen selbst (betriebliche Eigenkontrolle), als auch die von der IFCQ durchgeführten Kontrollen zum Nachweis der Prozess- und Produktkonformität.

Unternehmen, die beabsichtigen, die g.g.A. zu beantragen, haben sich den Kontrollen der IFCQ zu unterziehen und in Übereinstimmung mit der Spezifikation sowie mit dem vom MIPAAF genehmigten Kontrollsystem herzustellen.

2. ZWECK UND GELTUNGSBEREICH

Ziel des vorliegenden KP ist es, durch Inspektion bzw. Beprobung und Bewertung die Erfüllung der vorgesehenen Anforderungen der gesamten Produktionskette mit geschützter geografischer Angabe „Südtiroler Speck“ nachzuweisen und sicherzustellen; der KP findet auf die spezifischen Tätigkeiten sämtlicher in das Kontrollsystem der g.g.A. einbezogenen Wirtschaftsbeteiligten Anwendung: Speckproduzenten (nachstehend „Produzenten“ genannt) und Portionier-/Aufschnittbetriebe.

Zur Durchführung ihrer Aktivitäten nutzt die Kontrollstelle IFCQ IT-Systeme, die die Identifizierung, Herkunftssicherung und Rückverfolgbarkeit der Erzeugnisse durch die Eintragung der von den Unternehmen durchgeführten Aktivitäten gewährleisten.

	KONTROLLPLAN SÜDTIROLER SPECK G.G.A.	KP – SSP 2. überarbeitete Fassung 18. Februar 2021 © IFCQ
--	---	---

3. REFERENZDOKUMENTE

- **Verordnung (EG) Nr. 1107/1996** der Kommission vom 12. Juni 1996 zur Eintragung der geschützten geografischen Angabe Speck dell'Alto Adige, Südtiroler Markenspeck g.g.A. oder Südtiroler Speck g.g.A.“ im Sinne von Artikel 17 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/1992
- **Verordnung (EG) Nr. 178/2002** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
- **Verordnung (EG) Nr. 852/2004** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene
- **Verordnung (EG) Nr. 853/2004** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- **Verordnung (EG) Nr. 2074/2005** der Kommission vom 5. Dezember 2005 zur Festlegung von Durchführungsvorschriften für bestimmte unter die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates fallende Erzeugnisse und für die in den Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vorgesehenen amtlichen Kontrollen, zur Abweichung von der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und der Verordnung (EG) Nr. 854/2004
- **Verordnung (EG) Nr. 2076/2005** der Kommission vom 5. Dezember 2005 zur Festlegung von Übergangsregelungen für die Durchführung der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates
- **Verordnung (EU) Nr. 1169/2011** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission sowie der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission
- **Verordnung (EU) Nr. 1151/2012** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel
- **Verordnung (EU) Nr. 1308/2013** vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EWG) Nr. 1037/2001 und (EWG) Nr. 1234/2007, mit späteren Änderungen und Ergänzungen
- **Delegierte Verordnung (EU) Nr. 664/2014** der Kommission vom 18. Dezember 2013 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 in Bezug auf die Festlegung der Unionszeichen für geschützte Ursprungsbezeichnungen, geschützte geografische Angaben und garantiert traditionelle Spezialitäten sowie in Bezug auf bestimmte Herkunftsregeln, bestimmte Verfahrensregeln und bestimmte zusätzliche Übergangsregeln
- **Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014** der Kommission vom 13. Juni 2014 mit Durchführungsbestimmungen für die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel
- **Berichtigung Verordnung (EU) Nr. 668/2014** der Kommission vom 13. Juni 2014 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. der Europäischen Union, Gesetz Nr. 39/23 vom 14. Februar 2015)
- **Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2017/119** vom 13. Januar 2017 zur Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Spezifikation einer im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Bezeichnung (Speck Alto Adige IGP / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck)
- **Verordnung (EU) 625/2017** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Durchsetzung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) Nr. 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, die Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie die Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und die Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, die Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 92/496/EWG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates sowie die Entscheidung 92/438/EWG des Rates (Amtliche Kontrollverordnung)

KONTROLLPLAN SÜDTIROLER SPECK G.G.A.

KP – SSP
2. überarbeitete
Fassung

18. Februar 2021
© IFCQ

- **Gesetz Nr. 128 vom 24. April 1998**, Bestimmungen zur Erfüllung der Verpflichtungen, die sich aus der Mitgliedschaft Italiens in der Europäischen Gemeinschaft ergeben - Gemeinschaftsgesetz 1995/1997, mit besonderem Bezug auf Artikel 53
- **Gesetz Nr. 526 vom 21. Dezember 1999** mit Bestimmungen zur Umsetzung der Verpflichtungen, die sich aus der Mitgliedschaft Italiens in der Europäischen Gemeinschaft ergeben - Gemeinschaftsgesetz 1999 -, insbesondere Artikel 14, der besondere Bestimmungen zur Kontrolle und Überwachung geschützter Bezeichnungen für landwirtschaftliche Erzeugnisse und Lebensmittel enthält
- **Dekret des MIPAAF vom 4. Dezember 2003** über die Anerkennung des Speckkonsortiums und die Zuweisung der Aufgabe, die in Artikel 14 Absatz 15 des Gesetzes Nr. 526 vom 21. Dezember 1999 und späteren Verlängerungen genannten Funktionen wahrzunehmen
- **Gesetzesvertretendes Dekret Nr. 297 vom 19. November 2004**: „Sanktionen gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel“
- **Landesgesetz vom 22. Dezember 2005, Nr. 12**: Maßnahmen zur Qualitätssicherung im Lebensmittelbereich und Einführung des Qualitätszeichens „Qualität mit Herkunftsangabe“
- **Gesetzesvertretendes Dekret Nr. 114 vom 8. Februar 2006**: Umsetzung der Richtlinien 2003/89/EG, 2004/77/EG und 2005/63/EG betreffend die Angabe der in Lebensmitteln enthaltenen Zutaten
- **Gesetzesvertretendes Dekret Nr. 190 vom 5. April 2006**, „Sanktionen bei Verstößen gegen die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit“
- **Gesetz Nr. 296 vom 27. Dezember 2006**: Bestimmungen zur Aufstellung des jährlichen und mehrjährigen Staatshaushaltsplanes (Haushaltsgesetz) - Art. 1, Absatz 1047 mit staatlichen Kontrollaufgaben bezüglich der Kontrolltätigkeit öffentlicher und privater Stellen im Rahmen der eingetragenen Qualitätsproduktion von Agrarerzeugnissen, die an das Zentralinspektorat für Qualitätskontrolle von Agrarerzeugnissen übertragen wurde
- **Gesetzesdekret Nr. 193 vom 6. November 2007**: Umsetzung der Richtlinie 2004/41/EG über die Kontrolle der Lebensmittelsicherheit und die Anwendung der Gemeinschaftsvorschriften im selben Sektor
- **Mitteilung des MIPAAF vom 29. November 2007** (Prot. 0022897): Kontrollpläne für italienische Schutzbezeichnungen. Aussetzungs- oder Widerrufsmaßnahmen bei Nichteinhaltung von Tarifverpflichtungen durch Unternehmen
- **Mitteilung des MIPAAF vom 30. November 2007** (Prot. 0022966): Trennung von Agrar- und Lebensmittelprodukten mit geschützter Ursprungsbezeichnung von nicht herkunftsgeschützten Produkten
- **Landesgesetz Nr. 1 vom 25. Februar 2008**: Handwerksordnung
- **Mitteilung des MIPAAF (DG PQA III) vom 23. Oktober 2012** (Prot. 0002039): Übersetzung der Formulierung „Zertifiziert durch eine vom Mipaaaf autorisierte Kontrollstelle“
- **Mitteilung des MIPAAF (DG VICO I) vom 27. Januar 2021** (Prot. 0038970): Genehmigung der Etiketten g.U. und g.g.A. in den Kontrollplänen
- **Mitteilung des MIPAAF (DG VICO I) vom 19. Dezember 2013** (Prot. 0026712): Übermittlung des Dekrets Nr. 26588 vom 18. Dezember 2013 über die „Integration des Dekrets vom 15. April 2013 über das Zulassungsverfahren von Kontrollstellen für Kontroll- und Zertifizierungstätigkeiten in der landwirtschaftlichen Lebensmittelproduktion“
- **MIPAAF-Maßnahme vom 2. Februar 2017** zur Veröffentlichung der im italienischen Amtsblatt vom 20. Februar 2017 in Kraft getretenen Spezifikation
- **Mitteilung des MIPAAF (DG PREF II) vom 24. Mai 2017** (Prot. 0006976): Aufsichtsdatenbank - Informationspflichten der Kontrollorgane
- **Dekret des MIPAAF (DG VICO I) vom 21. Dezember 2020** (Prot. 9392639): Ermächtigung der Kontrollstelle „IFCQ Certificazioni Srl“ zur Durchführung von Kontrollen bezüglich der geschützten geografischen Angabe „Südtiroler Speck“
- **Mitteilung des MIPAAF (DG VICO I) vom 3. August 2018** (Prot. 0011924): Änderung der Bezeichnung Mipaaaf in Mipaaft auf Produkten mit geografischer Angabe
- **Mitteilung des MIPAAFT (DG VICO I) vom 17. Oktober 2019** (Prot. 0014769): Änderung der Bezeichnung Mipaaft in Mipaaaf auf Produkten mit geografischer Angabe
- **UNI CEI EN ISO IEC 17025, September 2005** „Allgemeine Anforderungen an die Kompetenz von Prüf- und Kalibrierlaboratorien“
- **UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012**: „Allgemeine Anforderungen an Stellen, die Produktzertifizierungssysteme betreiben“

	KONTROLLPLAN SÜDTIROLER SPECK G.G.A.	KP – SSP 2. überarbeitete Fassung 18. Februar 2021 © IFCQ
--	---	---

4. ABKÜRZUNGEN UND BEGRIFFSBESTIMMUNGEN

Die nachfolgenden Unternehmensdefinitionen (Hersteller und Portionier-/Aufschnittbetriebe) sollen nicht gesetzlich anerkannte Berufsbilder definieren, sondern dienen lediglich dazu, die von ihnen ausgeführten und in der Kontrollübersicht angegebenen Tätigkeiten zu bestimmen.

Eigenkontrolle:	Überprüfung der Konformitätsanforderungen, die von allen Unternehmen der Produktionskette der g.g.A. Südtiroler Speck bei den Tätigkeiten an ihren Produktionsstandorten umgesetzt und erfüllt wurden
Aufsichtsbehörde:	MIPAAF und Autonome Provinz Bozen
Hamme:	entbeinter und zugeschnittener Schweineschlegel
Schlegel:	entbeinter und zugeschnittener Schweineschlegel (Hamme) oder ganzer Schweineschlegel
Konformitätsbescheinigung:	Bescheinigung, mit der die Kontrollstelle IFCQ bestätigt, dass der „Südtiroler Speck“ in Übereinstimmung mit den Vorgaben der einschlägigen Spezifikation und dem von der zuständigen Behörde genehmigten KP hergestellt wurde
Südtiroler Speckkonsortium:	Vom MIPAAF (Ministerium für Agrar-, Ernährungs- und Forstpolitik) anerkanntes Speckkonsortium, dem die Aufgaben gemäß Artikel 14 Absatz 15 des Gesetzes Nr. 526 vom 21. Dezember 1999 zukommen
Brandmarkierung:	Am Ende des Reifungsprozesses wird der Speck, der sämtliche in der Spezifikation festgelegten Anforderungen erfüllt, mit diesem Kennzeichen ausgezeichnet.



Konformitätsprüfung:	Vorgang, bei dem die IFCQ gemäß KP die Einhaltung der in der Spezifikation festgelegten Konformitätsanforderungen prüft
Spezifikation:	EU-Vorschriften, die die Anforderungen des „Südtiroler Speck g.g.A.“ festlegen
G.g.A.:	Geschützte geografische Angabe
Los:	<p>„Eine Reihe von Verkaufseinheiten eines Lebensmittels, die unter gleichen Umständen erzeugt, hergestellt oder verpackt wurden...“. Das Los wird vom Hersteller festgelegt und unter seiner Verantwortung angebracht. Nach Maßgabe der genannten Definition wird das Los im KP anhand der spezifischen Verarbeitungsphase wie folgt unterschieden:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <u>Los frischer Hammen</u>: Gesamtheit der frischen Hammen, die der Produzent mit einer einzigen Lieferung erhält; – <u>Anfangslos (AL)</u>: Gesamtheit der vom Produzenten zugelassenen Hammen; es kann bestehen aus: <ul style="list-style-type: none"> ✓ einem einzigen Los, das einer einzigen Lieferung entspricht ✓ allen einzelnen in derselben Woche gelieferten Losen ✓ jeder beliebigen Anzahl von Hammen, die den in derselben Woche gelieferten Losen angehören, denen der Hersteller denselben AL-Code zugewiesen hat, als Nachweis dafür, dass der Verarbeitungsbeginn in derselben Woche stattgefunden hat – <u>Verpackungslos</u>: sämtliche Packungen mit aufgeschnittenem Speck, die der Portionier-/Aufschnittbetrieb an einem Tag herstellt
Verstärkte Kontrollmaßnahmen:	gezielte Zusatzkontrollen bezüglich eines festgelegten geregelten Aspekts, bestehend aus mindestens einer Kontrollprüfung bis zu maximal fünf Kontrollprüfungen. Diesbezüglich werden dem betreffenden Unternehmen die Prüfhäufigkeit und die gemäß Tarifordnung zu tragenden Kosten mitgeteilt. Diese Maßnahme kommt auch dann zur Anwendung, wenn sich dieselbe Nichtkonformität innerhalb eines Jahres wiederholt. Ist laut Kontrollübersicht mehr als eine Zusatzkontrolle im selben

	KONTROLLPLAN SÜDTIROLER SPECK G.G.A.	KP – SSP 2. überarbeitete Fassung 18. Februar 2021 © IFCQ
--	---	---

Nichtkonformität (NK):	Unternehmen vorgesehen, so können diese – falls sie unterschiedlicher Art sind – während desselben Kontrollbesuchs vor Ort durchgeführt werden.
Geringfügige Nichtkonformitäten (GNK):	Nichterfüllung der Konformitätsanforderungen der Spezifikation oder Nichteinhaltung der Bestimmungen des Kontrollplans
Schwerwiegende Nichtkonformitäten (SNK):	Nichterfüllung der Konformitätsanforderungen der Spezifikation oder Nichteinhaltung der Bestimmungen des Kontrollplans, die die Zertifizierbarkeit des Produkts nicht beeinträchtigen
Unternehmen:	Aufgrund der spezifischen Tätigkeiten in das Kontrollsystem der g.g.A. eingebundenes Subjekt
KP:	Kontrollplan
Speck-Portal:	IT-System, das die von Herstellern und Portionier-/Aufschnittbetrieben eingegebenen Daten sammelt, aggregiert und organisiert und sie den Unternehmen über spezifische Schnittstellen und nach bestimmten Zugriffsrechten zur Verfügung stellt
Endprodukt:	Erzeugnis, das in Übereinstimmung mit den in der Spezifikation festgelegten Anforderungen hergestellt wurde und sich für die Kennzeichnung mit der Brandmarkierung eignet
Produzent/Hersteller:	Anerkanntes Unternehmen, das die frischen Hammen zum fertigen Produkt verarbeitet und es auch portionieren oder in Scheiben schneiden kann
Portionier-/Aufschnittbetrieb:	Anerkanntes Unternehmen, das keine Produkte verarbeitet, sondern das den Konformitätsanforderungen entsprechende Fertigprodukt portioniert und/oder aufschneidet und mit dem Kennzeichen g.g.A. versieht
Beschwerde:	Mitteilung, mit der ein Unternehmen die IFCQ über seine Unzufriedenheit/eventuelle Unregelmäßigkeiten in Bezug auf die erbrachte Dienstleistung in Kenntnis setzt
Antragsteller:	Unternehmen, das bei der IFCQ die Aufnahme in das Kontrollsystem der g.g.A. beantragt
Anerkennung:	Aufgrund dieser Maßnahme nimmt die IFCQ ein Unternehmen in das Kontrollsystem der g.g.A. auf
Einspruch:	Antrag eines Unternehmens an die Widerspruchskammer auf Aufhebung oder Überprüfung einer von der IFCQ ergriffenen Maßnahme
Eingangsbrandmarkierung (EBM):	Identifikationszeichen, das vom Hersteller bei der Zulassung auf der Hamme angebracht wird und während der gesamten Verarbeitungsphase der Hamme Gültigkeit bewahrt; das Siegel weist sowohl das Datum des Verarbeitungsbeginns (Tag, Monat und Jahr oder Woche und Jahr) als auch der Hersteller-Identifikationscode auf;
Kalibrierstatus:	Zustand eines Messgerätes, der darauf verweist, dass das Gerät die festgelegte Kalibrierfrist nicht überschritten hat. Mit der Kalibrierung werden die messtechnischen Eigenschaften eines Messgerätes definiert, um dessen Genauigkeit zu überprüfen.
Herkunftssicherung:	Verfahren zur Rekonstruktion des Werdegangs eines Produktes innerhalb der Fertigungs- und Lieferkette durch Aufzeichnung und Dokumentation der einzelnen Verarbeitungsphasen. Die Herkunftssicherung ermöglicht die Rückverfolgbarkeit , ein Prozess, der sämtliche aufgezeichneten Informationen verknüpft, um die vorgelagerte Produkthistorie sowie die Verantwortlichkeiten innerhalb der Fertigungs- und Lieferkette zurückzuverfolgen.
PRÜFERGEBNISAUSWERTUNG:	Prüferegebnisauswertung

5. ZUGANG ZUM KONTROLLSYSTEM

5.1 ANTRAGSTELLUNG AUF ANERKENNUNG

Beabsichtigt ein Antragsteller gemäß Kontrollsystem der g.g.A. zu produzieren, so muss er entweder selbst oder – aufgrund einer entsprechenden Vollmacht – über das Speckkonsortium einen Antrag auf Anerkennung stellen; in der Vollmacht ist festzuhalten, dass für Verstöße (auch finanzieller Natur) in jedem Fall der jeweilige Antragsteller haftet; das Formular ist vollständig

	KONTROLLPLAN SÜDTIROLER SPECK G.G.A.	KP – SSP 2. überarbeitete Fassung 18. Februar 2021 © IFCQ
--	---	---

ausgefüllt und mit den angegebenen Unterlagen versehen, an die E-Mail-Adresse anagrafica@ifcq.it zu senden:

- **Anhang 1** für den Produzenten;
- **Anhang 2** für den Portionier/Aufschnittbetrieb.

Mit der Antragstellung erklärt der Antragsteller, mit dem Inhalt des Kontrollsystems (KP, Tarifsystem, Kontrollübersicht sowie allen anderen relevanten Dokumenten) vollinhaltlich einverstanden zu sein und übernimmt die direkte Verantwortung für die zwecks Anerkennung und darauffolgender Aufrechterhaltung der Anforderungen durchgeführten Tätigkeiten.

5.2 VERFAHREN ZUR ANERKENNUNG IM KONTROLLSYSTEM DER G.G.A. SÜDTIROLER SPECK

Das Anerkennungsverfahren besteht aus folgenden Schritten:

a) Prüfung der Dokumente

Nach Erhalt des Antrags und der erforderlichen Zusatzdokumente prüft die IFCQ innerhalb von zehn (10) Arbeitstagen:

- Ob sich die Produktionsstätte des Antragstellers in dem in Art. 2 der Spezifikation definierten abgegrenzten geografischen Gebiet befindet;
- Ob der Antrag unter Verwendung der entsprechenden Vordrucke eingereicht und diese vollständig ausgefüllt wurden; sollten die Unterlagen unvollständig oder unzureichend sein, wird eine Aufforderung zur Nachreichung gesendet.

b) Erstkontrolle:

Nach positivem Abschluss der Unterlagenprüfung, führt die IFCQ innerhalb von dreißig (30) Arbeitstagen nach Antragseingang die erste Kontrolle durch. In dessen Verlauf werden sowohl die Übereinstimmung der bestehenden Bedingungen mit den im Antrag mitgeteilten Angaben als auch die Fähigkeiten des Antragstellers bewertet, die Spezifikationsanforderungen in Zusammenhang mit seiner spezifischen Tätigkeit zu erfüllen; daher wird Folgendes überprüft:

- **Bei den Herstellern**, ob die im Anerkennungsantrag angegebenen und zur Verarbeitung der Erzeugnisse im Sinne der g.g.A. geeigneten Einrichtungen und Anlagen vorhanden sind sowie ob ein System verfügbar ist, das sämtliche Kontrollen der Herkunftssicherung der angelieferten Speckhammen, der einzelnen verarbeiteten und gereiften Lose und der auszuliefernden portionierten/geschnittenen und verpackten Erzeugnisse gewährleistet.
- **Bei den Portionier-/Aufschnittbetrieben**, ob die im Anerkennungsantrag angegebenen Einrichtungen und Anlagen vorhanden sind und ob ein System verfügbar ist, das sämtliche Kontrollen der Herkunftssicherung bezüglich der angelieferten Speckhammen mit g.g.A.-Kennzeichnung sowie der anschließend auszuliefernden portionierten und/oder in Scheiben geschnittenen Erzeugnisse gewährleistet.

Sollten bei der Prüfung Bedingungen festgestellt werden, die von den gemeldeten abweichen, wird das Verfahren – sofern möglich – bis zur Erfüllung der vorgesehenen Anforderungen eingestellt. Erfüllt das Unternehmen auch innerhalb von dreißig (30) Arbeitstagen nach Aufforderung die Anforderungen nicht, stellt die IFCQ mittels Zusendung einer entsprechenden Mitteilung die Kontrollen ein.

	KONTROLLPLAN SÜDTIROLER SPECK G.G.A.	KP – SSP 2. überarbeitete Fassung 18. Februar 2021 © IFCQ
--	---	---

c) **Anerkennung:**

Die IFCQ bewertet die Ergebnisse der Erstkontrolle und wenn dabei keine Nichtkonformitäten festgestellt werden, fährt der Zertifizierungsausschuss der IFCQ mit der Bewertung der Erstkontrolle fort.

Bei positivem Ausgang der Erstprüfung beschließt der Zertifizierungsausschuss innerhalb von fünfzehn (15) Arbeitstagen nach Erhalt der entsprechenden Unterlagen über die Erteilung der Anerkennung für die Tätigkeit im Sinne der g.g.A. oder über die Ablehnung der Anerkennung aufgrund nicht erfüllter Anforderungen durch den Antragsteller.

Die IFCQ stellt dem Antragsteller innerhalb von zehn (10) Arbeitstagen nach Beschluss des Zertifizierungsausschusses das Ergebnis des Beschlusses zu und zwar im Besonderen:

- Die IFCQ erlässt im Falle einer positiver Bewertung die Anerkennungsverfügung, weist die Identifikationsnummer zu und nimmt den Antragsteller in das Verzeichnis der anerkannten Unternehmen auf; mittels zertifizierter elektronischer Post (PEC) wird die Verfügung, einschließlich der Unterlagen des KP (Tarifsystem, Kontrollübersicht sowie alle weiteren nützlichen Dokumente), dem Unternehmen und – zur Kenntnis – dem anerkannten Speckkonsortium zugesendet;
- Im Falle einer negativen Bewertung wird die Verfügung bezüglich der Nichtaufnahme dem nicht anerkannten Antragsteller und – zur Kenntnis – dem Speckkonsortium mittels zertifizierter elektronischer Post (PEC) zugestellt.

Bei Vergabe der Identifikationsnummer:

- erhält **der Hersteller** die Zugangsdaten zum „Speck-Portal“, um das Eingangsregister, das Zulassungsregister, das Reifungsregister, die Sendung/Annahme der ausgelagerten Produkte, das Zuschnittsregister, die Herstellererklärung und – falls am selben Produktionsstandort auch portioniert und/oder aufgeschnitten wird – das Verpackungsregister zu bearbeiten; diese Eintragungen müssen gemäß Anweisungen aus **Anhang 3, 4, 5, 6, 7, 8** und **9** erfolgen; die IFCQ liefert auch die Brandmarkierungen und unauslöschlichen Kennzeichen;
- erhält **der Portionier-/Aufschnittbetrieb** die Zugangsdaten zum „Speck-Portal“ zur Eintragung der Verpackungsdaten gemäß Anweisungen aus **Anhang 9**.

Erfolgen Produktion und Portionierung/Aufschnitt in derselben Produktionsstätte, so wird eine einzige Identifikationsnummer zugewiesen (wenn die vom örtlichen Gesundheitsbetrieb erteilte gesundheitliche Zulassung dieselbe ist);

Die IFCQ führt das Verzeichnis aller anerkannten Unternehmen und aktualisiert deren Unterlagen, einschließlich der Maßnahmen zur Bearbeitung der Nichtkonformitäten, sowie die Unterlagen der Aufsichtsdatenbank.

5.2.1 Gültigkeit der Anerkennung

Die Gültigkeit der Anerkennung eines Unternehmens und dessen Aufnahme in das Verzeichnis der anerkannten Unternehmen ist – unbeschadet des Rücktritts oder der Löschung – an die

	KONTROLLPLAN SÜDTIROLER SPECK G.G.A.	KP – SSP 2. überarbeitete Fassung 18. Februar 2021 © IFCQ
--	---	---

Genehmigung gebunden, die der IFCQ zur Durchführung der Konformitätskontrollen der g.g.A. Südtiroler Speck vom MIPAAF (Ministerium für Agrar-, Ernährungs- und Forstpolitik) erteilt wurde.

Die Gültigkeit der Kontrollen und Konformitätsbescheinigungen ist an die Genehmigung gebunden, die der IFCQ zur Durchführung der Konformitätskontrollen der g.g.A. Südtiroler Speck vom MIPAAF erteilt wurde. Im Falle einer Genehmigungserneuerung zur Durchführung der Kontrollen ist die IFCQ weiterhin in diesem Zusammenhang tätig.

Die Unternehmen verpflichten sich, mit der IFCQ zusammenzuarbeiten und deren Kontrolltätigkeiten zur Überwachung der korrekten Erfüllung der ihnen obliegenden Verpflichtungen zu erleichtern sowie alle angeforderten Dokumente und Eintragungen (z. B. Transport- bzw. Liefersdokumente, Beschwerden) zur Verfügung zu stellen.

5.2.2 Nachträgliche Veränderung der Ausgangsbedingungen zur Anerkennung sowie gegebenenfalls weitere zusätzliche Änderungen

Zur Beibehaltung der Anerkennung im Sinne der g.g.A. muss das betreffende Unternehmen der IFCQ möglichst im Vorfeld und in jedem Fall innerhalb von zehn (10) Arbeitstagen nach deren Ausführung, unter der E-Mail-Adresse anagrafica@ifcq.it alle wesentlichen Änderungen, die sich auf die Produktkonformität, den Produktionsprozess und die Herkunftssicherung der Produkte auswirken sowie alle Änderungen in Bezug auf die Inhaberschaft von Pflichten und Rechten (z. B. Unternehmensänderungen, Änderungen in Bezug auf das Eigentum oder den Firmennamen, den Kode SB, die Unternehmensstruktur und/oder die Produktionsstruktur) formell mitteilen.

Innerhalb von zehn (10) Arbeitstagen nach Erhalt der Mitteilung bewertet die IFCQ die vorgenommenen Änderungen und behält sich das Recht vor, Inspektionen durchzuführen und/oder die Nachreichung ergänzender Unterlagen in Bezug auf die vorgenommenen Änderungen anzufordern.

Im Falle der Aufhebung oder des Widerrufs der gesundheitlichen Zulassung hat das Unternehmen die IFCQ innerhalb von 24 Stunden mittels zertifizierter elektronischer Post (PEC) zu benachrichtigen und die Tätigkeiten im Sinne der g.g.A. umgehend einzustellen.

5.2.3 Freiwillige Einstellung der Tätigkeit im Sinne der g.g.A. durch das Unternehmen

Unternehmen, die ihre Aktivitäten bezüglich des KP vorübergehend einstellen, müssen dies der IFCQ unter der E-Mail-Adresse anagrafica@ifcq.it schriftlich mitteilen und – falls es sich um einen Hersteller handelt – der IFCQ die Brandmarkierungen und unauslöschlichen Kennzeichen zurückgeben. Die IFCQ nimmt die Mitteilung zur Kenntnis und erlässt eine Verfügung zur Einstellung ihrer Kontrolltätigkeit beim betreffenden Unternehmen, die keine Änderung der Stammdaten zur Folge hat.

Während der vorübergehenden Tätigkeitseinstellung ist das „suspendierte“ Unternehmen nicht verpflichtet, die in Absatz 5.2.2 angeführten, gegebenenfalls vorgenommenen Änderungen mitzuteilen.

	KONTROLLPLAN SÜDTIROLER SPECK G.G.A.	KP – SSP 2. überarbeitete Fassung 18. Februar 2021 © IFCQ
--	---	---

Das „suspendierte“ Unternehmen ist verpflichtet, seine Tätigkeit im Sinne der g.g.A. unverzüglich einzustellen.

Die eventuelle Wiederaufnahme der Aktivitäten durch ein „suspendiertes“ Unternehmen muss der IFCQ im Vorfeld unter der E-Mail-Adresse anagrafica@ifcq.it schriftlich mitgeteilt werden, einschließlich aller Änderungen, die während des Zeitraums der Suspendierung vorgenommen wurden. In diesem Falle führt die IFCQ innerhalb von zehn (10) Arbeitstagen nach Erhalt der Mitteilung des Unternehmens eine ergänzende Prüfung durch.

5.2.4 Übernahme der Anerkennung

Wenn ein neues Unternehmen die Tätigkeit übernimmt und aus dem Übernahme-/Übertragungsantrag hervorgeht, dass das im g.g.A.-Verzeichnis eingetragene Unternehmen lediglich auf ein anderes Subjekt übertragen wurde – unter Beibehaltung aller wesentlichen objektiven Aspekte, die zur Eintragung des übernommenen Unternehmens im Verzeichnis der anerkannten Unternehmen geführt haben – erfolgt die Eintragung des übernehmenden Unternehmens in das entsprechende Verzeichnis nach einer einfachen Prüfung der Dokumente (d.h. ohne Erstkontrolle). Das Dossier wird nicht dem Zertifizierungsausschuss zur Bewertung vorgelegt, wenn der Einmalige Unternehmenskodex (= Steuernummer - CUAA) unverändert bleibt und/oder lediglich der Rechtssitz geändert wird.

In jedem anderen Fall, in dem die Übernahme nicht ausschließlich die Übertragung all jener Rechte und Pflichten auf ein anderes Subjekt beinhaltet, die sich aus der Zugehörigkeit des übertragenden Unternehmens zum Kontrollsystem der g.g.A. ergeben, plant die IFCQ eine Kontrolle zum Konformitätsnachweis des Unternehmens. Fällt diese positiv aus, so folgt die Anerkennung des Unternehmens im entsprechenden Verzeichnis, stets nach Bewertung der Unterlagen durch den Zertifizierungsausschuss.

5.3 AUSTRITT AUS DEM KONTROLLSYSTEM UND LÖSCHUNG AUS DEM VERZEICHNIS

Unternehmen, die beabsichtigen aus dem Kontrollsystem der g.g.A. (wegen Schließung oder Verlagerung des Unternehmens, Einstellung der Produktionstätigkeit im Sinne der g.g.A. oder aus anderen Gründen) auszutreten, haben dies der IFCQ unter der E-Mail-Adresse anagrafica@ifcq.it und – zur Kenntnis – dem anerkannten Speckkonsortium schriftlich mitzuteilen. Handelt es sich dabei um einen Hersteller, müssen die Brandmarkierungen und unauslöschlichen Kennzeichen zurückgegeben werden.

Im Falle eines Austrittsantrags ist das Unternehmen verpflichtet, die der IFCQ zustehenden Gebühren für das Kalenderjahr, in dem der Antrag gestellt wurde, zu zahlen.

Nach Abschluss sämtlicher Verfahren bezüglich des Austrittsantrags, unterbreitet die IFCQ den Antrag dem Zertifizierungsausschuss, der einen entsprechenden Beschluss fasst. Demzufolge erlässt die IFCQ eine Austrittsverfügung, setzt das betroffene Unternehmen per zertifizierter E-Mail (PEC) darüber in Kenntnis und streicht es aus dem Verzeichnis der anerkannten Unternehmen. Das Verfahren gilt als abgeschlossen, sobald das Unternehmen, das den Austrittsantrag gestellt hat, die Austrittsverfügung erhält. Bis zu diesem Zeitpunkt ist das Unternehmen dazu angehalten, sämtlichen Verpflichtungen nachzukommen, die ihm als anerkanntes Unternehmen obliegen.

	KONTROLLPLAN SÜDTIROLER SPECK G.G.A.	KP – SSP 2. überarbeitete Fassung 18. Februar 2021 © IFCQ
--	---	---

5.3.1 Verfahren zur Handhabung nicht mehr aktiver Einträge

Die IFCQ unterbreitet dem Zertifizierungsausschuss die Streichung eines anerkannten Unternehmens aus dem entsprechenden Verzeichnis zur Bewertung, wenn:

- das Unternehmen ohne vorgesehene Vorankündigung seine Tätigkeit eingestellt hat und dieser Umstand durch die Prüfung der Dokumente bezüglich der Löschung aus dem Handelsregister und/oder durch eine Kontrolle nachgewiesen werden kann, die bestätigt, dass das Unternehmen nicht mehr im Sinne des KP tätig ist;
- die Produktionsstätte und/oder das anerkannte Unternehmen nicht mehr existieren, die Produktionsstätte aufgelassen, geschlossen oder aufgegeben oder aber das Unternehmen als insolvent erklärt wurde;
- die Produktion im Sinne der g.g.A. für einen Zeitraum von über zwölf (12) vollen und aufeinanderfolgenden Monaten ohne schriftliche Mitteilung eingestellt wurde. In diesem Fall sendet die IFCQ eine Mitteilung an das betreffende Unternehmen und setzt es darüber in Kenntnis, dass nach Ablauf von dreißig (30) Arbeitstagen ohne schriftliche Mitteilung an die IFCQ bezüglich der Produktionsfortsetzung im Sinne der g.g.A., das Unternehmen aus dem Verzeichnis der im Kontrollsystem der g.g.A. eingetragenen Unternehmen gestrichen wird.

Die Löschung aus dem Verzeichnis:

- verbietet dem Unternehmen, den brandmarkierten und/oder mit unauslöschlicher Kennzeichnung versehenen und/oder portionierten/aufgeschnittenen Speck mit g.g.A. ab dem in der Austritts-/Löschungsmitteilung angegebenen Datum zu verwenden;
- verpflichtet das Unternehmen, die Verwendung von Etiketten, Briefbögen sowie sämtlicher Dokumente/Publikationen, in denen Hinweise auf die g.g.A. Südtiroler Speck aufscheinen, umgehend einzustellen;
- verbietet dem Unternehmen die Verwendung sowohl der Konformitätszeichen als auch der Zeichen, die in den einschlägigen EU-Verordnungen vorgesehen sind.

Wenn ein Hersteller nach dreißig (30) Arbeitstagen ab der Löschung aus dem Verzeichnis der anerkannten Unternehmen die Brandmarkierungen und/oder Kennzeichen nicht unaufgefordert zurückgibt, sendet die IFCQ eine schriftliche Mahnung; erfolgt die Rückgabe auch innerhalb von zehn (10) Arbeitstagen nicht, so holt die IFCQ beim betreffenden Unternehmen das gelieferte Material ab und stellt ihm die dafür entstandenen Kosten in Rechnung.

Beabsichtigt ein aus dem Verzeichnis gestrichenes Unternehmen, die Tätigkeit im Sinne der g.g.A. Südtiroler Speck wieder aufzunehmen, so hat es ein neues Anerkennungsverfahren zu durchlaufen.

6. ALLGEMEINE VERPFLICHTUNGEN DER UNTERNEHMEN

Unternehmen, die im Kontrollsystem der g.g.A. anerkannt sind, müssen folgenden Verpflichtungen nachkommen:

	KONTROLLPLAN SÜDTIROLER SPECK G.G.A.	KP – SSP 2. überarbeitete Fassung 18. Februar 2021 © IFCQ
--	---	---

- Beibehaltung der strukturellen und organisatorischen Merkmale in Bezug auf die zum Zeitpunkt der Anerkennung vorhandenen Elemente sowie alle weiteren, gemäß Absatz 5.2.2 nachträglich erworbenen Elemente, insbesondere in Bezug auf die gültige gesundheitliche Zulassung;
- Durchführung und Einhaltung der betrieblichen Eigenkontroll-, Herkunftssicherungs- und Rückverfolgbarkeitsverfahren; das Erzeugnis muss so verarbeitet, gehandhabt und/oder gelagert werden, dass es jederzeit identifizierbar ist; insbesondere haben die Unternehmen an ihrem Standort die Unterlagen aufzubewahren, die in jeder Verarbeitungsphase die Herkunftssicherung der für die g.g.A. bestimmten Erzeugnisse gewährleisten;
- Getrennte Durchführung der Verarbeitungsschritte von Erzeugnissen, die für die g.g.A. bestimmt sind, und von Erzeugnissen, die nicht für die g.g.A. zugelassen werden können durch physische oder zeitliche Abtrennung der Produktionslinien; im Falle der physischen Trennung der Produktionslinien sind die Unternehmen verpflichtet, die für die g.g.A. bestimmten Verarbeitungslinien, Anlagen und Räumlichkeiten im Lageplan klar zu kennzeichnen;
- Erfüllung der Verpflichtungen für Erzeugnisse, die durch die g.g.A. geschützt sind und Einhaltung der in der Spezifikation festgelegten Anforderungen sowie der Vorschriften des KP;
- Erfassung, Ausfüllung, Bearbeitung und Archivierung der vom KP vorgesehenen Unterlagen, um die Kontrolltätigkeit der IFCQ und der offiziellen Kontrollbehörden zu erleichtern;
- Zulassung – mit oder ohne Vorankündigung – jeglicher Art von Kontrollen durch die IFCQ, mit dem Ziel, die sorgfältige Erfüllung der auferlegten Verpflichtungen zu überprüfen und die Beibehaltung der Anerkennung zu gewährleisten. Nachfolgend der Wortlaut von Artikel 3 Absatz 2 des gesetzesvertretenden Dekrets Nr. 297/2004: „Unbeschadet der Anwendung der geltenden strafrechtlichen Vorschriften und nach vorheriger Prüfung durch das Ministerium für Land- und Forstwirtschaft wird jedes Subjekt, das dem Kontrollsystem angehört und durch sein Verhalten Kontrollen nicht zulässt und/oder die Probenahme verhindert oder die Überprüfung der Dokumente durch die Verantwortlichen der Kontrollbehörde gemäß Absatz 1 oder durch die Beauftragten des Speckkonsortiums gemäß Artikel 1 Absatz 1 Buchstabe c) Nummer 1) behindert oder erschwert, mit einer Verwaltungsstrafe in Höhe von fünfhundertsechzehn Euro belegt“;
- Formelle Mitteilung an die IFCQ zu sämtlichen wesentlichen Änderungen, die die Produktkonformität, den Produktionsprozess und die Herkunftssicherung der Erzeugnisse beeinträchtigen sowie zu Änderungen, die den Besitz von Pflichten und Rechten betreffen – möglichst im Vorfeld und in jedem Fall innerhalb von zehn (10) Arbeitstagen nach ihrer Einführung;
- Ermächtigung der IFCQ zur Verwendung der bezüglich der betrieblichen Tätigkeit erworbenen Daten zur Ausübung der Kontrolltätigkeit;
- Ermächtigung zum Zugang zur eigenen Produktionsstätte auch für Verantwortliche der für Akkreditierung und Überwachung zuständigen Behörden gemäß den für diese geltenden Vorschriften;
- Erteilung der Genehmigung an die IFCQ zur Verwendung mobiler Geräte und Kameras zur fotografischen Erhebung der Standorte, von Ausstattungen, Screenshots und Dokumenten, die zur ausschließlichen Unterstützung ihrer Tätigkeit bzw. zur Durchführung der vom MIPAAF genehmigten Kontrollen dienen;
- Erfassung:
 - der eingegangenen Beschwerden und deren Bereitstellung für die Kontrollbehörde, sowie der diesbezüglich ergriffenen Korrekturmaßnahmen;
 - der Nichtkonformitäten, mit Bereitstellung objektiver Nachweise zum Ausschluss der nicht konformen Erzeugnisse aus der g.g.A.;

	KONTROLLPLAN SÜDTIROLER SPECK G.G.A.	KP – SSP 2. überarbeitete Fassung 18. Februar 2021 © IFCQ
--	---	---

– des Datums und der Verarbeitungszeit der Erzeugnisse im Sinne der g.g.A.;

- Aufbewahrung am Sitz der anerkannten Produktionsstätte und für die Dauer von mindestens fünf (5) Jahren ab Ausstellungsdatum sämtlicher im Rahmen der Tätigkeit im Sinne der g.g.A. erstellten und erhaltenen Dokumente, vorbehaltlich gegebenenfalls genehmigter Abweichungen durch die Kontrollstelle;
- Sicherstellung der in der Spezifikation und im KP vorgesehenen Konformitätsanforderungen und Lieferung eines objektiven Beweises an die IFCQ für die Einhaltung der in der Spezifikation für Erzeugnisse, die im Sinne der g.g.A. verarbeitet werden, vorgesehenen Konformitätsanforderungen, für die gegebenenfalls festgestellten Nichtkonformitäten sowie die ergriffenen Korrekturmaßnahmen;
- Verwendung von kalibrierten Messgeräten für die Messungen im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle; zu diesem Zweck, Aufbewahrung der Dokumente zur effizienten Handhabung der „externen“ und „internen“ Kalibrierung durch das Unternehmen; die Unterlagen müssen der IFCQ auf Anfrage zur Verfügung gestellt werden;
- im Falle eines Einspruchs bei der IFCQ, Aufbewahrung der Nichtkonformitätsverfügung bis zum endgültigen Beschluss;
- Rückgabe, lediglich durch den Hersteller und falls vorgesehen, der für seine Tätigkeit im Sinne des KP erhaltenen Brandmarkierungen und unauslöschlichen Kennzeichen. Sollte die Rückgabe durch den betreffenden Hersteller nicht unaufgefordert erfolgen, sendet die IFCQ eine schriftliche Aufforderung. Kommt es innerhalb von zehn (10) Arbeitstagen nicht zur Rückgabe, holt die IFCQ beim Hersteller das gesamte gelieferte Material ab und stellt diesem die entstandenen Kosten in Rechnung;
- ausschließlich seitens der Hersteller, unverzügliche Anzeige des Verlusts oder des Diebstahls der Brandmarkierungen und/oder unauslöschlichen Kennzeichen bei der Polizei und Übermittlung der entsprechenden Unterlagen an die IFCQ;
- Mitteilung an die IFCQ bezüglich sämtlicher von den zuständigen Behörden erlassenen Verfügungen, die die Konformität der Prozesse und/oder der Erzeugnisse beeinträchtigen können;
- obligatorische Nutzung des „Speck-Portals“ durch Eingabe von Daten und Informationen in die entsprechenden Abschnitte; das „Speck-Portal“ fungiert auch als Datenarchiv und kann – auf unterschiedliche Art und Weise – von den Unternehmen und der Aufsichtsbehörde abgefragt werden; die archivierten Daten können gemäß den geltenden Gesetzesbestimmungen und den festgelegten Bedingungen zur Verfügung gestellt und abgerufen werden;
- Bereitstellung von detaillierten Informationen zu den spezifischen Risiken im vorgesehenen Tätigkeitsbereich des IFCQ-Personals (Prüfungsverantwortliche und/oder deren Begleitpersonen) sowie zu den Präventions- und Notfallmaßnahmen im Zusammenhang mit dessen Tätigkeit (einschließlich der vorgesehenen und verfügbaren PSA), um die Durchführung der Kontrolltätigkeiten unter sicheren Bedingungen zu ermöglichen;
- Erfüllung der finanziellen Verpflichtungen im Zusammenhang mit der Kontrolltätigkeit durch die Kontrollstelle, wie im gesetzesvertretenden Dekret Nr. 297/2004 festgelegt;
- Bei Portionier-/Aufschnittbetrieben, Überprüfung des Vorhandenseins der Hersteller, die Speck mit g.g.A.-Kennzeichnung anliefern, im entsprechenden, von der IFCQ zur Verfügung gestellten Verzeichnis.

	KONTROLLPLAN SÜDTIROLER SPECK G.G.A.	KP – SSP 2. überarbeitete Fassung 18. Februar 2021 © IFCQ
--	---	---

7. VON DEN UNTERNEHMEN ZU ERFÜLLENDE KONFORMITÄTSANFORDERUNGEN

7.1 VERPFLICHTUNGEN DES HERSTELLERS

Der Hersteller hat der IFCQ bis zum 31. Januar eines jeden Jahres per E-Mail das Produktionsprogramm (z. B. Anlieferung von Speckhammen, Produktverarbeitung, ggf. Portionierung/Aufschnitt, Verpackung usw.) mitzuteilen, um der IFCQ eine angemessene Prüfungsplanung zu ermöglichen. Im Programm sind der Tag und die voraussichtliche Verarbeitungszeit anzugeben. Änderungen sind der IFCQ stets innerhalb der vorangehenden 48 Stunden mitzuteilen. Der mitgeteilte Produktionsplan muss vom Hersteller eingehalten werden (es ist zulässig, an mitgeteilten Fristen nicht für g.g.A.-Zwecke zu produzieren, aber es ist nicht zulässig, an nicht mitgeteilten Fristen für g.g.A.-Zwecke zu produzieren, vorbehaltlich einer ausdrücklichen Genehmigung durch die IFCQ).

Für jede einzelne zur Verarbeitung bestimmte Lieferung von Schweineschlegeln muss der Hersteller:

- sicherstellen, dass jede Lieferung durch ein Transport-/Lieferpapier mit der Aufschrift „**Schlegel gemäß Herstellungsspezifikation für Südtiroler Speck**“ oder einer anderen gleichwertigen Aufschrift dokumentiert ist, und die Lieferantenbescheinigung zusammen mit den verwaltungstechnischen Unterlagen (z. B. Rechnungen und/oder Lieferpapiere) aufbewahren; der Hersteller kann sich die Lieferantenbescheinigung nur einmalig beschaffen; die Zusatzbezeichnung „Bauernspeck“ ist nur für den Speck zulässig, der von in Südtirol gezüchteten und geschlachteten Schweinen stammt;
- sicherstellen, dass die Schlegel in einwandfreiem gesundheitlich-hygienischen und frischem Zustand angeliefert werden und dass sie den in Art. 4 der Spezifikation vorgeschriebenen Merkmalen entsprechen;
- das Vorhandensein der in Art. 4 der Spezifikation genannten Eigenschaften in Übereinstimmung mit den eigenen Bewertungsschemata prüfen und die bei der betrieblichen Eigenkontrolle erstellten Unterlagen erfassen und aufbewahren, als Nachweis für die durchgeführten Kontrollen und deren Ergebnisse;
- im Eingangsregister auf dem „Speck-Portal“ alle angelieferten Speckhammen gemäß Anweisungen aus **Anhang 3** und unter Einhaltung der zeitlichen Abfolge erfassen und die Hammen dem unter nachfolgendem Punkt beschriebenen Zulassungsverfahren unterziehen;
- sämtliche Speckhammen zulassen, die das Auswahlverfahren zur Konformitätsbewertung für die Zwecke der g.g.A. bestanden haben und alle zugelassenen Lieferungen im Zulassungsregister auf dem „Speck-Portal“ gemäß Anweisungen aus **Anhang 4** unter Einhaltung der zeitlichen Zulassungsabfolge erfassen; insbesondere ist der Hersteller verpflichtet, das Speckkonsortium und die IFCQ über die Art des ausgewählten Zulassungssiegels zur Identifizierung der Speckhammen zwecks Validierung in Kenntnis zu setzen und dabei die Anweisungen des Speckkonsortiums sowie der IFCQ einzuhalten; im Falle einer Änderung sind das Speckkonsortium und die IFCQ unverzüglich schriftlich zu benachrichtigen; das Zulassungssiegel muss innerhalb von vier (4) Tagen ab dem Datum des Verarbeitungsbeginns angebracht werden (als „Datum des Verarbeitungsbeginns“ gilt das Eingangsdatum der Speckhammen);
- innerhalb der Woche, die auf die Woche der entsprechenden Verarbeitung folgt, auf dem „Speck-Portal“ sowohl die Eingangs- als auch die Zulassungserfassungen vornehmen;

	KONTROLLPLAN SÜDTIROLER SPECK G.G.A.	KP – SSP 2. überarbeitete Fassung 18. Februar 2021 © IFCQ
--	---	---

- falls der Hersteller beabsichtigt, Schlegellieferungen entgegenzunehmen, die nicht für die g.g.A. geeignet sind, der IFCQ per E-Mail bis zum Freitag der Woche, die der Anlieferungswoche vorausgeht, das vorgesehene Datum und die vorgesehene Uhrzeit der Anlieferung dieser Rohware mitteilen.

Der Hersteller, **der das Produkt weiterverarbeitet**, ist verpflichtet:

- unter besonderer Berücksichtigung der Produktionsschritte Einsalzen, Würzen und Räuchern, das in Art. 4 der Spezifikation festgelegte Verarbeitungsverfahren zu befolgen;
- sich die entsprechende vom Lieferanten ausgestellte Dokumentation, die die Eigenschaften der zum Würzen verwendeten Kräuter bescheinigt (es müssen „natürliche“ Kräuter sein) zu beschaffen und diese aufzubewahren;
- mit Bezug auf die Anforderung nach „harzarmem Holz“ alternativ:
 - sich die entsprechende vom Lieferanten ausgestellte Dokumentation über die vorgeschriebene Holzart zu beschaffen und diese zusammen mit der lieferungsbegleitenden behördlichen Dokumentation (z. B. Transport-/Lieferpapier) mit der Aufschrift „harzarmes Holz“ oder einer gleichwertigen Aufschrift aufzubewahren;
 - die Konformität im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle zu bescheinigen; in diesem Zusammenhang hat der Hersteller sämtliche zweckdienlichen Unterlagen, die die Erfüllung der Anforderung bezüglich der Verwendung von „harzarmem Holz“ einschließlich dessen Herkunft und Herkunftssicherung nachweisen (z. B. Grundbucheinsicht, Katasterkarten), aufzubewahren und diese der IFCQ auf Anfrage zur Verfügung zu stellen;
- die Kennzeichnung der genutzten Räucherräume, die Kennzeichnung der geräucherten Lose sowie die während der Räucherung erhobene Temperatur aufzuzeichnen.

Nach Abschluss der Räucherung muss der Hersteller:

- die Speckhammen in Räumlichkeiten befördern, in denen die Reifung gemäß Art. 5 der Spezifikation erfolgt; insbesondere hat der Hersteller dafür zu sorgen, dass die Speckhammen – je nach Gewichtsklasse – innerhalb der auf nachfolgender Tabelle angegebenen Mindestreifezeit einen Gewichtsverlust von mindestens 35% erreichen:

Gewicht der Hamme in kg	Beginn der Veredelung ab Reifungsbeginn	Mindestreifezeit in Wochen
≥ 3,4 e <4,3	mindestens 15 Wochen	20 Wochen
≥ 4,3 e <4,9	mindestens 17 Wochen	22 Wochen
≥ 4,9 e <5,5	mindestens 18 Wochen	24 Wochen
≥ 5,5 e <6,0	mindestens 20 Wochen	26 Wochen
≥ 6,0 e <6,5	mindestens 21 Wochen	28 Wochen
≥ 6,5 e <7,0	mindestens 23 Wochen	30 Wochen
≥ 7,0 e <7,5	mindestens 24 Wochen	32 Wochen

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Durchschnittsgewicht des zu verarbeitenden Loses. Nachdem die Speckhamme einen Gewichtsverlust von 35% erreicht hat, ist je nach Gewichtsklasse der Hamme eine Veredelungszeit zulässig, deren Beginn – in Wochen angegeben

	KONTROLLPLAN SÜDTIROLER SPECK G.G.A.	KP – SSP 2. überarbeitete Fassung 18. Februar 2021 © IFCQ
--	---	---

– in der vorstehenden Tabelle aufgeführt ist. Es sei darauf verwiesen, dass jede einzelne Woche als volle Woche angerechnet wird und die Mindestreifzeit am Sonntag der letzten Woche endet, die zur Berechnung herangezogen wird; bei der Veredelungstechnik werden spezielle Umhüllungs- und Schutzfolien für Lebensmittel eingesetzt;

- auf dem Portal die Eintragungen im Reifungsregister gemäß Angaben aus **Anhang 5** vornehmen;
- das Kennzeichen der genutzten Reifungsräume, die Kennzeichen der gereiften Lose, die in den Reifungsräumen erhobenen Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen, die gegebenenfalls festgestellten Nichtkonformitäten und die entsprechenden Handhabungsmethoden aufzeichnen sowie die während der betrieblichen Eigenkontrolle erstellte Dokumentation zu den genannten Kontrollen aufbewahren. Im Hinblick auf die Spezifikation sieht der KP vor, dass während der gesamten Reifezeit die Einhaltung der vorgesehenen Kerntemperatur der Speckhammen (die Temperatur muss zwischen +10 und +16°C liegen) anhand derselben betrieblichen Aufzeichnungen nachgewiesen wird, die zur Temperaturüberwachung in den Reifungsräume durchgeführt werden; laut Spezifikation muss die Temperatur ebenfalls zwischen +10 und +16°C liegen;
- im Falle der Veredelung, die nachstehenden Informationen zu dem vom entsprechenden Verarbeitungsschritt betroffenen Los aufzeichnen:
 - Kontrolldatum;
 - Loskennzeichen;
 - Durchschnittliches Anfangs- und Endgewicht der Lose mit dem entsprechenden berechneten Gewichtsverlust;
- die zugelassenen Speckhammen von der Verarbeitung im Sinne der g.g.A. immer dann ausschließen, wenn dies von der IFCQ angeordnet wird oder der Hersteller selbst feststellt, dass die vorgeschriebenen Konformitätsanforderungen nicht erfüllt werden.

Der Hersteller kann die Speckhammen an einen anderen anerkannten Hersteller weiterleiten, unter der Voraussetzung, dass es sich dabei um das zu verarbeitende Produkt mit aufgebrachtem EBM handelt, für das die Herstellererklärung noch nicht ausgestellt wurde; er muss sicherstellen, dass der Transport im „Speck-Portal“ gemäß Anweisungen aus **Anhang 6** innerhalb der auf den Transport folgenden Woche eingetragen wird.

Hinsichtlich der Herstellerpflichten für gereiften Speck, dem die g.g.A. zuerkannt wird, siehe Absatz 9.

Nachdem der gereifte Speck die Eignungserklärung erhalten hat

- muss der Hersteller, falls sein Erzeugnis in derselben Produktionsstätte portioniert und/oder aufgeschnitten wird, denselben Verpflichtungen nachkommen, die für Portionier- und/oder Aufschnittbetriebe gemäß nachfolgendem Absatz 7.2 vorgesehen sind (da das Produkt in diesem Fall betriebsintern gehandhabt wird, ist es nicht notwendig, den portionierten und/oder aufgeschnittenen Losen ein Transport-/Lieferdokument beizulegen);
- kann der Hersteller – falls im Portionier-/Aufschnittbetrieb portioniert/aufgeschnitten und der Vorgang ausschließlich als Fremdverarbeitung oder in einer Abteilung des Produktionsbetriebs ausgeführt wird – das Produkt mit oder ohne Schwarte und somit auch ohne Brandmarkierung

	KONTROLLPLAN SÜDTIROLER SPECK G.G.A.	KP – SSP 2. überarbeitete Fassung 18. Februar 2021 © IFCQ
--	---	---

handhaben, wobei auf jeden Fall die entsprechende Identifizierbarkeit und Herkunftssicherung gewährleistet werden müssen;

- muss der Hersteller, der das Erzeugnis an den Portionier-/Aufschnittbetrieb liefert, das Produkt mit Schwarte, mit Brandmarkierung und mit Transport-/Liefersdokument mit der Aufschrift „**Südtiroler Speck g.g.A.**“ oder einer gleichwertigen Aufschrift handhaben und die Herkunftssicherung der gehandhabten Charge unter Angabe sowohl der gelieferten Charge (die einer für die Produktion eingetragenen Charge entspricht) als auch der Anzahl und des Gewichts der gelieferten Speckhammen im Transport-/Liefersdokument sowie durch Kennzeichnung der Behälter mit der Aufschrift g.g.A. gewährleisten und sicherstellen;
- muss der Hersteller, wenn das Erzeugnis dem Portionier/Aufschnittbetrieb zur Fremdverarbeitung geliefert wird, ein Transport-/Liefersdokument mit der Aufschrift „**Südtiroler Speck g.g.A. zur Fremdverarbeitung**“ oder einer gleichwertigen Aufschrift beilegen und die Herkunftssicherung der gehandhabten Charge unter Angabe sowohl der gelieferten Charge (die einer für die Produktion eingetragenen Charge entspricht) als auch der Anzahl und des Gewichts der gelieferten Speckhammen im Transport-/Liefersdokument sowie durch Kennzeichnung der Behälter mit der Aufschrift g.g.A. gewährleisten und sicherstellen;

7.2 VERPFLICHTUNGEN DES PORTIONIER-/AUFSCHNITTBETRIEBES

Der Portionier-/Aufschnittbetrieb muss:

- die IFCQ bis zum 31. Januar eines jeden Jahres per E-Mail über das jährliche Portionier- und/oder Aufschnittprogramm in Kenntnis setzen, damit die Kontrollstelle die Kontrolltätigkeit angemessen einplanen kann; der Hersteller hat im Programm den Tag und die voraussichtlichen Uhrzeiten anzugeben. Änderungen sind der IFCQ stets innerhalb der vorangehenden 48 Stunden mitzuteilen; der Portionier-/Aufschnittbetrieb hat sich an das gemeldete Produktionsprogramm zu halten (es ist zulässig, an mitgeteilten Fristen nicht für g.g.A.-Zwecke zu produzieren, aber es ist nicht zulässig, an nicht mitgeteilten Fristen für g.g.A.-Zwecke zu produzieren, vorbehaltlich einer ausdrücklichen Genehmigung durch die IFCQ);
- die Unterlagen zum Nachweis der Herkunftssicherung der angelieferten Speckhammen mit der Kennzeichnung g.g.A. und der ausgehenden Verpackungen aufbewahren;
- wann immer die IFCQ dies anordnet oder der Hersteller selbst die Nichterfüllung der vorgeschriebenen Konformitätsanforderungen feststellt, das Erzeugnis aus der Portionier- und/oder Aufschnitt-Produktionslinie ausschließen oder das Kennzeichen g.g.A. entfernen;
- überprüfen, ob beim angelieferten Speck, der auf eigene Rechnung portioniert und/oder in Scheiben geschnitten werden soll, die Schwarte und das unauslöschliche Kennzeichen vorhanden sind, ob die Lieferung von einem anerkannten Hersteller stammt und ein Transport-/Liefersdokument mit der Aufschrift „**Südtiroler Speck g.g.A.**“ oder einer gleichwertigen Aufschrift beigelegt ist, das die Angabe von Charge, Anzahl und Gewicht der angelieferten Speckhammen aufweist sowie ob die Kennzeichnung g.g.A. auf den für die Lieferung verwendeten Behältern vorhanden ist;
- überprüfen, ob der angelieferte Speck, der in Fremdverarbeitung portioniert und/oder in Scheiben geschnitten werden soll, von einem anerkannten Hersteller stammt, an den das Erzeugnis zurückgeschickt wird, und ob ein Transport-/Liefersdokument mit der Aufschrift „**Südtiroler Speck g.g.A. zur Fremdverarbeitung**“ oder einer gleichwertigen Aufschrift beigelegt ist, das die Angabe von Charge, Anzahl und Gewicht der angelieferten Speckhammen aufweist sowie ob die Kennzeichnung g.g.A. auf den für die Lieferung verwendeten Behältern vorhanden ist;

	KONTROLLPLAN SÜDTIROLER SPECK G.G.A.	KP – SSP 2. überarbeitete Fassung 18. Februar 2021 © IFCQ
--	---	---

- während der Verarbeitungsphasen (sofern möglich) das zu portionierende und/oder in Scheiben zu schneidende Produkt überprüfen; das gegebenenfalls als ungeeignet bewertete Produkt ist aus der Verarbeitung im Sinne der g.g.A. zu entfernen sowie die entsprechende Dokumentation zu erstellen und aufzubewahren;
- am Ende der Portioniers-/Aufschnittvorgänge die Eintragungen im Speck-Portal gemäß Anweisungen aus **Anhang 9** innerhalb der auf die Arbeitsvorgänge folgenden Woche vornehmen;
- im Falle von Portionierung/Aufschnitt in Fremdverarbeitung ist das portionierte und/oder aufgeschnittene Produkt an den anerkannten Hersteller zurückzusenden und ein Transport-/Lieferdokument mit der Aufschrift „**Südtiroler Speck g.g.A. zur Fremdverarbeitung**“ oder einer gleichwertigen Aufschrift sowie mit der Angabe von Charge (die einer im Verpackungsregister eingetragenen Charge entspricht), Anzahl und Gewicht der zurückgesendeten Verpackungen beizulegen;
- aufzeichnen, wie viele und aus welchem Grund Verpackungen mit der Kennzeichnung g.g.A. aus dem geschützten Kontrollsystem entnommen wurden und die entsprechenden Unterlagen aufbewahren.

8. UNTERNEHMENSKONTROLLEN DER IFCQ

Die Kontrollen werden bei den in das Kontrollsystem der g.g.A. Südtiroler Speck aufgenommenen Unternehmen durchgeführt.

Die IFCQ überprüft:

- die Stammdaten und die Beibehaltung der strukturellen und technisch/organisatorischen Merkmale in Bezug auf die im Laufe des Anerkennungsverfahrens erworbenen Daten sowie in Bezug auf weitere gegebenenfalls nachträglich gewonnenen Angaben, wie in Absatz 5.2.2 angeführt;
- die Einhaltung der Verfahren bezüglich der betrieblichen Eigenkontrolle, Herkunftssicherung und Rückverfolgbarkeit; insbesondere muss das Produkt, das zur Kennzeichnung mit der g.g.A. bestimmt ist, so verarbeitet, gehandhabt und/oder gelagert werden, dass es stets identifizierbar ist, um eine Vermischung mit Erzeugnissen, die nicht für die Verarbeitung im Sinne der g.g.A. bestimmt sind, zu verhindern; außerdem hat die Verarbeitung der Erzeugnisse mit der Kennzeichnung g.g.A. gemäß Absatz 6 durch physische Trennung der Verarbeitungslinien oder -zeiten von den nicht im Sinne der g.g.A. geschützten Erzeugnisse zu erfolgen, um eine Vermischung der Produkte zu verhindern;
- die Einhaltung durch die Unternehmen der in der Spezifikation vorgegebenen Anforderungen sowie die sorgfältige Erfüllung der Verpflichtungen, die im KP für Erzeugnisse mit g.g.A. festgelegt sind;
- die korrekte Eintragung und Erstellung der erforderlichen Dokumentation.

Kontrollen und Zertifizierungen im Sinne der g.g.A. erfolgen auch am Standort der IFCQ anhand von Datenbanken und entsprechenden Papierunterlagen sowie anhand der Eintragungen der Unternehmen im „Speck-Portal“.

Die Überprüfungen unterscheiden sich in:

- **ordentliche Kontrollen:** wie vom KP vorgesehen;

	KONTROLLPLAN SÜDTIROLER SPECK G.G.A.	KP – SSP 2. überarbeitete Fassung 18. Februar 2021 © IFCQ
--	---	---

- **ergänzende Kontrollen:** im Falle von Verfügungen bei Nichtkonformitäten oder gezielten Kontrollaktivitäten mit vorheriger Ankündigung und mit zusätzlichen, vom Unternehmen zu tragenden Kosten.

Die Kontrollen im Unternehmen werden vom zuständigen Personal im Streitverfahren mit einer vom Unternehmen beauftragten Person durchgeführt.

Am Ende jeder Kontrolle erstellt das von der IFCQ beauftragte Personal ein entsprechendes Protokoll mit der Beschreibung aller durchgeführten Vorgänge und Kontrollen. Dieses Protokoll wird vom verantwortlichen Personal und vom kontrollierten Unternehmen (oder dessen Vertreter) unterzeichnet.

Die im Protokoll enthaltenen Daten und Informationen werden von der IFCQ zum Zweck institutioneller Kontrollen und gemäß den von den geltenden Vorschriften vorgesehenen Verpflichtungen elektronisch gehandhabt und verarbeitet.

Unternehmen, die entweder aus dem Kontrollsystem der g.g.A. gelöscht wurden oder die vorübergehende Einstellung ihrer Tätigkeit im Sinne der g.g.A. schriftlich mitgeteilt haben, werden bei der jährlichen Planung der ordentlichen Kontrollen nicht berücksichtigt.

8.1 HERSTELLERKONTROLLEN DER IFCQ

Die IFCQ führt jedes Jahr die folgende Anzahl von ordentlichen Kontrollen beim Hersteller durch:

- mindestens **zwei (2)** beim Hersteller mit einer zugelassenen eingangsbrandmarkierten Produktion von max. 20.000 Hammen,
- mindestens **vier (4)** beim Hersteller mit einer zugelassenen eingangsbrandmarkierten Produktion zwischen 20.001 und 100.000 Hammen,
- mindestens **sechs (6)** beim Hersteller mit einer zugelassenen eingangsbrandmarkierten Produktion zwischen 100.001 und 500.000 Hammen,
- mindestens **acht (8)** beim Hersteller mit einer zugelassenen eingangsbrandmarkierten Produktion zwischen 500.001 Hammen und 1.000.000 Hammen,
- mindestens **zehn (10)** beim Hersteller mit einer zugelassenen eingangsbrandmarkierten Produktion von über 1.000.000 Hammen.

Die Anzahl der Kontrollen wird aufgrund der Anzahl der im Vorjahr zugelassenen Hammen oder, falls der Hersteller das erste Jahr im Sinne der g.g.A. tätig ist, aufgrund der Selbsterklärung des Unternehmens festgelegt; sollte die zugelassene Produktion im Laufe des Jahres erheblich von der Planung abweichen, so kann die Anzahl der durchzuführenden Kontrollen entsprechend neu definiert werden.

Bei den Kontrollen prüft die IFCQ, ob der vom Hersteller mitgeteilte Produktionsplan eingehalten wurde (es ist zulässig, an mitgeteilten Fristen nicht für g.g.A.-Zwecke zu produzieren, aber es ist nicht zulässig, an nicht mitgeteilten Fristen für g.g.A.-Zwecke zu produzieren, vorbehaltlich einer ausdrücklichen Genehmigung durch die IFCQ).

Führt die IFCQ Gewichts-, Temperatur- und Feuchtigkeitsmessungen mit betrieblichen Geräten durch (d.h. nicht mit eigenen Geräten), so prüft sie bei jeder Kontrolle dieser Messungen, ob es sich um kalibrierte Messgeräte handelt.

	KONTROLLPLAN SÜDTIROLER SPECK G.G.A.	KP – SSP 2. überarbeitete Fassung 18. Februar 2021 © IFCQ
--	---	---

8.1.1 KONTROLLE der angelieferten Schlegel und der entsprechenden bescheinigten Anforderungen

Bei bereits eingegangenen/dokumentierten Schlegeln prüft die IFCQ jedes Jahr bei jedem Hersteller **mindestens eine (1) Lieferung**, um festzustellen ob:

- die Transport/Lieferpapiere mit der Aufschrift „**Schlegel gemäß Spezifikation für Südtiroler Speck**“ oder einer anderen gleichwertigen Aufschrift hinterlegt sind und ob die in den Dokumenten enthaltenen Daten mit den gelieferten Mengen übereinstimmen; falls in den Lieferpapieren der Zusatz „Bauernspeck“ enthalten ist, prüft die IFCQ anhand der vom Erzeuger aufbewahrten Dokumente, ob die Hammen von Schlegeln bzw. Schweinen stammen, die in Südtirol gezüchtet und geschlachtet wurden;
- der Hersteller das Vorhandensein der in Art. 4 der Spezifikation vorgeschriebenen Merkmale überprüft und die bei der betrieblichen Eigenkontrolle erstellte Dokumentation eingetragen und aufbewahrt hat, als Nachweis der durchgeführten Kontrollen und der entsprechenden Ergebnisse (einschließlich der gegebenenfalls nachgewiesenen Nichtkonformitäten und der entsprechenden Handhabungsmethode);
- die entsprechenden Eintragungen im Eingangs- und Zulassungsregister auf dem Portal unter Einhaltung der in **Anhang 3** bzw. **4** festgelegten Vorschriften und unter Beachtung der vom KP vorgeschriebenen Eintragsfristen korrekt vorgenommen wurden;
- das Zulassungssiegel spätestens vier (4) Tage nach Verarbeitungsbeginn angebracht wurde.

Außerdem überprüft die IFCQ mindestens einmal (1) im Jahr bei jedem Hersteller bei einem zufällig aus den Eintragungen im „Speck-Portal“ ausgewählten und eingangsbrandmarkierten Los, ob die Aufzeichnungen im Transportdokument sowie die Eintragungen im „Speck-Portal“ zur Charakterisierung und Identifizierung des geprüften Loses (Anzahl der eingehenden und eingetragenen Hammen) mit den Merkmalen der in Verarbeitung befindlichen Erzeugnisse übereinstimmen.

In Bezug auf die Lieferungen von frischen Schlegeln prüft die IFCQ jedes Jahr **bei Erhalt** die folgende Chargenanzahl:

- **eine (1)** beim Hersteller mit einer zugelassenen eingangsbrandmarkierten Produktion von max. 20.000 Hammen,
- **zwei (2)** beim Hersteller mit einer zugelassenen eingangsbrandmarkierten Produktion zwischen 20.001 und 100.000 Hammen,
- **drei (3)** beim Hersteller mit einer zugelassenen eingangsbrandmarkierten Produktion zwischen 100.001 und 500.000 Hammen,
- **vier (4)** beim Hersteller mit einer zugelassenen eingangsbrandmarkierten Produktion zwischen 500.001 Hammen und 1.000.000 Hammen,
- **fünf (5)** beim Hersteller mit einer zugelassenen eingangsbrandmarkierten Produktion von über 1.000.000 Hammen.

Die Anzahl der zu kontrollierenden Lose wird aufgrund der Anzahl der im Vorjahr zugelassenen Hammen oder, falls der Hersteller das erste Jahr im Sinne der g.g.A. tätig ist, aufgrund der Selbsterklärung des Unternehmens bestimmt; sollte die zugelassene Produktion im Laufe des Jahres erheblich von der Planung abweichen, kann die Anzahl der durchzuführenden Kontrollen entsprechend neu festgelegt werden.

	KONTROLLPLAN SÜDTIROLER SPECK G.G.A.	KP – SSP 2. überarbeitete Fassung 18. Februar 2021 © IFCQ
--	---	---

Bei jedem Los prüft die IFCQ die entsprechenden Unterlagen, um festzustellen, ob das Transportdokument zur eingegangenen Lieferung gemäß KP korrekt ausgefüllt wurde; außerdem wird eine physische Kontrolle der Schlegel durchgeführt, um die Erfüllung der Konformitätsanforderungen gemäß Art. 4 der Spezifikation sicherzustellen.

Bei jeder Kontrolle untersucht die IFCQ eine Stichprobe der angelieferten Lose von frischen Schlegeln:

- 3 Einheiten bei einem Los von max. 50 frischen Schlegeln
- 6 Einheiten bei einem Los von zwischen 51 und 300 frischen Schlegeln
- 9 Einheiten bei einem Los von über 300 frischen Schlegeln.

Werden ungeeignete Schlegel festgestellt, so ordnet der IFCQ-Verantwortliche deren Ausschluss aus der Verarbeitung im Sinne g.g.A. an; erweisen sich ein Drittel oder mehr der überprüften Schlegel als ungeeignet, d.h.

- 1 von 3,
- 2 von 6,
- 3 von 9,

so wird die Prüfung auf eine weitere Stichprobe ausgedehnt, die nach dem Zufallsprinzip aus demselben Los ausgewählt wird:

- 9 Einheiten bei einem Los von max. 50 frischen Schlegeln
- 18 Einheiten bei einem Los von zwischen 51 und 300 frischen Schlegeln
- 27 Einheiten bei einem Los von über 300 frischen Schlegeln.

Sollte sich – unter Berücksichtigung der insgesamt auch bei der ersten Stichprobenahme untersuchten Einheiten – ein weiteres Drittel der Schlegel oder mehr als ungeeignet erweisen und zwar:

- 4 von 12,
- 8 von 24,
- 12 von 36,

so überprüft die IFCQ sämtliche Schlegel des Loses.

Die Gewichtskontrolle der einzelnen angelieferten Schlegel kann vom IFCQ-Verantwortlichen stichprobenweise oder anhand der vom Unternehmen während des Abladens gespeicherten/aufgezeichneten Daten durchgeführt werden. Jeder einzelne als ungeeignet bezeichnete Schlegel wird vom IFCQ-Beauftragten durch einen Identifikationsstempel gekennzeichnet. Der angebrachte Stempel bedeutet Ausschluss aus der Verarbeitung im Sinne der g.g.A.. Die Stempeldetails werden vom zuständigen Personal im Kontrollbericht festgehalten.

Bezieht ein Erzeuger Schlegel, die nicht für die g.g.A. geeignet sind, so prüft die IFCQ – zusätzlich zur Eingangskontrolle der für die Verarbeitung im Sinne der g.g.A. bestimmten Schlegel – bei jeder Anlieferung dieser Rohware, ob das Produkt tatsächlich nicht für die g.g.A. geeignet ist;

	KONTROLLPLAN SÜDTIROLER SPECK G.G.A.	KP – SSP 2. überarbeitete Fassung 18. Februar 2021 © IFCQ
--	---	---

in diesem Falle muss das Produkt getrennt von den Produkten zur Herstellung im Sinne der g.g.A. angenommen und verarbeitet werden.

8.1.2 ÜBERPRÜFUNG der Verarbeitung

Jedes Jahr überprüft die IFCQ bei jedem Hersteller die Unterlagen von **mindestens einem (1) zuvor verarbeiteten** und als Zufallsstichprobe unter den im „Speck-Portal“ vorgenommenen Eintragungen ausgewählten **Los**, um sicherzustellen, ob

- die Speckhammen innerhalb von vier (4) Tagen ab Verarbeitungsbeginn eingesalzen, gewürzt und zugelassen wurden
- zum Würzen ausschließlich natürliche Kräuter (die Verwendung von synthetischen Produkten ist verboten) und zum Räuchern harzarmes Holz verwendet wurden;
- die automatischen und/oder manuellen Eintragungen die Temperaturkonformität während des Räucherns ($\leq +20^{\circ}\text{C}$) nachweisen.

Darüber hinaus kontrolliert die IFCQ jährlich bei jedem Hersteller bei **mindestens einem (1) in Verarbeitung befindlichen Los** die Einhaltung des in Art. 4 der Spezifikation definierten Verarbeitungsverfahrens bezüglich der Phasen Einsalzen, Würzen und Räuchern, und überprüft insbesondere, ob:

- die Speckhammen im Verlauf der Verarbeitungsphasen Einsalzen und Würzen innerhalb von vier (4) Tagen ab Verarbeitungsbeginn eingesalzen und gewürzt, und zum Würzen natürliche Kräuter verwendet wurden;
- das Räucherungsverfahren – wenn sich die Hammen in der Räucherungsphase befinden – in speziellen Räumlichkeiten unter Verwendung von harzarmem Holz und bei einer Temperatur von maximal $+20^{\circ}\text{C}$ durchgeführt wird.

8.1.3 ÜBERPRÜFUNG der Reifung

Bei jedem Hersteller prüft die IFCQ jedes Jahr anhand von **mindestens einem (1) in der Reifung befindlichen** und als Zufallsstichprobe unter den im „Speck-Portal“ vorgenommenen Eintragungen ausgewählten **Los**:

- bezüglich der Unterlagen, ob die Eintragungen im Reifungsregister des Portals gemäß **Anhang 5** korrekt vorgenommen wurden und die automatischen und/oder manuellen Eintragungen die Konformität der Temperatur- (von $+10$ bis $+16^{\circ}\text{C}$) und Luftfeuchtigkeitsparameter in den Räucherungsräumen nachweisen;
- durch eine physische Kontrolle, ob die Speckhammen in entsprechend ausgestatteten Räumen geräuchert werden, die einen ausreichenden Luftaustausch bei einer Temperatur zwischen $+10$ und $+16^{\circ}\text{C}$ sowie einer Luftfeuchtigkeit zwischen 55 und 90% gewährleisten;
- ob die gemessene Kerntemperatur der Hammen zwischen $+10$ und $+16^{\circ}\text{C}$ liegt; insbesondere prüft die IFCQ eine Stichprobe von:
 - 2 Einheiten bei einem Hammenlos von max. 50 Einheiten
 - 4 Einheiten bei einem Hammenlos zwischen 51 und 300 Einheiten
 - 6 Einheiten bei einem Hammenlos von über 300 Einheiten.

	KONTROLLPLAN SÜDTIROLER SPECK G.G.A.	KP – SSP 2. überarbeitete Fassung 18. Februar 2021 © IFCQ
--	---	---

Sollten ungeeignete Hammen festgestellt werden, so ordnet der IFCQ-Verantwortliche deren Ausschluss aus der Verarbeitung im Sinne der g.g.A. an; erweisen sich 50% oder mehr der überprüften Hammen als ungeeignet, d.h. mindestens:

- 1 von 2,
- 2 von 4,
- 3 von 6,

so wird die Kontrolle auf eine weitere Zufallsstichprobe aus demselben Los ausgedehnt:

- 8 Einheiten bei einem Hammenlos von max. 50 Einheiten
- 16 Einheiten bei einem Hammenlos zwischen 51 und 300 Einheiten
- 24 Einheiten bei einem Hammenlos von über 300 Einheiten.

Sollten sich, unter Berücksichtigung der insgesamt auch bei der ersten Stichprobe untersuchten Einheiten, mindestens weitere 50% der Speckhammen als ungeeignet erweisen und zwar:

- 5 von 10,
- 10 von 20,
- 15 von 30,

so wird das gesamte Los aus der Verarbeitung im Sinne der g.g.A. ausgeschlossen.

Außerdem prüft die IFCQ jedes Jahr bei jedem Hersteller bei der nachfolgend angeführten Losanzahl, ob der in Art. 5 der Spezifikation und in Absatz 7.1 des KP festgelegte Mindestgewichtsverlust von 35% innerhalb der vorgesehenen Mindestreifezeit erreicht wurde:

- **einem (1)** bei Herstellern mit einer zugelassenen eingangsbrandmarkierten Produktion von max. 20.000 Hammen,
- **zwei (2)** bei Herstellern mit einer zugelassenen eingangsbrandmarkierten Produktion zwischen 20.001 und 100.000 Hammen,
- **drei (3)** bei Herstellern mit einer zugelassenen eingangsbrandmarkierten Produktion zwischen 100.001 und 500.000 Hammen,
- **vier(4)** bei Herstellern mit einer zugelassenen eingangsbrandmarkierten Produktion zwischen 500.001 Hammen und 1.000.000 Hammen,
- **fünf (5)** bei Herstellern mit einer zugelassenen eingangsbrandmarkierten Produktion von über 1.000.000 Hammen.

Die zu prüfenden Lose werden von der IFCQ stichprobenartig ausgewählt. Die Anzahl der zu prüfenden Lose wird anhand der im Vorjahr zugelassenen Hammenanzahl oder, falls der Hersteller das erste Jahr im Sinne der g.g.A. tätig ist, aufgrund der Selbsterklärung des Unternehmens definiert; sollte die zugelassene Produktion im Laufe des Jahres erheblich von der Planung abweichen, so kann die Anzahl der durchzuführenden Kontrollen entsprechend neu festgelegt werden.

8.1.4 PRÜFUNG der Veredelung

	KONTROLLPLAN SÜDTIROLER SPECK G.G.A.	KP – SSP 2. überarbeitete Fassung 18. Februar 2021 © IFCQ
--	---	---

Die IFCQ prüft bei den Herstellern, die die Veredelung durchführen, **bei mindestens einem Los pro Jahr** die Einhaltung der Veredelungsdauer und die entsprechende Konformität in Übereinstimmung mit den Anforderungen von Absatz 7.1.

8.1.5 ÜBERPRÜFUNG des Transports

Die IFCQ prüft, ob die Verfahren den Vorgaben von Absatz 7.1 entsprechend ordnungsgemäß angewendet werden; insbesondere überprüft die Kontrollstelle die korrekte Durchführung der Eintragungen bezüglich des Transports gemäß **Anhang 6** und innerhalb der vorgeschriebenen Fristen.

8.1.6 ÜBERPRÜFUNG der Portionier- und/oder Aufschnittvorgänge

Bei Erzeugern, die gereifte Produkte an Portionier-/Aufschnittbetriebe liefern, prüft die IFCQ bei mindestens zwei (2) Losen pro Jahr, ob der Lieferung ein Transportdokument mit der Angabe „**Südtiroler-Speck g.g.A.**“ oder einer anderen gleichwertigen Formulierung (bzw. bei Produkten, die zur Fremdverarbeitung weitergeleitet werden, „**Südtiroler Speck g.g.A. zur Fremdverarbeitung**“ oder einer anderen gleichwertigen Formulierung), der Loskennzeichnung (in Übereinstimmung mit einem für die Produktion eingetragenen Los) sowie der Anzahl und des Gewichts der gelieferten Speckhammen beigefügt ist.

Bei **Herstellern, die in ihrer eigenen Produktionsstätte portionieren/aufschneiden**, prüft die IFCQ diese Vorgänge bei jeder ordentlichen, auf Kosten des Herstellers durchgeführten Kontrolle. Diese Prüfung kann beim bereits portionierten und/oder aufgeschnittenen und in den Betriebsräumlichkeiten gelagerten Erzeugnis oder – vorzugsweise – während des Portionierens/Aufschneidens durchgeführt werden.

Im Falle eines bereits portionierten/aufgeschnittenen Loses prüft die IFCQ, ob die Eintragungen im Register des Verpackers korrekt und vollständig sind, und innerhalb der vorgeschriebenen Frist aktualisiert wurden.

Wird ein Los während des Lokalaugenscheins der IFCQ portioniert/aufgeschnitten, so prüft die Kontrollstelle Konformität und Eignung des zu verwendenden Specks mit der Kennzeichnung g.g.A., die Anbringung von konformen Etiketten auf der Verpackung sowie die Beibehaltung der für die Anerkennung der Kennzeichnung g.g.A. erforderlichen Anforderungen, mit besonderem Hinweis darauf, dass (soweit prüfbar) keine technologischen, qualitativen und gesundheitlich-hygienischen Gründe vorliegen, die die Ungeeignetheit des Produkts bewirken.

8.1.7 ÜBERPRÜFUNG der Beibehaltung der strukturellen und technisch-organisatorischen Merkmale

Die IFCQ prüft bei jedem Hersteller mindestens einmal (1) alle drei Jahre die Beibehaltung der strukturellen und organisatorischen, zum Zeitpunkt der Anerkennung nachgewiesenen Merkmale sowie sämtlicher anderen, ggf. nachträglich erworbenen Merkmale, wie in Absatz 5.2.2 angegeben.

	KONTROLLPLAN SÜDTIROLER SPECK G.G.A.	KP – SSP 2. überarbeitete Fassung 18. Februar 2021 © IFCQ
--	---	---

8.2 PRÜFUNGEN DER IFCQ BEIM PORTIONIER-/AUFSCHNITTBETRIEB

Die IFCQ führt **jeden Monat mindestens eine (1) ordentliche Prüfung** bei **100 % der Portionier-/Aufschnittbetriebe** auf der Grundlage des Verarbeitungsprogramms durch (es ist zulässig, an mitgeteilten Fristen nicht für g.g.A.-Zwecke zu produzieren, aber es ist nicht zulässig, an nicht mitgeteilten Fristen für g.g.A.-Zwecke zu produzieren, vorbehaltlich einer ausdrücklichen Genehmigung). Die Kontrolle kann am bereits portionierten und/oder aufgeschnittenen und in den Betriebsräumlichkeiten eingelagerten Erzeugnis oder – vorzugsweise – während des Portionierens/Aufschneidens durchgeführt werden.

Ist die Lieferung bereits portioniert/aufgeschnitten, so kontrolliert die IFCQ anhand der Unterlagen:

- **falls der angelieferte Speck auf eigene Rechnung portioniert und/oder aufgeschnitten wurde**, ob die Lieferung von einem anerkannten Erzeuger stammt und ein Transportdokument mit der Aufschrift „**Südtiroler Speck g.g.A.**“ oder einer anderen gleichwertigen Aufschrift, der Angabe der Loskennzeichnung sowie der Anzahl und des Gewichts der gelieferten Speckhammen beigelegt ist;
- **falls der angelieferte Speck in Fremdverarbeitung portioniert und/oder aufgeschnitten wurde**, ob die Lieferung von einem anerkannten Erzeuger stammt und ein Transportdokument mit der Aufschrift „**Südtiroler Speck g.g.A. in Fremdverarbeitung**“ oder einer anderen gleichwertigen Aufschrift, der Angabe der Loskennzeichnung sowie der Anzahl und des Gewichts der angelieferten Speckhammen beigelegt ist;
- falls das portionierte/aufgeschnittene Produkt bereits an den Hersteller zurückgesendet wurde, ob der Lieferung ein Transportdokument mit der Aufschrift „**Südtiroler Speck g.g.A. in Fremdverarbeitung**“ oder einer anderen gleichwertigen Aufschrift, der Angabe der Loskennzeichnung (entsprechend einem im Verpackungsregister eingetragenen Los) sowie der Anzahl und des Gewichts der zurückgesendeten Verpackungen beigelegt ist;
- ob die Eintragungen im Register des Verpackers korrekt und vollständig sind, und innerhalb der vorgeschriebenen Frist aktualisiert wurden.

Bei Lieferungen, die während des Lokalausgangs portioniert/aufgeschnitten werden, prüft die IFCQ:

- **falls der angelieferte Speck auf eigene Rechnung portioniert und/oder aufgeschnitten werden soll**, ob die Schwarte mit dem unauslöschlichen Kennzeichen vorhanden ist, ob die Lieferung von einem anerkannten Erzeuger stammt und ein Transportdokument mit der Aufschrift „**Südtiroler Speck g.g.A.**“ oder einer anderen gleichwertigen Aufschrift, der Angabe der Loskennzeichnung sowie der Anzahl und des Gewichts der angelieferten Speckhammen beigelegt ist;
- **falls der angelieferte Speck in Fremdverarbeitung portioniert und/oder aufgeschnitten werden soll**, ob die Lieferung von einem anerkannten Erzeuger stammt und ein Transportdokument mit der Aufschrift „**Südtiroler Speck g.g.A. in Fremdverarbeitung**“ oder einer anderen gleichwertigen Aufschrift, der Angabe der Loskennzeichnung sowie der Anzahl und des Gewichts der angelieferten Speckhammen beigelegt ist;
- Konformität und Eignung des zu verarbeitenden Specks mit der Kennzeichnung g.g.A.;
- ob das verpackte Produkt mit zugelassenen Etiketten versehen ist und die Anforderungen der g.g.A. beibehalten hat, mit besonderem Hinweis darauf, dass (soweit prüfbar) keine technologischen, qualitativen und gesundheitlich-hygienischen Gründe vorliegen, die die Ungeeignetheit des Produkts bewirken.

	KONTROLLPLAN SÜDTIROLER SPECK G.G.A.	KP – SSP 2. überarbeitete Fassung 18. Februar 2021 © IFCQ
--	---	---

8.2.1 ÜBERPRÜFUNG der Beibehaltung der strukturellen und technisch/organisatorischen Merkmale

Die IFCQ prüft bei jedem Portionier-/Aufschnittbetrieb mindestens einmal (1) alle drei Jahre die Beibehaltung der strukturellen und organisatorischen, zum Zeitpunkt der Anerkennung nachgewiesenen Merkmale sowie sämtlicher anderen, gegebenenfalls nachträglich erworbenen Merkmale, wie in Absatz 5.2.2 angegeben.

9. KONFORMITÄTSANFORDERUNGEN AN DEN GEREIFTEN SPECKS

Beim gereiften Speck, der die Konformitätsanforderungen des Verarbeitungs- und Reifungsverfahrens erfüllt und die Kennzeichnung g.g.A. erhalten soll, muss der Hersteller jedes Jahr:

- bei **zwei (2) Losen**, im Falle einer erklärten konformen Speckproduktion von max. 5.000/Jahr,
- bei **vier (4) Losen**, im Falle einer erklärten konformen Speckproduktion zwischen 5.001 und 30.000/Jahr,
- bei **sechs (6) Losen**, im Falle einer erklärten konformen Speckproduktion zwischen 30.001 und 100.000/Jahr,
- bei **acht (8) Losen**, im Falle einer erklärten konformen Speckproduktion zwischen 100.001 und 250.000/Jahr,
- bei **zehn (10) Losen**, im Falle einer erklärten konformen Speckproduktion von über 250.000/Jahr

nachweisen, ob die in Art. 6 unter den Ziffern 1), 2), 3) und 4) der Spezifikation vorgeschriebenen organoleptischen Merkmale vorhanden sind. Die Anzahl der zu kontrollierenden Lose wird aufgrund der vom Erzeuger im Vorjahr als konform deklarierten Speckmenge oder – falls es sich um das erste Tätigkeitsjahr im Sinne der g.g.A. handelt – auf der Grundlage einer Eigenerklärung des Unternehmens festgelegt; weicht die als konform deklarierte Speckmenge erheblich von der Planung ab, so kann die Anzahl der zu überprüfenden Lose entsprechend neu festgelegt werden. Die Bewertung erfolgt – unter Einhaltung der in Art. 6 Ziffer 4) der Produktspezifikation festgelegten Gewichtungsfaktoren – gemäß dem in **Anlage 10** beschriebenen Verfahren. Bei jedem untersuchten Los wird eine organoleptische Prüfung stichprobenweise durchgeführt, wobei die Anzahl der zu untersuchenden Speckhammen gemäß nachfolgender Tabelle festgelegt wird:

Speckhammen eines Loses	Anzahl der zu prüfenden Speckhammen	Anzahl der zu verarbeitenden Formulare
≤ 200	1	1
> 200 e < 400	2	2
≥ 400	4	4

Die organoleptische Beurteilung erfolgt durch Ausfüllen eines „Beurteilungsbogens“ (**Anhang 11**) für jede zu prüfende gereifte Speckhamme, auf der Grundlage des Protokolls bezüglich der Anforderungen an die organoleptischen Eigenschaften in **Anhang 12**. Der Hersteller hat die bei der betrieblichen Eigenkontrolle erstellten Formulare als Nachweis der durchgeführten Prüfungen in das „Speck-Portal“ einzutragen.

	KONTROLLPLAN SÜDTIROLER SPECK G.G.A.	KP – SSP 2. überarbeitete Fassung 18. Februar 2021 © IFCQ
--	---	---

Falls eine bestimmte Anzahl von Formularen ein nichtkonformes Ergebnis ergibt

- 1 bei Losen von max. 200 Speckhammen
- 1 oder mehr bei Losen mit einer Anzahl zwischen 200 und 400 Speckhammen
- 2 oder mehr bei Losen von über 400 Speckhammen,

muss der Speck, der aufgrund nicht erfüllter Anforderungen als nichtkonform beurteilt wird, aus der Verarbeitung im Sinne der g.g.A. ausgeschlossen werden und der Hersteller hat eine weitere, gleich große Zufallsstichprobe von Speckhammen aus demselben Los zu prüfen. Sollten weitere Formulare mit nichtkonformen Ergebnissen nachgewiesen werden:

- 1 bei Losen von max. 200 Speckhammen
- 1 oder mehr bei Losen mit einer Anzahl zwischen 200 und 400 Speckhammen
- 2 oder mehr bei Losen von über 400 Speckhammen oder mehr

muss das gesamte Los aus der Verarbeitung im Sinne der g.g.A. ausgeschlossen werden.

Darüber hinaus muss der Hersteller für jedes Los, das mit der g.g.A. ausgezeichnet wird:

- die Herstellererklärung (**Anhang 8**) auf dem „Speck-Portal“ innerhalb der Woche, die auf die Woche der Selbstzertifizierung folgt, eintragen;
- auf der Schwarte jeder einzelnen ganzen Speckhamme, die in Verkehr gebracht wird, das unauslöschliche Kennzeichen g.g.A. gut sichtbar anbringen; unter den in Abschnitt 7.1 genannten Umständen ist das unauslöschliche Kennzeichen nicht unbedingt anzubringen;
- ein Dokument über die Speckmengen erstellen, die in den für die g.g.A. bestimmten Losen bereits enthalten sind und für die die g.g.A. aus irgendeinem Grund (z. B. Fehlen der vorgeschriebenen Konformitätsanforderungen, Handhabung vor Abschluss des Reifungsprozesses) nicht vergeben wird;
- das Speckkonsortium unverzüglich schriftlich benachrichtigen, falls Speckhammen, für die die Herstellererklärung bereits ausgestellt wurde und/oder die bereits gekennzeichnet wurden und/oder die bereits im Sinne der g.g.A. etikettiert wurden, als ungeeignet gelten.

Die IFCQ überprüft bei jedem Hersteller **bei den Produkten, die die vorgeschriebene Mindestreifezeit durchlaufen haben, aber noch keine Selbstzertifizierung aufweisen**, die Konformität der organoleptischen Merkmale gemäß Art. 6 Ziffern 1), 2), 3) und 4) der Produktspezifikation und kontrolliert jährlich die folgende Anzahl von Losen:

- **zwei (2)**, bei Herstellern mit einer erklärten konformen Speckproduktion von max. 5.000/Jahr,
- **vier (4)**, bei Herstellern mit einer erklärten konformen Speckproduktion zwischen 5.001 und 30.000/Jahr,
- **sechs (6)**, bei Herstellern mit einer erklärten konformen Speckproduktion zwischen 30.001 und 100.000/Jahr,
- **acht (8)**, bei Herstellern mit einer erklärten konformen Speckproduktion zwischen 100.001 und 250.000/Jahr,
- **zehn (10)** bei Herstellern mit einer erklärten konformen Speckproduktion von über 250.000/Jahr.

Die Anzahl der Kontrollen wird aufgrund der Anzahl der im Vorjahr vom Erzeuger als konform deklarierten Speckmenge oder, falls es sich um das erste Tätigkeitsjahr im Sinne der g.g.A. handelt, aufgrund der Selbsterklärung des Unternehmens festgelegt; sollte die als konform

	KONTROLLPLAN SÜDTIROLER SPECK G.G.A.	KP – SSP 2. überarbeitete Fassung 18. Februar 2021 © IFCQ
--	---	---

deklarierte Speckproduktion erheblich von der Planung abweichen, so kann die Anzahl der durchzuführenden Kontrollen entsprechend neu bestimmt werden.

Die Prüfung erfolgt auf dieselbe Art und Weise wie oben für die Hersteller angegeben, gemäß dem in **Anhang 10** beschriebenen Verfahren, wobei für jede zu prüfende gereifte Speckhamme auf der Grundlage des Protokolls zum Nachweis der Anforderungen an die organoleptischen Eigenschaften in **Anhang 12**, ein „Bewertungsbogen“ (**Anhang 11**) auszufüllen ist.

Die IFCQ **entnimmt** jedes Jahr zur Analyse der in Art. 6 Ziffern 5) und 6) der Spezifikation vorgeschriebenen chemisch-physikalischen und mikrobiologischen Parameter die folgende Anzahl von **Proben** des gereiften Specks:

- eine (1) bei einer erklärten konformen Speckproduktion von max. 5.000/Jahr,
- zwei (2) bei einer erklärten konformen Speckproduktion zwischen 5.001 und 30.000/Jahr,
- drei (3) bei einer erklärten konformen Speckproduktion zwischen 30.001 und 100.000/Jahr,
- vier (4) bei einer erklärten konformen Speckproduktion zwischen 100.001 und 250.000/Jahr,
- fünf (5) bei einer erklärten konformen Speckproduktion von über 250.000/Jahr.

Die Probenahme wird aufgrund der im Vorjahr vom Erzeuger als konform deklarierten Speckmenge oder, falls es sich um das erste Tätigkeitsjahr im Sinne der g.g.A. handelt, aufgrund der Selbsterklärung des Unternehmens festgelegt; sollte die als konform deklarierte Speckproduktion erheblich von der Planung abweichen, so kann die Anzahl der entnommenen Proben entsprechend neu definiert werden.

Die Probenahme wird bei den Losen vorgenommen, die entsprechend den verschiedenen Gewichtsklassen der Hammen, die in Art. 5 der Spezifikation vorgeschriebene Mindestreifzeit erreicht haben.

Bei der Probenahme vermerkt der Verantwortliche im Entnahmeprotokoll ausdrücklich: „**Bis zum Vorliegen der Analyseergebnisse, nicht im Sinne der g.g.A. verwendbares Los**“. Sind die Ergebnisse zufriedenstellend, kann das Los mit der g.g.A. gekennzeichnet werden. Sind die Ergebnisse hingegen – auch im Falle der gegebenenfalls vom betreffenden Hersteller angeforderten Gegenanalyse – nicht konform, so wird eine weitere Probe entnommen und nur auf die nicht als konform nachgewiesenen Parameter analysiert. Bei weiteren nicht konformen Ergebnissen, auch bei der gegebenenfalls vom Hersteller beantragten Gegenanalyse, werden bei dem betreffenden Los die erforderlichen Maßnahmen zum Ausschluss aus der g.g.A. ergriffen. In diesem Fall führt die IFCQ die Probenahme den verstärkten Kontrollmaßnahmen entsprechend gemäß der oben beschriebenen Vorgehensweise an einem anderen Los und – falls erforderlich – im Falle nicht konformer Ergebnisse an weiteren Losen so lange durch, bis konforme Ergebnisse erzielt werden.

Die Analysen werden in Analyselabors durchgeführt, die nach UNI CEI EN ISO/IEC 17025 akkreditiert sind. Dabei werden von der IFCQ akkreditierte oder qualifizierte Tests angewendet, wie von der einschlägigen Bestimmung vorgesehen. Die Ergebnisse werden vom Testergebnisauswerter erfasst und an das betreffende Unternehmen weitergeleitet.

Nachdem die IFCQ bei der Produktion eines oder mehrerer Monate die Prüfungen mit positivem Eignungsnachweis gemäß Spezifikation und KP durchgeführt hat, wird ein zusammenfassendes Dokument zur Konformitätsbescheinigung ausgestellt (Anzahl der Speckhammen und Verpackungen mit aufgeschnittenem Speck).

	KONTROLLPLAN SÜDTIROLER SPECK G.G.A.	KP – SSP 2. überarbeitete Fassung 18. Februar 2021 © IFCQ
--	---	---

10. BEZEICHNUNG UND PRÄSENTATION

Der Speck, der die Anforderungen der Spezifikation und des KP erfüllt, wird am Ende der vorgeschriebenen Reifezeit und nach Erreichen einer Gewichtsreduktion von mindestens 35 % mit einem unauslöschlichen Kennzeichen gekennzeichnet.

Die für die g.g.A. verwendeten Etiketten müssen den in der Spezifikation festgelegten Anforderungen entsprechen. Die IFCQ kann bei jeder Kontrolle stichprobenweise überprüfen, ob die für die Vermarktung im Sinne der g.g.A. verwendeten Etiketten:

- den in den Vorschriften festgelegten Anforderungen entsprechen
- mit dem Vermerk „Zertifiziert durch eine vom Ministerium für Agrar-, Ernährungs- und Forstpolitiken genehmigte Kontrollstelle“ mit vollständiger Nennung des Ministeriums oder unter Verwendung der Abkürzung „Mipaaf“ versehen sind.

11. HANDHABUNG DER NICHTKONFORMITÄTEN

Nichtkonformität bedeutet die Nichterfüllung der in der Spezifikation festgelegten Anforderungen oder die Nichteinhaltung der Vorschriften des KP, an die sich die Unternehmen halten müssen, damit ihre Produkte in das Kontrollsystem der g.g.A. Südtiroler Speck aufgenommen werden.

Nichtkonformitäten können sowohl von den Unternehmen selbst im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle als auch von der IFCQ durch Inspektionen und/oder Prüfung der Dokumente festgestellt werden.

11.1 HANDHABUNG VON NICHTKONFORMITÄTEN DURCH UNTERNEHMEN

Unternehmen, die bei der betrieblichen Eigenkontrolle eine Nichtkonformität feststellen, haben nach folgenden Kriterien vorzugehen:

- die Nichtkonformität eintragen und die Methoden zur Handhabung des nicht konformen Produkts definieren, damit – wenn möglich – die festgelegten Konformitätsbedingungen wiederhergestellt werden können
- objektive Nachweise der festgestellten Nichtkonformitäten und der getroffenen Maßnahmen zur Verfügung stellen
- sofern es unmöglich ist, die Konformitätsbedingungen wiederherzustellen, einen angemessenen Nachweis für den Ausschluss des Produkts aus dem Kontrollsystem der g.g.A. liefern.

11.2 HANDHABUNG DER NICHTKONFORMITÄTEN DURCH DIE IFCQ

Die Handhabung der Nichtkonformitäten durch die IFCQ stützt sich auf folgende allgemeinen Definitionen und Verfahren.

	KONTROLLPLAN SÜDTIROLER SPECK G.G.A.	KP – SSP 2. überarbeitete Fassung 18. Februar 2021 © IFCQ
--	---	---

Feststellung: Verfahren, anhand dessen die IFCQ eine Nichtkonformität aufgrund der Nichterfüllung der in der Spezifikation und im KP vorgesehenen Konformitätsanforderungen feststellt.

Verfügung: Anweisung, mit der die IFCQ die Umstände, Einzelheiten und Maßnahmen zur Handhabung einer bestimmten Nichtkonformität festlegt. Sobald der Zertifizierungsausschuss die Nichtkonformität beschlossen hat, muss die Verfügung dem betreffenden Unternehmen innerhalb von fünf (5) Arbeitstagen zugestellt werden. Im gesendeten Dokument sind anzugeben:

- Art und Datum der Feststellung;
- Identifikationsnummer der Nichtkonformität;
- die Art des Dokuments, das die Nichtkonformität hervorgebracht hat und eine Kurzbeschreibung der Nichtkonformität, die sich auf die zur Feststellung des Sachverhalts erforderlichen Angaben bezieht (z. B. Identifikationselemente der im Laufe der Eigenkontrolle sowie der im Laufe der Prüfung ausgestellten Dokumente, die Anlass zur Feststellung gegeben haben und/oder andere nützliche Elemente zum besseren Verständnis der Umstände der festgestellten Nichtkonformität);
- die Identifikationselemente des Gegenstandes der Nichtkonformität (z. B. Losnummer der nicht konformen Rohware);
- die Methoden zur Handhabung der Nichtkonformität.

Wenn die beanstandete Nichtkonformität den Ausschluss des Produkts aus der g.g.A. vorsieht, so ist das Unternehmen verpflichtet, die IFCQ über die Art und Weise des Ausschlusses des nicht konformen Produkts aus der g.g.A. und die ergriffenen Korrekturmaßnahmen zur Vermeidung eines erneuten Auftretens der Nichtkonformität zu informieren; es hat die entsprechenden Unterlagen zum Nachweis des Ausschlusses und der Korrekturmaßnahmen aufzubewahren.

In der Zeit zwischen der Feststellung einer geringfügigen Nichtkonformität und der Zustellung der entsprechenden Verfügung, leitet die IFCQ keine Nichtkonformitätsverfahren infolge der Feststellung von eventuell weiteren Nichtkonformitäten derselben Art bei demselben Unternehmen ein.

Die „Kontrollübersicht“ ist fester Bestandteil des KP; es handelt sich dabei um ein Dokument, in dem sämtliche Nichtkonformitäten mit entsprechendem Schweregrad, die Handhabung der Nichtkonformitäten und die folglich von der IFCQ durchgeführten Aktivitäten angegeben sind.

Die Nichtkonformitäten werden gemäß §. 4 in „geringfügig – G“ und „schwerwiegend – S“ unterteilt.

Gemäß gesetzvertretendem Dekret Nr. 297/2004 muss die IFCQ „schwerwiegende“ Nichtkonformitäten dem ICQRF melden, das die entsprechenden Verfügungen erlässt.

12. BESCHWERDEN und EINSPRÜCHE

12.1 BESCHWERDEN

Ist ein Unternehmen der Ansicht, dass sich bei den von der IFCQ durchgeführten Prüfungen eine unangemessene Situation ergeben hat (z. B. Verhalten der Verantwortlichen, Handhabung von Dokumenten usw.), so kann das Unternehmen bei der IFCQ eine formelle Beschwerde einreichen.

	KONTROLLPLAN SÜDTIROLER SPECK G.G.A.	KP – SSP 2. überarbeitete Fassung 18. Februar 2021 © IFCQ
--	---	---

Die Beschwerde ist an die Geschäftsleitung der IFCQ zu richten und muss die Beschreibung der als unangemessen empfundenen Situation enthalten. Die IFCQ bearbeitet die Beschwerde gemäß entsprechendem Verfahren innerhalb von dreißig (30) Tagen ab dem nachgewiesenen Eingang der Beschwerde. Das Formular zum Einreichen von Beschwerden ist unter www.ifcq.it verfügbar.

12.2 EINSPRÜCHE

Das Unternehmen kann gegen die von der IFCQ erlassene Verfügung innerhalb von dreißig (30) Tagen ab dem nachgewiesenen Erhalt der anzufechtenden Verfügung Einspruch erheben. Der Widerspruchsausschuss entscheidet darüber innerhalb von dreißig (30) Tagen nach Einreichung, wobei die Kosten des Beschwerdeverfahrens der unterlegenen Partei auferlegt werden. Durch die Berufungseinlegung werden die Wirkungen der angefochtenen Verfügung bis zur Entscheidung des Widerspruchsausschusses ausgesetzt. Der Widerspruchsausschuss wird gemäß der geltenden, auf der Homepage der IFCQ veröffentlichten Geschäftsordnung ernannt; seine Beschlüsse sind für die IFCQ und den Beschwerdeführer endgültig und verbindlich.

13. VERTRAULICHKEIT

Unbeschadet der Erfüllung der Verpflichtungen gegenüber den Behörden, die für Kontrolle und Überwachung der Kennzeichnung zuständig sind, gewährleistet die IFCQ den Unternehmen des Kontrollsystems der g.g.A. die Vertraulichkeit und Nichtweitergabe von Informationen, die ihren Verantwortlichen (Inspektions-, technisch-/administratives Personal oder Mitglieder des Zertifizierungsausschusses) bei der Durchführung der Konformitätskontrollen aufgrund ihrer Kontakte zu den Unternehmen gegebenenfalls zur Kenntnis gelangen.

14. VERZEICHNIS DER ANHÄNGE

ANHANG	BEZEICHNUNG DES DOKUMENTS
1	Anerkennungsantrag des Herstellers
2	Anerkennungsantrag des Portionier-/Aufschnittbetriebs
3	Hinweise zum Ausfüllen des Eingangsregisters
4	Hinweise zum Ausfüllen des Zulassungsregisters
5	Hinweise zum Ausfüllen des Reiferegisters
6	Hinweise zur Eingabe/Entgegennahme des Transports
7	Hinweise zum Ausfüllen des Zuschnittregisters
8	Hinweise zum Ausfüllen der Herstellererklärung
9	Hinweise zum Ausfüllen des Verpackungsregisters
10	Verfahren zur Überprüfung der Konformitätsanforderungen an die organoleptischen Merkmale
11	Formblatt zur Überprüfung der Konformitätsanforderungen an die organoleptischen Merkmale
12	Protokoll zur Überprüfung der Konformitätsanforderungen an die organoleptischen Merkmale