



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“SPECK ALTO ADIGE” IGP

PC – SAA
Rev. 3
6 marzo 2026
© IFCQ

KONTROLLPLAN

„SÜDTIROLER SPECK“ Geschützte geografische Angabe

Verfasser

AUT: Alessio Lodolo

RSCH: Michele Leonarduzzi

Genehmigt

AU: Ludovico Picotti



INHALTSVERZEICHNIS

1.	VORWORT	3
2.	ZWECK UND GELTUNGSBEREICH	3
3.	REFERENZDOKUMENTE	4
4.	ABKÜRZUNGEN UND BEGRIFFSBESTIMMUNGEN	5
5.	ZUGANG ZUM KONTROLLSYSTEM	9
5.1	ANTRAGSTELLUNG AUF ANERKENNUNG	9
5.2	VERFAHREN ZUR ANERKENNUNG IM PRODUKTIONSKREISLAUF DER G.G.A. „SÜDTIROLER SPECK“	9
5.2.1	Gültigkeit der Anerkennung	12
5.2.2	Nachträgliche Veränderung der Ausgangsbedingungen zur Anerkennung sowie gegebenenfalls weitere zusätzliche Änderungen	12
5.2.3	Freiwillige Einstellung der Tätigkeit im Sinne der g.g.A. durch das Unternehmen	12
5.2.4	Übernahme der Anerkennung	13
5.3	AUSTRITT AUS DEM KONTROLLSYSTEM UND LÖSCHUNG AUS DEM VERZEICHNIS	13
5.3.1	Freiwilliges Austrittsverfahren	13
5.3.2	Verfahren zur Handhabung nicht mehr aktiver Einträge	14
5.3.3	Vorschriften für aus dem Verzeichnis „gelöschte“ Unternehmen	15
6.	VERPFLICHTUNGEN DER UNTERNEHMEN	15
6.1	ALLGEMEINE VERPFLICHTUNGEN	15
6.2	VERPFLICHTUNGEN DES HERSTELLERS	17
6.3	VERPFLICHTUNGEN DES PORTIONIER-/AUFSCHNITTBETRIEBS	23
7.	KONTROLLEN DER IFCQ ZU LASTEN DER UNTERNEHMEN	24
7.1	HERSTELLERKONTROLLEN DER IFCQ	25
7.1.1	KONTROLLE der angelieferten Schlegel	26
7.1.2	KONTROLLE der Phasen Einsalzen, Würzen und Räuchern	28
7.1.3	ÜBERPRÜFUNG der Reifung	29
7.1.4	KONTROLLE der organoleptischen Anforderungen und PROBENAHE zur PRÜFUNG der chemisch-physikalischen und mikrobiologischen Anforderungen des gereiften Produkts	30
7.1.5	KONTROLLE des Hammentransports zwischen Herstellern	32
7.1.6	KONTROLLE der Mindestreifzeit, der etwaigen Veredelung und des Gewichtsverlusts	33
7.1.7	ÜBERPRÜFUNG von Siegel, Kennzeichen und Gewicht der einzelnen Hammen	33
7.1.8	ÜBERPRÜFUNG der Portionier-/Aufschnittvorgänge, der Verpackung und Etikettierung	34
7.2	PRÜFUNGEN DER IFCQ BEIM PORTIONIER-/AUFSCHNITTBETRIEB	35
8.	ZERTIFIZIERÜBERSICHT	36
9.	BEZEICHNUNG UND PRÄSENTATION	36
10.	HANDHABUNG DER NICHTKONFORMITÄTEN	38
10.1	HANDHABUNG DER IM RAHMEN DER BETRIEBLICHEN EIGENKONTROLLE FESTGESTELLTEN NICHTKONFORMITÄTEN	38
10.2	HANDHABUNG DER DURCH DIE IFCQ FESTGESTELLTEN NICHTKONFORMITÄTEN	38
11.	BESCHWERDEN UND EINSPRÜCHE	40



11.1	BESCHWERDEN	40
11.2	EINSPRÜCHE	40
12.	VERTRAULICHKEIT	40
13.	VERZEICHNIS DER ANHÄNGE	40

VORWORT

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.

Die für die Zertifizierung zu erfüllenden Anforderungen sind in der Herstellungsspezifikation (im Folgenden nur Spezifikation) definiert, die auf der MASAF-Website veröffentlicht wurde. Der vorliegende Kontrollplan (im Folgenden KP) legt die Aktivitäten fest, zu deren Durchführung die Unternehmen und Kontrollstellen zwecks Erfüllung der oben genannten Anforderungen verpflichtet sind.

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

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

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 den Kreislauf der geschützten Produktion der g.g.A. einbezogenen Unternehmen Anwendung: Speckproduzenten (nachstehend „Produzenten/Hersteller“ genannt) und Portionier-/Aufschnittbetriebe, so wie sie in Absatz 4 beschrieben sind.

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.

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
- **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 Vorschriften zur Kontrolle und Überwachung geschützter Bezeichnungen für landwirtschaftliche Erzeugnisse und Lebensmittel enthält
- **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
- **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
- **Verordnung (EG) Nr. 852/2004** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“SPECK ALTO ADIGE” IGP

PC – SAA
Rev. 3

6 marzo 2026
© IFCQ

- **Verordnung (EG) Nr. 853/2004** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- **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 Nr. 12 vom 22. Dezember 2005:** Maßnahmen zur Qualitätssicherung im Lebensmittelbereich und Einführung des „Qualitätszeichens mit Herkunftsangabe“
- **Verordnung (EG) Nr. 2074/2005** der Kommission vom 5. Dezember 2005 (in der jeweils gültigen Fassung) 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 Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (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
- **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 Staatshaushaltsplans (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

- **Verordnung (EG) Nr. 767/2009** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 13. Juli 2009 (in der jeweils gültigen Fassung) über die Vermarktung und Verwendung von Futtermitteln, zur Abänderung der Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 und zur Aufhebung der Richtlinien 79/373/EWG der Kommission, 82/471/EWG des Rates, 83/228/EWG des Rates, 93/71/EWG des Rates, 93/74/EWG des Rates, 93/113/EG des Rates und 96/25/EG des Rates sowie des Beschlusses 2004/217/EG der Kommission (ABl., Gesetz Nr. 229 vom 1. September 2009)
- **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. 1308/2013** vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, Nr. 234/79, Nr. 1037/2001 und 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)
- **Verordnung (EU) 625/2017** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Umsetzung 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)



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO "SPECK ALTO ADIGE" IGP

PC – SAA
Rev. 3

6 marzo 2026
© IFCQ

Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) Nr. 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und der 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 der Entscheidung 92/438/EWG des Rates (Amtliche Kontrollverordnung)

- **Mitteilung des MIPAAF (DG PREF II) vom 24. Mai 2017** (Prot. 0006976): Aufsichtsdatenbank - Informationspflichten der Kontrollorgane
- **Mitteilung des MIPAAF (DG VICO I) vom 4. März 2021** (Prot. 0105162): Zulassung der Etiketten der g.U. und g.g.A. in den Kontrollplänen
- **Mitteilung des MIPAAF vom 18. Oktober 2021** (Prot. 0539187): Prüfverfahren zur Analyse von Erzeugnissen mit geschützter geografischer Angabe (g.g.A.)
- **Mitteilung des MIPAAF vom 16. Dezember 2021** (Prot. 0663094): Analysen bei Erzeugnissen mit geschützter geografischer Angabe
- **Gültige Herstellungsspezifikation** für die geschützte geografische Angabe „Südtiroler Speck“
- **UNI CEI EN ISO IEC 17025:** Allgemeine Anforderungen an die Kompetenz von Prüf- und Kalibrierlaboratorien
- **UNI CEI EN ISO/IEC 17065:** Allgemeine Anforderungen an Stellen, die Produktzertifizierungssysteme betreiben

ABKÜRZUNGEN UND BEGRIFFSBESTIMMUNGEN

Zuständige Behörden:	Zuständige Behörden
Jahr:	Kalenderjahr (Zeitraum von 12 Monaten zwischen dem 1. Januar und dem 31. Dezember). Im KP versteht man unter Jahr – sofern nicht ausdrücklich „Sonnenjahr“ steht – das Kalenderjahr
Sonnenjahr:	Zeitraum, der an einem beliebigen Tag des Jahres beginnt und am entsprechenden Tag des darauffolgenden Jahres endet
Eigenkontrolle:	Überprüfung der Konformitätsanforderungen, die von allen Unternehmen der Produktionskette der g.g.A. „Südtiroler Speck“ bei den Tätigkeiten in ihren Produktionsstätten durchgeführt und aufgezeichnet wird
Aufsichtsbehörde:	MASAF und Autonome Provinz Bozen
Hamme:	entbeinter und zugeschnittener Schweineschlegel
Aufsichtsdatenbank:	IT-System zur Erhebung von Daten über: <ul style="list-style-type: none">- von den Kontrollstellen bei den Unternehmen im Bereich der geschützten Produktion durchgeführte Kontrollen- die Aufsichtstätigkeit durch die zuständigen Behörden
Konformitätsbescheinigung:	Bescheinigung, mit der die Kontrollstelle IFCQ bestätigt, dass die Herstellung von „Südtiroler Speck“ g.g.A. den Vorgaben der einschlägigen Spezifikation und des KP entspricht, die von den zuständigen Behörden genehmigt worden sind
Zertifizierungsausschuss	Zertifizierungsausschuss der IFCQ
Südtiroler Speckkonsortium:	Vom Ministerium anerkanntes Speckkonsortium, dem die Aufgaben gemäß Artikel 14 Absatz 15 des Gesetzes Nr. 526 vom 21. Dezember 1999 zukommen
Brandmarkierung (oder nur „Kennzeichen“):	Am Ende des Reifeprozesses gemäß Art. 7 der Spezifikation sowie unter Beachtung der darin enthaltenen Vorschriften mit dem entsprechenden unauslöschlichen Kennzeichen versehene ganze Speckhammen, die für die g.g.A. bestimmt sind
Kontrolle:	Vorgang, bei dem die IFCQ die Einhaltung der im KP sowie in der Spezifikation enthaltenen Vorschriften prüft: Die Überprüfung gliedert sich in: <ul style="list-style-type: none">• Inspektion: Überprüfung des Produktionsprozesses in einem Unternehmen durch einen Beauftragten der Kontrollstelle IFCQ;• Prüfung der Dokumente: Überprüfung der im KP vorgesehenen Unterlagen; diese Kontrolle, die auch mit Hilfe von IT-Systemen durchgeführt wird, kann am Sitz der Kontrollstelle bzw. bei den in das Kontrollsystem eingebundenen Unternehmen erfolgen;• Analyse: chemisch-physikalische und/oder mikrobiologische Analyse einer entnommenen Probe



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“SPECK ALTO ADIGE” IGP

PC – SAA
Rev. 3

6 marzo 2026
© IFCQ

Ordentliche Kontrolle:	jährliche Kontrollüberwachung, die bei jedem Unternehmen in der im KP vorgeschriebenen Häufigkeit durchgeführt wird; die Kontrolle hat unangekündigt zu erfolgen, es sei denn eine Vorankündigung ist für die Durchführung derselben gemäß Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 625/2017 unerlässlich und hinreichend begründet
Zusätzliche Kontrolle:	Von der Kontrollstelle IFCQ mit oder ohne Vorankündigung durchgeführte Kontrollen in den Fällen, die in der Kontrollübersicht vorgesehen sind (z. B. zur Überprüfung der Umsetzung von Korrekturmaßnahmen nach Feststellung einer Nichtkonformität) sowie – sofern zweckmäßig – zur Überprüfung der fortlaufenden Einhaltung der Anforderungen infolge der betrieblichen Mitteilung von Änderungen, die nach der Anerkennung vorgenommen worden sind, oder sonstiger weiterer Änderungen. Die zusätzliche Kontrolle kann der Vertiefung/Überprüfung infolge der Feststellung von Unregelmäßigkeiten, jedoch auch der Beseitigung von Zweifeln dienen, die sich gegebenenfalls ergeben: <ul style="list-style-type: none">• aus der Begleitdokumentation der von den Herstellern erhaltenen frischen Schlegel;• aus der Überprüfung der Daten, die von den im Kontrollsystem der g.g.A. anerkannten Unternehmen erfasst worden sind;• aus den von den Beauftragten der Kontrollstelle erstellten Prüfberichten;• aus Meldungen Dritter. Zur Durchführung der zusätzlichen Kontrollen fallen für das Unternehmen außer den im Tarifsysteem festgelegten, ordentlichen Kosten, weitere Ausgaben an.
Schlegel:	Schweineschlegel
DDT:	Transport-/Lieferpapier oder gleichwertiges Dokument
Eigenerklärung/Selbsterklärung:	Dokument, mit dem der Hersteller das Endprodukt selbst zertifiziert und ihm die g.g.A. zuerkennt
Spezifikation:	EU-Vorschriften, die die Anforderungen der g.g.A. „Südtiroler Speck“ festlegen
g.U.:	Geschützte Ursprungsbezeichnung
Widerspruchsausschuss:	Kollegialorgan, das über die von den Unternehmen eingelegten Einsprüche entscheidet
Arbeitstage:	alle Tage im Jahr, mit Ausnahme der Samstage, Sonntage sowie der gesetzlichen Feiertage
G.g.A.:	Geschützte geografische Angabe
Los:	„Eine Reihe von Verkaufseinheiten eines Lebensmittels, die unter gleichen Umständen erzeugt, hergestellt oder verpackt wurden...“. Im KP kann das Los anhand der spezifischen Verarbeitungsphase wie folgt unterschieden werden: <ul style="list-style-type: none">• Einganglos: Gesamtheit frischer Schlegel, die einem Hersteller mit einer einzigen Lieferung zugestellt werden;• Zulassungslos: Gesamtheit der am selben Tag oder an verschiedenen Tagen derselben Woche eingesalzenen Hammen, denen der Produzent durch Anbringen des Zulassungssiegels eine eindeutige Identifikationsnummer zuweist; der Hersteller kann am selben Tag bzw. in derselben Woche verschiedene Lose zulassen;• Reifungslos: Gesamtheit gereifter Hammen, denen der Hersteller eine eindeutige Identifikationsnummer zuordnet;• Verpackungslos: sämtliche Packungen mit aufgeschnittenem oder portioniertem Speck, die an einem Tag hergestellt werden oder Gesamtheit der von einem Unternehmen an einem Tag verpackten Speckhammen, denen das Unternehmen eine eindeutige Identifikationsnummer zuordnet; ein Unternehmen kann an ein und demselben Tag mehrere Verpackungslose „produzieren“.
MASAF:	Italienisches Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft (früher <u>MIPAAF</u>)



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“SPECK ALTO ADIGE” IGP

PC – SAA
Rev. 3

6 marzo 2026
© IFCQ

Verstärkte Kontrollmaßnahmen:	Gezielte Zusatzkontrollen hinsichtlich eines bestimmten in der Spezifikation und/oder im KP festgelegten Aspekts, die mindestens eine ergänzende Prüfung umfassen. Die Prüfhäufigkeit und die gemäß Tarifordnung zu tragenden Kosten werden dem betreffenden Unternehmen mitgeteilt. Diese Maßnahme kommt in den in der Kontrollübersicht vorgesehenen Fällen zur Anwendung, auch wenn dieselbe Nichtkonformität innerhalb eines Jahres nochmals auftritt.
Nichtkonformität (NK):	Nichterfüllung der Konformitätsanforderungen der Spezifikation oder Nichteinhaltung der Bestimmungen des Kontrollplans
Schwerwiegende Nichtkonformität (SNK):	Nichterfüllung der Konformitätsanforderungen der Spezifikation oder Nichteinhaltung der Bestimmungen des Kontrollplans, die die Herkunftssicherung bzw. die Produktkonformität beeinträchtigen
Geringfügige Nichtkonformität (GNK):	Nichterfüllung der Konformitätsanforderungen der Spezifikation oder Nichteinhaltung der Bestimmungen des Kontrollplans, die die Herkunftssicherung bzw. die Produktkonformität nicht beeinträchtigen
Kontrollstelle	Kontrollstelle, Kontrollbehörde
Zulassung:	Anbringen des Zulassungssiegels auf den für die g.g.A. bestimmten Hammen
Unternehmen:	Aufgrund seiner spezifischen Tätigkeiten in den geschützten Kreislauf der g.g.A. eingebundenes Subjekt
KP:	Kontrollplan
PEC::	Zertifizierte E-Mail
g.g.A-Portal:	IT-System, das die von Herstellern und Portionier-/Aufschnittbetrieben eingegebenen Daten sammelt, aggregiert und organisiert und sie den Unternehmen über personalisierte Schnittstellen und nach bestimmten Zugriffsrechten zur Verfügung stellt
Portionier-/Aufschnittbetrieb:	Unternehmen, das im Sinne der g.g.A. ausschließlich Fertigprodukte, die vom Hersteller durch eine Selbsterklärung mit dem Kennzeichen g.g.A. versehen worden sind, portioniert bzw. aufschneidet, verpackt und etikettiert.
Produkt der Kategorie „Riserva“:	Für die g.g.A. bestimmter Speck, der den Vorschriften des Herstellungsverfahrens entsprechend produziert worden ist und unter dem organoleptischen Gesichtspunkt gemäß den in den Artikeln 5 und 6 der Spezifikation für diese Produktart festgelegten Anforderungen als geeignet befunden wird
Fertigprodukt/Endprodukt:	Erzeugnis, das in Übereinstimmung mit den in der Spezifikation festgelegten Anforderungen hergestellt worden ist und für die Kennzeichnung mit der Brandmarkierung oder den unauslöschlichen Kennzeichen tauglich ist
Produzent/Hersteller:	Unternehmen, das die frischen Schlegel zum Fertigprodukt verarbeitet und auch das Portionieren, den Aufschnitt, die Verpackung und Etikettierung für die g.g.A. vornehmen kann
Auswertungsbericht: zum Testergebnis	Bericht, den der Testergebnisauswerter der Kontrollstelle nach der Auswertung der im Analyselabor untersuchten Analyseergebnisse von einer oder mehreren Proben ausfüllt, um die Einhaltung der vorgeschriebenen Anforderungen zu prüfen; dieser Auswertungsbericht wird dem der Kontrolle unterzogenen Unternehmen zugeschickt
Beschwerde:	Mitteilung, mit der ein Unternehmen die IFCQ über seine Unzufriedenheit in Bezug auf die von der Kontrollstelle erbrachte Dienstleistung in Kenntnis setzt bzw. auf ein Problem im Zusammenhang mit der von der Kontrollstelle durchgeführten Kontrolltätigkeit verweist oder Mitteilung, in der ein Kunde gegenüber dem Unternehmen seine Unzufriedenheit mit dem gelieferten Produkt äußert
Verpackungsregister:	Register, in dem der Hersteller oder Portionier-/Aufschnittbetrieb für jedes Verpackungslos den Speck-Verpackungsvorgang im Sinne der g.g.A. dokumentiert
Eingangsregister:	Register, in dem der Hersteller für jedes Eingangslos die Anlieferung der zur Verarbeitung im Sinne der g.g.A. bestimmten Schlegel dokumentiert
Zulassungsregister:	Register, in dem der Hersteller für jedes Zulassungslos die Zulassungsvorgänge (durch Anbringen des Zulassungssiegels) der zur Verarbeitung im Sinne der g.g.A. bestimmten Hammen dokumentiert
Reiferegister:	Register, in dem der Hersteller für jedes Reifungslos die Anzahl der im Sinne der g.g.A. der Reifung unterzogenen Hammen anführt



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO "SPECK ALTO ADIGE" IGP

PC – SAA
Rev. 3

6 marzo 2026
© IFCQ

Antragsteller:	Unternehmen, das bei der IFCQ die Aufnahme in den Kreislauf der geschützten Produktion der g.g.A. beantragt
Anerkennung:	Maßnahme, mit der die IFCQ ein Unternehmen in den Kreislauf der geschützten Produktion der g.g.A. aufnimmt
Einspruch:	Antrag eines Unternehmens an den Widerspruchsausschuss auf Aufhebung, Widerruf oder Überprüfung von einer oder mehreren durch die Kontrollstelle ihm gegenüber ergriffenen Maßnahmen
Eingangsbrandmarkierung (EBM) (oder einfach „Markierung“):	Identifikationszeichen, mit dem der Hersteller alle eingegangenen und im Sinne der g.g.A. zu verarbeitenden Hammen versieht; das Siegel besteht sowohl aus dem Datum der Fleischeinsalzung im Werk (Tag, Monat und Jahr bzw. Woche und Jahr) als auch aus der Hersteller-Identifikationsnummer
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 Dokumentation jeder einzelnen Phase innerhalb der Fertigungs- und Lieferkette, von der Rohstofflieferung bis zur Auslieferung des Endprodukts (Werdegang). Die Herkunftssicherung ermöglicht die Rückverfolgbarkeit , d.h. einen Prozess, der sämtliche aufgezeichnete Herkunftssicherungsinformationen miteinander verknüpft, indem die verschiedenen Glieder der Fertigungs- und Lieferkette nicht nur „von oben nach unten“, sondern auch umgekehrt „von unten nach oben“ durchlaufen und rekonstruiert werden, damit die vorgelagerte Produkthistorie sowie die Verantwortlichkeiten der Unternehmen innerhalb der Fertigungs- und Lieferkette ermittelt werden können
Ergänzende Prüfung:	Einzelne Zusatzinspektion, die für das Unternehmen mit weiteren, über die reguläre Kontrolltätigkeit hinausgehenden Kosten verbunden ist; im Rahmen ein und desselben Lokalaugenscheins können, falls möglich, mehrere ergänzende Prüfungen durchgeführt werden;
Testergebnisauswerter:	Beauftragter der Kontrollstelle, der die Ergebnisse der vom AnalySELabor durchgeführten Analysen (die im vom Labor ausgefüllten Prüfbericht angeführt sind) hinsichtlich der festgelegten Anforderungen auswertet. Auf der Grundlage der Auswertung erstellt er einen Prüfbericht (Auswertungsbericht zum Testergebnis), der dem kontrollierten Unternehmen übermittelt wird. Die Entscheidung über etwaige festgestellte Nichtkonformitäten sowie über die Zertifizierung des Fertigprodukts liegt beim Zertifizierungsausschuss.

ZUGANG ZUM KONTROLLSYSTEM

In allen an der Herstellung der g.g.A. „Südtiroler Speck“ beteiligten Unternehmen der geregelten Produktions- und Lieferkette sind die Konformitätskontrollen, die in diesem KP vorgesehen sind, verpflichtend.

ANTRAGSTELLUNG AUF ANERKENNUNG

Beabsichtigt ein Antragsteller gemäß Kontrollsystem der g.g.A. zu produzieren, so muss er entweder selbst oder über das Speckkonsortium – kraft einer entsprechenden Vollmacht – den 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 ausgefüllt und mit den angegebenen Unterlagen versehen an die E-Mail-Adresse anagrafica@ifcq.it zu senden:

- **Anhang 1** für die Anerkennung als Produzent;
- **Anhang 2** für die Anerkennung als Portionier-/Aufschnittbetrieb.

Mit der Antragstellung erklärt der Antragsteller, dem Inhalt des Kontrollsystems der g.g.A. (KP, Tarifsysteem, Kontrollübersicht sowie allen anderen relevanten Dokumenten) in vollem Umfang zuzustimmen und



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“SPECK ALTO ADIGE” IGP

PC – SAA
Rev. 3

6 marzo 2026
© IFCQ

übernimmt die unmittelbare Verantwortung für die zwecks Anerkennung und anschließender Einhaltung der Anforderungen durchgeführten Tätigkeiten.

VERFAHREN ZUR ANERKENNUNG IM PRODUKTIONSKREISLAUF DER G.G.A.
„SÜDTIROLER SPECK“

Das Anerkennungsverfahren eines Unternehmens für die g.g.A. besteht aus folgenden Schritten:

a) a) Prüfung der Dokumente:

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

- ob sich die Produktionsstätte des Unternehmens, das die Anerkennung als Hersteller beantragt, in dem in Art. 2 der Spezifikation definierten abgegrenzten geografischen Gebiet befindet; auch die Unternehmen, die die Anerkennung als Portionier-/Aufschnittbetrieb anstreben, müssen gemäß Art. 5 der Spezifikation im gleichen Gebiet niedergelassen sein;
- ob der Antrag auf den entsprechenden Vordrucken und vollständig ausgefüllt eingereicht worden ist; falls die Unterlagen unvollständig oder unzureichend sind, wird die Kontrollstelle dem Antragsteller eine Aufforderung zur Nachreichung senden.

b) Erstinspektion:

Nach positivem Abschluss der Unterlagenprüfung führt die IFCQ innerhalb von dreißig Arbeitstagen die Erstinspektion durch. In deren Verlauf wird sowohl die Übereinstimmung der bestehenden Bedingungen mit den im Antrag mitgeteilten Angaben als auch die Fähigkeit des Antragstellers bewertet, die Spezifikationsanforderungen im Zusammenhang mit seiner spezifischen Tätigkeit zu erfüllen; daher wird Folgendes überprüft:

- bei den die Anerkennung als Hersteller anstrebenden Unternehmen, ob die im Anerkennungsantrag angegebenen und zur Produktverarbeitung für die g.g.A. geeigneten Einrichtungen und Anlagen vorhanden sind sowie ob ein System verfügbar ist, das sämtliche Kontrollen zur Herkunftssicherung der für die g.g.A.-Verarbeitung angelieferten Schweineschlegel, der einzelnen zum Zwecke der g.g.A. verarbeiteten und gereiften Lose und der portionierten/geschnittenen, verpackten und etikettierten Erzeugnisse, die als g.g.A auf den Markt kommen werden, gewährleistet.
- bei den die Anerkennung als Portionier-/Aufschnittbetriebe anstrebenden Unternehmen, ob die im Anerkennungsantrag angegebenen Einrichtungen und Anlagen vorhanden sind und ob ein System verfügbar ist, das sämtliche Kontrollen zur Herkunftssicherung der angelieferten Speckhammen mit g.g.A.-Kennzeichnung sowie der anschließend portionierten und/oder in Scheiben geschnittenen, verpackten und etikettierten Erzeugnisse, die als g.g.A auf den Markt kommen werden, gewährleistet.

Werden beim Lokalausweis Bedingungen festgestellt, die von den gemeldeten abweichen, wird das Verfahren eingestellt, bis die vorgesehenen Anforderungen – sofern möglich – erfüllt sind. Wenn der Antragsteller innerhalb von dreißig Arbeitstagen der Anpassungsaufforderung nicht Folge leistet, stellt die IFCQ mittels Zusendung einer entsprechenden Mitteilung die Kontrollen ein.

c) Anerkennung:

Die IFCQ beurteilt die Ergebnisse der Erstinspektion und wenn dabei keine Nichtkonformitäten festgestellt werden, fährt der Zertifizierungsausschuss mit der Bewertung der Erstinspektion fort. Bei positivem Ausgang des anfänglichen Lokalausweises beschließt der Zertifizierungsausschuss innerhalb von fünfzehn Arbeitstagen nach Erhalt der entsprechenden Unterlagen über die Anerkennung oder deren Ablehnung, falls der Antragsteller die im KP bzw. der in der Spezifikation festgelegten Anforderungen nicht erfüllt.

Die IFCQ stellt dem Antragsteller innerhalb von zehn Arbeitstagen nach dem Beschluss des Zertifizierungsausschusses das entsprechende Ergebnis zu. Im Falle einer positiver Bewertung erlässt



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“SPECK ALTO ADIGE” IGP

PC – SAA
Rev. 3

6 marzo 2026
© IFCQ

die IFCQ die Anerkennungsverfügung und nimmt den Antragsteller in das Verzeichnis der anerkannten Unternehmen auf, indem sie ihm eine eindeutige Identifikationsnummer zuweist. Die Verfügung wird dem Unternehmen mittels zertifizierter elektronischer Post (PEC) oder per Einschreiben zugesendet. Im Falle einer negativen Bewertung hingegen wird die Verfügung bezüglich der Nichtaufnahme dem nicht anerkannten Antragsteller von der IFCQ mittels zertifizierter elektronischer Post (PEC) oder per Einschreiben zugestellt.

Bei Vergabe der Identifikationsnummer

- an die Hersteller:
 - erhalten die Hersteller die Zugangsdaten zum „g.g.A.-Portal“ für die Vervollständigung und Verwaltung des Eingangsregisters, des Zulassungsregisters, des Reiferegisters, des Transports von in Verarbeitung befindlichen zugelassenen Hammen, der Selbsterklärung sowie – im Falle der Durchführung von Portionier- bzw. Aufschnitt- und/oder Verpackungsvorgängen einschließlich der entsprechenden Etikettierung – des Verpackungsregisters; die entsprechenden Eintragungen haben gemäß Anweisungen aus Anhang 3, 4, 5, 6, 7 und 8 zu erfolgen;
 - Die IFCQ händigt die Brandmarkierungen und unauslöschlichen Kennzeichen sowie die einzelnen Bestandteile (Zahlen/Buchstaben) zur Anbringung des Zulassungssiegels aus;
- an die Portionier-/Aufschnittbetriebe
 - erhalten die Portionier-/Aufschnittbetriebe die Zugangsdaten zum „g.g.A.-Portal“ für die Dokumentation der Portionier- bzw. Aufschnittvorgänge sowie der entsprechenden Verpackungs- und Etikettierverfahren im Sinne der g.g.A. gemäß den Anweisungen aus Anhang 8.

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

Die IFCQ führt das Verzeichnis aller anerkannten Unternehmen und sorgt für die Aktualisierung ihrer Unterlagen, einschließlich der Maßnahmen zur Bearbeitung der Nichtkonformitäten, sowie der Aufsichtsdatenbank.

Gültigkeit der Anerkennung

Die Gültigkeit der Anerkennung eines Unternehmens durch dessen Aufnahme in das Verzeichnis der anerkannten Unternehmen ist – unbeschadet des Rücktritts oder der Löschung – an die Genehmigung gebunden, die der IFCQ vom Ministerium zur Durchführung der Konformitätskontrollen der g.g.A. „Südtiroler Speck“ erteilt worden ist.

Die Gültigkeit der Kontrollen und Konformitätsbescheinigungen ist an die Genehmigung gebunden, die der IFCQ vom Ministerium zur Durchführung der Konformitätskontrollen der g.g.A. „Südtiroler Speck“ erteilt worden ist.

Nachträgliche Veränderung der Ausgangsbedingungen zur Anerkennung sowie gegebenenfalls weitere zusätzliche Änderungen

Zur Beibehaltung der Anerkennung im Sinne der g.g.A. hat das Unternehmen der IFCQ möglichst im Vorfeld und in jedem Fall innerhalb von zehn Arbeitstagen nach deren Auftreten 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. gesellschaftsrechtliche Änderungen, Änderungen in Bezug auf das Eigentum oder den Firmennamen, den Code SB, die Unternehmensstruktur und/oder die Produktionsstruktur) formell mitzuteilen.

Innerhalb von zehn Arbeitstagen nach Erhalt der Mitteilung bewertet die IFCQ die gemeldeten Änderungen und behält sich das Recht vor, zusätzliche Inspektionen durchzuführen und/oder die Nachreichung ergänzender Unterlagen über die erfolgten 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) oder per Einschreiben zu benachrichtigen und die Tätigkeiten im Sinne der g.g.A. umgehend einzustellen.

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

Unternehmen, die ihre Aktivitäten im Rahmen des Kontrollsystems der g.g.A vorübergehend einstellen, müssen dies der IFCQ unter der E-Mail-Adresse anagrafica@ifcq.it schriftlich mitteilen und – handelt es sich dabei um einen Hersteller – der IFCQ die Brandmarkierungen und unauslöschlichen Kennzeichen zurückgeben. Die IFCQ nimmt die Mitteilung zur Kenntnis und kündigt die Einstellung ihrer ordentlichen Kontrolltätigkeit beim betreffenden Unternehmen an.

Das suspendierte Unternehmen muss seine Tätigkeit im Sinne der g.g.A. unverzüglich einzustellen und ist während der Dauer der Tätigkeitsunterbrechung nicht angehalten, etwaige in Absatz 5.2.2 angeführte Änderungen mitzuteilen.

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 eingetreten sind. Sofern die Dauer der Aussetzung zumindest ein Sonnenjahr betrug, und/oder das Unternehmen wesentliche, in den Zeitraum der Suspendierung fallende Änderungen (entsprechend Absatz 5.2.2) gemeldet hat, führt die IFCQ beim Unternehmen eine ergänzende Prüfung durch, die von der Kontrollstelle innerhalb von zehn Arbeitstagen nach Erhalt der betrieblichen Mitteilung über die beabsichtigte Wiederaufnahme der Aktivität im Sinne der g.g.A. durchzuführen ist.

Die Wiederaufnahme der Tätigkeit im Sinne der g.g.A. durch das Unternehmen ist an eine ausdrückliche Genehmigung durch die IFCQ gebunden, die ihrerseits das Speckkonsortium darüber in Kenntnis setzen wird.

Übernahme der Anerkennung

Wenn ein neues Unternehmen die Tätigkeit übernimmt und aus dem Übernahme-/Übertragungsantrag hervorgeht, dass es sich lediglich um die Übertragung des im g.g.A.-Verzeichnis eingetragenen Unternehmens auf ein anderes Subjekt handelt – unter Beibehaltung aller wesentlichen objektiven Aspekte, die die Eintragung des übernommenen Unternehmens im Verzeichnis der anerkannten Unternehmen ermöglicht haben – erfolgt die Eintragung des übernehmenden Unternehmens in das entsprechende Verzeichnis nach einer einfachen Prüfung der Dokumente (d.h. ohne Erstinspektion) und auf der Grundlage des nachfolgenden Beschlusses des Zertifizierungsausschusses. Das Dossier wird dem Zertifizierungsausschuss nicht zur Bewertung vorgelegt, wenn der Einmalige Unternehmenskodex (= *Steuernummer* - CUAA) unverändert bleibt und/oder lediglich der Rechtssitz verlegt wird. In allen anderen Fällen, in denen die Übernahme nicht ausschließlich die subjektive Übertragung all jener Rechte und Pflichten beinhaltet, die sich aus der Zugehörigkeit des übertragenden Unternehmens zum System der g.g.A. ergeben, behält sich die IFCQ das Recht vor, einen Lokalausweis zum Konformitätsnachweis des Unternehmens durchzuführen. Wird die Konformität des Unternehmens dabei bestätigt und ist die IFCQ der Ansicht, über ausreichende Unterlagen zur Bestätigung der betrieblichen Konformität zu verfügen, ohne dass ein Lokalausweis notwendig ist, kann die Anerkennung des Unternehmens im entsprechenden Verzeichnis nach der abschließenden Bewertung der Unterlagen durch den Zertifizierungsausschuss erfolgen.

AUSTRITT AUS DEM KONTROLLSYSTEM UND LÖSCHUNG AUS DEM VERZEICHNIS **Freiwilliges Austrittsverfahren**

Unternehmen, die beabsichtigen (wegen Schließung oder Unternehmensübertragung, Einstellung der Produktionstätigkeit im Sinne der g.g.A. oder aus anderen Gründen) aus der g.g.A. auszutreten, haben dies der IFCQ unter der E-Mail-Adresse anagrafica@ifcq.it 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 Jahr, in dem der Antrag gestellt wird, zu zahlen.

Nach Abschluss sämtlicher Verfahren für den Austrittsantrag unterbreitet die IFCQ das Gesuch 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 Austritt beantragt hat, die Austrittsverfügung erhält. Bis zu diesem Zeitpunkt ist das Unternehmen dazu angehalten, sämtlichen Verpflichtungen nachzukommen, die ihm als anerkanntes Unternehmen obliegen.

Nach erfolgter Streichung aus dem Verzeichnis der in der g.g.A. eingetragenen Unternehmen sorgt die IFCQ für die Deaktivierung der Zugangsdaten des Unternehmens zum g.g.A.-Portal.

Verfahren zur Handhabung nicht mehr aktiver Einträge

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

- das Unternehmen ohne die vorgesehene Vorankündigung seine Tätigkeit eingestellt hat und dieser Umstand durch die Prüfung der Dokumente bezüglich der Löschung aus dem Handelsregister und/oder durch eine Inspektion nachgewiesen werden kann, die bestätigt, dass das Unternehmen nicht mehr im Sinne der g.g.A. 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 worden ist;
- die Produktion im Sinne der g.g.A. für einen Zeitraum von über zwölf vollen und aufeinanderfolgenden Monaten ohne schriftliche Mitteilung an die Kontrollstelle eingestellt worden ist. Nach Feststellung dieser Tatsache sendet die IFCQ dem betroffenen Unternehmen eine Mitteilung mit dem Hinweis, dass sie das Verfahren zur Streichung des Unternehmens aus dem Verzeichnis der anerkannten Unternehmen einleiten wird, es sei denn das Unternehmen bringt innerhalb von dreißig

Arbeitstagen durch eine schriftliche Mitteilung an die IFCQ seine Absicht zur Fortsetzung der Produktion im Sinne der g.g.A. zum Ausdruck.

Jedes Mal wenn der Zertifizierungsausschuss die Löschung eines Unternehmens aus dem Verzeichnis beschließt, erlässt die IFCQ die Streichungsverfügung, teilt dies dem betroffenen Unternehmen per zertifizierter E-Mail (PEC) oder per Einschreiben mit und sorgt für dessen Löschung aus dem Verzeichnis der anerkannten Unternehmen sowie für die Deaktivierung seiner Zugangsdaten zum g.g.A.-Portal. Das Verfahren gilt zum Zeitpunkt des Eingangs des entsprechenden Bescheids beim Unternehmen als abgeschlossen. Bis dahin hat dieses sämtliche mit seiner Eigenschaft als anerkanntes Unternehmen verbundenen Verpflichtungen zu erfüllen.

Wird ein Unternehmen aus dem Verzeichnis gestrichen, so fordert die IFCQ vom betroffenen Unternehmen die Zahlung der ihr zustehenden Gebühren.

Vorschriften für aus dem Verzeichnis „gelöschte“ Unternehmen

Das aus dem Verzeichnis „gelöschte Unternehmen“:

- ist ab dem im Bescheid der Kontrollstelle angegebenen Datum für seinen Austritt/seine Löschung nicht zur Verwendung von in Verarbeitung befindlichem Erzeugnis und/oder Fertigprodukt, das noch nicht mit g.g.A.-Kennzeichnung versehen worden ist, für g.g.A.-Zwecke berechtigt;
- hat umgehend auf die Verwendung von Etiketten, Briefbögen sowie sämtlicher Dokumente/Publikationen, die Hinweise auf die g.g.A. „Südtiroler Speck“ enthalten, zu verzichten;
- hat kein Recht, die unauslöschlichen Konformitätskennzeichen sowie die in den einschlägigen EU-Verordnungen vorgesehenen Zeichen zu benutzen.

Beabsichtigt das aus dem Verzeichnis „gestrichene“ Unternehmen die Wiederaufnahme der Tätigkeit im Sinne der g.g.A., so hat es ein neues Anerkennungsverfahren zu durchlaufen

VERPFLICHTUNGEN DER UNTERNEHMEN

ALLGEMEINE VERPFLICHTUNGEN

Im Kreislauf der geschützten Produktion der g.g.A. anerkannte Unternehmen haben folgenden Verpflichtungen nachzukommen:

- Beibehaltung der strukturellen, produktionstechnischen sowie organisatorischen Merkmale der zum Zeitpunkt der Anerkennung bestehenden sowie gemäß Absatz 5.2.2 nachträglich erworbenen Elemente, insbesondere in Bezug auf die gültige gesundheitliche Zulassung; etwaige später aufgetretene und in Absatz 5.2.2 angeführte Änderungen hat das Unternehmen der IFCQ unter Beachtung der Modalitäten und Fristen von diesem Absatz mitzuteilen;
- Durchführung und Einhaltung der betrieblichen Eigenkontroll-, Herkunftssicherungs- und Rückverfolgbarkeitsverfahren sowie Prüfung der in der Spezifikation und im KP vorgeschriebenen Anforderungen; 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; das Unternehmen, das Produkte für die Verarbeitung und Portionierung bzw. den Aufschnitt im Sinne der g.g.A. angeliefert bekommt, ist auch zur Prüfung verpflichtet, ob die Erzeugnisse eindeutig identifizierbar und herkunftsgesichert sind;
- Mitteilung des Verarbeitungsprogramms im Sinne der g.g.A für das jeweilige Jahr per E-Mail an die IFCQ (z. B. Anlieferung der Schlegel, Produktverarbeitung, Portionierung/Aufschnitt) innerhalb jeweils 31. Januar; diese Mitteilung kann der Kontrollstelle auch im der Planung vorangehenden Jahr zugeschickt werden. Die Meldung durch das Unternehmen hat unter Einhaltung dieser Fristen zu erfolgen, um der IFCQ eine zweckmäßige Planung der Kontrollen zu ermöglichen; das Unternehmen ist verpflichtet, im Programm den Tag und die möglichen Bearbeitungszeiten anzuführen; Änderungen sind der IFCQ 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);

- Getrennte Durchführung der Verarbeitungsschritte für Produkte für die g.g.A. und für nicht für die geschützte Fertigungskette bestimmte Erzeugnisse durch räumliche Trennung der Linien/des Produkts und/oder durch zeitliche Trennung der Verarbeitungsvorgänge;
- Erfüllung der Verpflichtungen für die geschützte Produktion der g.g.A. sowie Einhaltung der in der Spezifikation und im KP festgelegten Anforderungen und Vorschriften;
- Erfassung, Ausfüllung, Bearbeitung und Archivierung der vom KP vorgesehenen Unterlagen, um die Kontrolltätigkeit der IFCQ und der offiziellen Kontrollbehörden zu erleichtern;
- Zulassung jeglicher Art von Kontrollen durch die IFCQ – mit oder ohne Vorankündigung – auch mit dem Ziel, die ordnungsgemäße Erfüllung der dem Unternehmen auferlegten Verpflichtungen zu überprüfen und die Beibehaltung der Anerkennung zu gewährleisten; ansonsten kommen die geltenden einschlägigen Bestimmungen zur Anwendung;
- Ermächtigung der IFCQ zur Verwendung der bei der betrieblichen Tätigkeit erworbenen Daten für die Kontrollen im Rahmen der g.g.A.;
- Ermächtigung zum Zugang zur eigenen Produktionsstätte auch für Verantwortliche der für Akkreditierung und Überwachung zuständigen Behörden gemäß den geltenden Vorschriften;
- Erteilung der Genehmigung an die IFCQ zur Verwendung mobiler Geräte und Kameras zur fotografischen Erhebung von Standorten, Ausstattungen, Screenshots und Dokumenten, die der ausschließlichen Unterstützung ihrer Tätigkeit zum Zwecke der Durchführung der vom MASAF genehmigten Kontrollen dienen;
- Erfassung sowohl der eingegangenen Beschwerden - inklusive der Bereitstellung derselben für die Kontrollbehörde – als auch der entsprechenden Korrekturmaßnahmen;
- Erfassung der Nichtkonformitäten sowie Erbringung objektiver Nachweise für den Ausschluss der nicht konformen Erzeugnisse aus der g.g.A.;
- Aufbewahrung am Sitz der anerkannten Produktionsstätte - für eine Dauer von mindestens fünf Jahren ab Ausstellungsdatum - aller im Rahmen der Tätigkeit für die g.g.A. erstellten und erhaltenen Dokumente, vorbehaltlich gegebenenfalls genehmigter Abweichungen durch die Kontrollstelle;
- Erbringung eines objektiven Nachweises über die Einhaltung der vorgesehenen Konformitätsanforderungen sowie die gegebenenfalls festgestellten Nichtkonformitäten und die entsprechenden Korrekturmaßnahmen gegenüber der IFCQ;
- Formelle Mitteilung an die Kontrollbehörde bei Ausschluss eines selbstzertifizierten, nicht den Anforderungen der g.g.A. entsprechenden Produkts, das noch nicht auf den Markt gebracht worden ist (unbeschadet der in den Absätzen 6.2 und 6.3 beschriebenen Einträge hinsichtlich der Verpackungstätigkeit im entsprechenden Verpackungsregister auf dem g.g.A.-Portal), wobei die Gründe für die Herabstufung und die Identifikationsdaten des ausgeschlossenen Produkts anzugeben sind;
- Beantragung der Ausschlussgenehmigung beim Speckkonsortium im Falle des Ausschlusses von selbstzertifiziertem Speck aus der g.g.A. (nicht aufgrund einer festgestellten Nichtkonformität, sondern z. B. aus kommerziellen Gründen);
- 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 der Geräte durch das Unternehmen; die Unterlagen sind der IFCQ auf Anfrage zur Verfügung zu stellen;
- im Falle eines Einspruchs bei der IFCQ, Aufbewahrung/Trennung des in der Nichtkonformitätsverfügung angeführten, nicht konformen Erzeugnisses bis zum endgültigen Beschluss;
- Annahme der Maßnahmen zur Beseitigung etwaiger, von der IFCQ unter Anwendung des Kontrollsystems der g.g.A. festgestellter Nichtkonformitäten; das Unternehmen ist berechtigt, gemäß den im Kontrollsystem vorgesehenen Verfahren Einspruch zu erheben;
- Mitteilung an die IFCQ aller gegebenenfalls von den zuständigen Behörden zugestellten Verfügungen, durch die die Konformität der Prozesse und/oder der Erzeugnisse beeinträchtigt werden kann;

- Nutzung des von der Kontrollstelle zur Verfügung gestellten Portals (g.g.A.-Portal) zur Eingabe von Daten und Informationen in die entsprechenden Abschnitte;
- Ausschluss des Produkts aus der geschützten Produktion falls festgestellt wird, dass die vorgeschriebenen Konformitätsanforderungen nicht erfüllt sind sowie immer dann, wenn eine entsprechende Anordnung der IFCQ vorliegt; bei Ausschluss von mit dem Kennzeichen versehenen Hammen aus der g.g.A. hat das Unternehmen die Pflicht, dieses durch Entfernen der Schwarte (lediglich im Bereich der Markierung), Wegbrennen, Überdeckung mit einem anderen Stempel oder Abreiben – sodass es unleserlich wird - „zu annullieren“;
- 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.

Das g.g.A.-Portal dient auch als Datenarchiv und kann von den Unternehmen und der Aufsichtsbehörde eingesehen werden. Die erfassten Daten können im Rahmen der geltenden Rechtsvorschriften und gemäß den darin festgelegten Modalitäten zur Verfügung gestellt und abgerufen werden. Selbst bei einer Störung dieses IT-Systems sind die Unternehmen zur Ausfüllung der im KP vorgesehenen Unterlagen (z. B. in Papierform) verpflichtet. Die vorgeschriebenen Daten sind in den entsprechenden (in Absatz 13 aufgelisteten) Anhängen anzuführen.

Zusätzlich zu den oben genannten allgemeinen Auflagen haben die anerkannten Unternehmen die spezifischen Verpflichtungen zu erfüllen, die nachstehend - nach Unternehmensart gegliedert (Hersteller und Hersteller/Aufschnittbetrieb) - in den Absätzen 6.2 und 6.3 beschrieben sind.

VERPFLICHTUNGEN DES HERSTELLERS

Der ins Kontrollsystem der g.g.A. neu aufgenommene Hersteller ist vor der Zulassung der Produkte für die g.g.A. verpflichtet, das Speckkonsortium und die IFCQ über die Art des ausgewählten Zulassungssiegels (mit dem Datum in Form von Tag, Monat und Jahr oder von Woche und Jahr) zur Kennzeichnung der Speckhammen in Kenntnis zu setzen und dabei die Vorgaben des Konsortiums sowie der IFCQ einzuhalten. Falls vorgesehen (z. B. im Falle des Austritts oder einer von den zuständigen Behörden erlassenen Aussetzungsverfügung usw.) hat das Unternehmen die Brandmarkierungen und unauslöschlichen Kennzeichen, die ihm von der Kontrollstelle zur Tätigkeitsausübung im Rahmen der g.g.A. ausgehändigt worden waren, zurückzugeben. Erfolgt die Rückgabe durch den Hersteller nicht unaufgefordert, so erhält er eine schriftliche Aufforderung durch die IFCQ. Wenn die Rückgabe nicht innerhalb von zehn Arbeitstagen stattfindet, führt die IFCQ beim betroffenen Unternehmen eine ergänzende Prüfung durch, um das zur Verfügung gestellte Material abzuholen.

Bei Verlust oder Diebstahl der Brandmarkierungen und unauslöschlichen Kennzeichen ist der Hersteller verpflichtet, den Vorfall unverzüglich den zuständigen Behörden zu melden und der IFCQ eine entsprechende Mitteilung zuzusenden.

Bei jeder zur Verarbeitung im Sinne der g.g.A. bestimmten Anlieferung von Schweineschlegeln muss der Hersteller:

- sicherstellen, dass die Lieferung durch ein Transport-/Lieferpapier mit der Aufschrift „*Schlegel gemäß Herstellungsspezifikation für Südtiroler Speck*“ oder mit einem anderen gleichwertigen Vermerk dokumentiert ist; die Zusatzbezeichnung „Bauernspeck“ ist für Speck zulässig, der von in Südtirol gezüchteten und geschlachteten Schweinen stammt;
- sicherstellen, dass die Schlegel vom Lieferanten gemäß den in Art. 4 der Spezifikation enthaltenen Vorschriften angeliefert werden und den darin angeführten Merkmalen und Anforderungen entsprechen; eine der Kontrollen besteht in der Messung der Kerntemperatur der Schlegel (stichprobenartige Kontrolle

an mindestens 1% der vom Lieferanten zugestellten Schlegel); das Unternehmen muss die ermittelten Werte aufzeichnen und aufbewahren;

- die Schlegel entbeinen (sofern ganze Schlegel mit Knochen geliefert wurden) und zuschneiden, wobei die Vorgaben gemäß Art. 4 der Spezifikation zu beachten sind;
- im Eingangsregister auf dem g.g.A.-Portal alle angelieferten Speckhammen, die für die g.g.A. bestimmt sind, gemäß Anweisungen aus Anhang 3 und unter Einhaltung der zeitlichen Abfolge des Eingangs erfassen; die Eintragung hat innerhalb der auf die Vorgänge folgenden Woche stattzufinden;
- innerhalb von sechs Tagen nach Anlieferung des Fleisches im Werk sämtliche Hammen, die das Auswahlverfahren zur Konformitätsbewertung für die Zwecke der g.g.A. bestanden haben, (durch Anbringen des Zulassungssiegels) zulassen; das an den Hammen angebrachte Siegel muss die Anforderungen von Absatz 4 erfüllen; für die Zulassung hat das Unternehmen die von der Kontrollbehörde ausgehändigten Siegelbestandteile (Zahlen/Buchstaben) zu verwenden;
- alle zugelassenen Lieferungen im Zulassungsregister auf dem g.g.A.-Portal gemäß Anweisungen aus Anhang 4 unter Einhaltung der zeitlichen Zulassungsabfolge erfassen; die Eintragung hat innerhalb der auf die Vorgänge folgenden Woche stattzufinden;
 - falls er beabsichtigt, nicht für die g.g.A. geeignete Schlegellieferungen entgegenzunehmen, der IFCCQ per E-Mail bis zum Freitag der Woche, die der Anlieferungswoche vorausgeht, das für die Anlieferung der Rohware geplante Datum und die vorgesehene Uhrzeit mitteilen, damit die Kontrollstelle sich vergewissern kann, dass diese getrennt von dem für die geschützte Produktionskette bestimmten Erzeugnis verarbeitet wird, und zwar durch eine räumliche Trennung der Linien/des Produkts und/oder durch die zeitliche Trennung der Verarbeitungsvorgänge.

Der Hersteller, der die zugeschnittenen Hammen im Sinne der g.g.A. weiterverarbeitet, ist verpflichtet:

- insbesondere in Bezug auf die Produktionsschritte Einsalzen, Würzen und Räuchern, das in Art. 4 der Spezifikation festgelegte Verarbeitungsverfahren zu befolgen;
- sich die vom Lieferanten ausgestellte Bescheinigung über die Eigenschaften der zum Würzen verwendeten Kräuter zu beschaffen und aufzubewahren; die Unterlagen dienen als Nachweis dafür, dass die Kräuter gemäß Art. 4 der Spezifikation „natürlich“ sind;
- für den Nachweis, dass das für die Räucherung verwendete Holz „harzarm“ ist (eine Anforderung von Art. 4 der Spezifikation):
 - entweder sich die vom Lieferanten ausgestellte Dokumentation über die verwendete Holzart zu beschaffen und aufzubewahren;
 - oder die Konformität des Holzes im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle zu bescheinigen; in diesem Zusammenhang hat der Hersteller sämtliche zweckdienlichen Unterlagen, die die Erfüllung der Anforderung zur Verwendung von „harzarmem Holz“ einschließlich dessen Herkunft und Herkunftssicherung belegen (z. B. Grundbucheinsicht, Katasterkarten) zu verwalten, aufzubewahren und der IFCCQ auf Anfrage zur Verfügung zu stellen;
- die Temperatur beim Räuchervorgang im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle zu erfassen und die entsprechenden Aufzeichnungen als Nachweis dafür aufzubewahren, dass der in Art. 4 der Spezifikation für diese Verarbeitungsphase vorgeschriebene Temperaturgrenzwert eingehalten worden ist.

Nach Abschluss des Räuchervorgangs des für die g.g.A. bestimmten Produkts muss der Hersteller:

- die Speckhammen in Räumlichkeiten befördern, in denen die Reifung und Herstellung des Endprodukts gemäß den Vorschriften und Anforderungen von Art. 4 und 5 der Spezifikation erfolgt; die Erfüllung einiger Anforderungen bei der Speckherstellung ist an bestimmte Verarbeitungsfristen geknüpft, die in Art. 5 der Spezifikation angeführt und in Abhängigkeit von den Gewichtsklassen der Hammen in Wochen angegeben sind.

In Anwendung der Spezifikation wird Folgendes festgelegt:

- die in der Spezifikation angeführten „Reifezeiten“ für Hammen, die zum Zwecke der vorschriftsmäßigen Durchführung des Herstellungsprozesses zu berücksichtigen sind, umfassen alle geregelten Prozessphasen ab dem Tag des Einsalzens (Datum des auf den Hammen angebrachten Zulassungssiegels) und werden in Wochen angegeben; die Berechnung dieser Wochen erfolgt unter Berücksichtigung „ganzer Wochen“ (von Montag bis zum darauffolgenden Sonntag); werden die Hammen beispielsweise an einem Dienstag eingesalzen, so ist die am darauffolgenden Montag beginnende Woche die erste Woche, die für die Berechnung der in der Spezifikation angegebenen „Reifezeiten“ in Betracht zu ziehen ist;
- die Gewichtsklassen der Hammen jedes einzelnen Reifungsloses, die in den Tabellen von Art.5 der Spezifikation angeführt sind, beziehen sich auf das Durchschnittsgewicht des Loses nach abgeschlossener Hammenreifeung;
- die Daten über die in Reifung befindlichen Hammen im Reiferegister auf dem Portal der g.g.A. gemäß Anhang 5 eintragen; die entsprechende Erfassung hat vor der Selbstzertifizierung und Vermarktung des Produkts zu erfolgen;
- Temperatur und Luftfeuchtigkeit in den Reifungsräumen für Hammen sowie stichprobenartig die Kerntemperatur derselben im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle messen; die entsprechenden Aufzeichnungen sind als Nachweis dafür aufzubewahren, dass – unter Berücksichtigung der durch vorangegangene Verarbeitungsschritte bedingten Verlagerungen – die in Art. 5 der Spezifikation für diese Verarbeitungsphase vorgesehenen Werte eingehalten worden sind;
- die Daten für jedes in Reifung befindliche Los als Nachweis für die Berücksichtigung der Vorschriften von Artikel 5 der Spezifikation eintragen:
 - Einsalzdatum und Enddatum der Reifung;
 - Beginn einer eventuellen Veredelung;
 - durchschnittliches Anfangsgewicht der Hammen und Endgewicht nach abgeschlossener Reifung und/oder während des Reifeprozesses.

Gemäß Art. 4 der Spezifikation ist für die Hammen, die für die g.g.A. bestimmt sind, weder die Trocken- noch die Spritzpökellung zulässig.

Der Hersteller kann zugelassene, in Verarbeitung befindliche (und folglich noch nicht selbstzertifizierte) Hammen zum Zwecke der g.g.A an einen anderen Hersteller liefern, unter der Voraussetzung dass:

- der Empfänger tatsächlich ein anerkanntes Unternehmen ist;
- die Handhabung so erfolgt, dass das Produkt zum Zwecke der der g.g.A stets identifizierbar und herkunftsgesichert ist;
- der Transport auf dem g.g.A.-Portal gemäß den Anweisungen aus Anhang 6 innerhalb der auf den Transport folgenden Woche (vom „Absender“) erfasst wird (auch der „Empfänger“ hat die Lieferung auf dem Portal zu „akzeptieren“, als Bestätigung für die tatsächliche Durchführung des Transports).

Für die g.g.A. darf das Unternehmen ausschließlich gereifte Hammen verwenden, deren Gewicht das in Art. 5 der Spezifikation festgelegte Mindestgewicht für das fertig verarbeitete Erzeugnis zur g.g.A.-Zertifizierung nicht unterschreitet; im gleichen Artikel ist zudem ein Mindestgewicht angegeben, bei dessen Unterschreitung das Endprodukt nicht der Kategorie „Riserva“ zugeordnet werden darf. Die beiden in der Spezifikation angegebenen Gewichtsgrenzen beziehen sich auf das Gewicht einer einzelnen Hamme, nicht auf das Durchschnittsgewicht des in Reifung befindlichen Loses, dem die Hammen angehören.

Jedes Jahr hat der Hersteller am gereiften Produkt, das nach dem Verarbeitungsverfahren (einschließlich der Reifephase) gemäß Artikel 4 und 5 der Spezifikation hergestellt worden ist, vor der Verleihung der g.g.A. mittels Selbsterklärung zu prüfen, ob die in den Ziffern 1), 2), 3) und 4) von Art. 6 der Spezifikation vorgeschriebenen organoleptischen Merkmale vorliegen. Die Prüfung erfolgt an der in der nachstehenden Tabelle angeführten Anzahl von Reifungslosen, und zwar auf der Grundlage der im Vorjahr selbstzertifizierten (d. h. für die Zwecke der g.g.A mittels Selbstzertifizierung als konform deklarierten) Speckproduktion mit g.g.A.-Kennzeichnung

Anzahl der Reifungslose, an denen jedes Jahr im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle eine organoleptische Beurteilung durchzuführen ist	Anzahl der im Vorjahr selbstzertifizierten Speckhammen
Mindestens 2	Maximal 5.000
Mindestens 4	Zwischen 5.001 und 30.000
Mindestens 6	Zwischen 30.001 und 100.000
Mindestens 8	Zwischen 100.001 und 250.000
Mindestens 10	über 250.000

Bei neu anerkannten Unternehmen wird im ersten Jahr der Tätigkeit die Mindestanzahl der im Rahmen der Eigenkontrolle zu prüfenden Lose anhand der in [Anhang 1](#) vorgeschriebenen Selbsterklärung festgelegt, die der Kontrollstelle zeitgleich mit dem Anerkennungsantrag übermittelt wird. Darin gibt das Unternehmen schätzungsweise die Anzahl von Speckhammen an, die sie im Verlauf eines Jahres selbst zu zertifizieren beabsichtigt. Weicht die im Laufe des Jahres selbstzertifizierte Produktion erheblich von der Planung ab, so wird die Mindestanzahl der zu überprüfenden Reifungslose entsprechend neu festgelegt.

Diese Bewertung im Rahmen der Eigenkontrolle erfolgt auf der Grundlage der Methode zur Zuordnung von Gewichtungsfaktoren und „auf einer Skala mit 100 Bewertungseinheiten“ gemäß Art. 6 Ziffer 4 der Spezifikation sowie nach dem in [Anhang 9](#) beschriebenen Verfahren. Für jedes untersuchte Los wird eine organoleptische Prüfung an stichprobenartig ausgewählten Speckhammen durchgeführt; die Anzahl der zu prüfenden Speckhammen ist in der Tabelle im genannten Anhang festgelegt.

Die organoleptische Bewertung erfolgt mit einem „Bewertungsbogen“ ([Anhang 10](#)), der anhand des Protokolls zur Überprüfung der organoleptischen Anforderungen aus [Anhang 11](#) für jede der Kontrolle unterzogene, gereifte Speckhamme ausgefüllt wird. Der Hersteller hat die bei der betrieblichen Eigenkontrolle erstellten Formulare als Nachweis für die Durchführung der Prüfungen in das g.g.A.-Portal einzutragen. Gemäß den Vorgaben aus [Anhang 9](#) müssen als nicht konform deklarierte Speckhammen aus der Verarbeitung im Sinne der g.g.A. ausgeschlossen werden; im selben Anhang sind außerdem die Fälle aufgelistet, in denen das gesamte Los aus der geschützten Produktion auszuschließen ist.

Der Hersteller ist für jedes Los, das er mit der g.g.A. auszeichnet, zu Folgendem verpflichtet:

- Eintragung der Selbsterklärung auf dem g.g.A.-Portal gemäß den Angaben aus [Anhang 7](#); der Erzeuger hat ferner:
 - vor der Lieferung die Selbsterklärung auszufüllen, sofern der Speck für die Portionierung/den Aufschnitt (und die anschließende Verpackung und Etikettierung) im Sinne der g.g.A. einem anderen Unternehmen (einem Portionier-/Aufschnittbetrieb oder einem anderen Hersteller) zugestellt wird;
 - Bei Portionierung/Aufschnitt/Verpackung/Etikettierung von in der eigenen Produktionsstätte verarbeiteten Produkten hingegen muss er:
 - ✓ auf dem g.g.A.-Portal die entsprechende Selbsterklärung spätestens in der Woche nach der Ausführung dieser Vorgänge ausfüllen;
 - ✓ die Übereinstimmung des Produkts mit der g.g.A. durch „interne“ Aufzeichnungen (in digitaler Form und/oder in Papierform) nachweisen und/oder die oben genannte Selbsterklärung vor der Produktvermarktung auf dem g.g.A.-Portal implementieren;
- deutlich sichtbare Markierung der Schwarte jeder einzelnen ganzen Hamme, die für die g.g.A. bestimmt ist, mit dem von der Kontrollstelle bereitgestellten unauslöschlichen Kennzeichen (gemäß Absatz 4); den Beschreibungen von Art. 7 der Spezifikation zufolge ist das Anbringen mehrerer Kennzeichen auf ein und derselben Hamme zulässig. Die Kennzeichnung ist bei in Scheiben zu schneidenden Produkten nicht verpflichtend (wobei das Unternehmen dennoch die Identifizierbarkeit für die Zwecke der g.g.A. sowie die Herkunftssicherung zu gewährleisten hat).

Nach Abschluss des Räuchervorgangs muss der Hersteller:

- im Falle der Vermarktung als lose Ware oder der Verpackung als Ganzstück bzw. bei Portionierung/Aufschnitt (mit anschließender Verpackung) in der eigenen Produktionsstätte:

- diese Tätigkeiten unter besonderer Berücksichtigung der Vermarktungsform der Hammen ausführen (unzerteilt, halbiert, in Scheiben oder in mehrere Teile geschnitten) in Übereinstimmung mit dem erfolgten Herstellungsverfahren sowie unter Einhaltung der Vorschriften gemäß Art. 5 der Spezifikation;
 - sich vergewissern, dass auf dem Speck, dessen Vermarktung als lose Ware oder als Ganzes verpackt vorgesehen ist bzw. auf dem ganzen zu portionierenden Speck das Zulassungssiegel und die unauslöschlichen Kennzeichen gemäß den Bestimmungen von Absatz 4 aufgebracht sind (die ganze aufzuschneidende Hamme muss mit dem Siegel versehen sein, sofern die Schwarte nicht entfernt wurde; die Kennzeichnung ist nicht erforderlich, falls die Identifizierbarkeit und Herkunftssicherung des Produkts nichtsdestotrotz eindeutig gewährleistet sind);
 - die Produkte während dieser Abläufe prüfen und die als ungeeignet bewerteten aus der g.g.A. ausschließen;
 - die Verpackung gegebenenfalls auf die in Art. 7 der Spezifikation festgelegte Art und Weise durchführen;
 - die Etikettierung unter Beachtung der Vorschriften in Absatz 9 vornehmen;
 - im Verpackungsregister auf dem g.g.A.-Portal etwaige Portionier-/Aufschnittprozesse sowie Verpackungs- und Etikettiervorgänge gemäß den Vorgaben aus Anhang 9 eintragen, falls das Produkt verpackt wurde; die Einträge haben innerhalb der auf diese Vorgänge folgenden Woche zu erfolgen;
- im Falle der Lieferung des Produkts als Ganzes, das für die Portionierung/den Aufschnitt zum Zwecke der g.g.A. bestimmt ist, an einen anderen Hersteller oder an einen Portionier-/Aufschnittbetrieb:
 - vor der Auslieferung die entsprechende Selbsterklärung ausfüllen;
 - das Erzeugnis mit Siegel und Kennzeichen versehen (gemäß den in Absatz 4 genannten Vorschriften) handhaben, mit Ausnahme - wie bereits erwähnt - der in Scheiben zu schneidenden Erzeugnisse, bei denen die Identifizierbarkeit und Herkunftssicherung des Specks nichtsdestotrotz gewährleistet sein müssen;
 - der Lieferung ein Transport-/Lieferpapier (DDT) mit folgendem Vermerk beifügen:
 - ✓ „Südtiroler Speck g.g.A.“ oder gleichwertiger Vermerk falls die Portionierung/der Aufschnitt auf eigene Rechnung erfolgen;
 - ✓ „Südtiroler Speck g.g.A zur Fremdverarbeitung“ oder gleichwertiger Vermerk falls die Portionierung/der Aufschnitt zur Fremdverarbeitung erfolgen;
 - die Herkunftssicherung des gehandhabten Loses gewährleisten, indem im Transport-/Lieferpapier das in Auslieferung befindliche Reifungslos sowie die Anzahl und das Gewicht der zuzustellenden Speckhammen angeführt werden und das Produkt durch auf die g.g.A. verweisende Beschriftungen gekennzeichnet wird;

Für Hersteller, die Portionier-/Aufschnittvorgänge sowie die entsprechende Verpackung zum Zwecke der g.g.A. bei Speck durchführen, den sie von einem anderen Hersteller erhalten haben, gelten die gleichen Auflagen wie für Portionier-/Aufschnittbetriebe, die im nachstehenden Absatz 6.3 angeführt sind.

VERPFLICHTUNGEN DES PORTIONIER-/AUFSCHNITTBETRIEBS

Der Portionier-/Aufschnittbetrieb hat nach Erhalt des für die g.g.A. zu portionierenden/aufzuschneidenden Specks vom Hersteller:

- zu prüfen, ob für das zu portionierende/aufzuschneidende Erzeugnis eine Selbstbescheinigung vorliegt;
- das Produkt auf das Vorhandensein von Siegel und Kennzeichen hin zu kontrollieren (mit Ausnahme des in Absatz 6.2 beschriebenen Aufschnitts); sofern das Siegel und die Kennzeichen vorhanden sind, hat er sich zu vergewissern, dass sie gemäß den Bestimmungen in Absatz 4 angebracht worden sind;

- im Falle von Portionierung/Aufschnitt für die g.g.A. von Speck „auf eigene Rechnung“ zu prüfen, ob:
 - der Hersteller, von dem die Lieferung stammt, tatsächlich ein anerkanntes Unternehmen ist;
 - der Lieferung ein Transport-/Lieferpapier mit dem Vermerk „*Südtiroler Speck g.g.A.*“ oder mit einer gleichwertigen Aufschrift samt Angabe des erhaltenen Reifungsloses, der Anzahl und des Gewichts der entsprechenden Hammen beiliegt sowie ob auf den für die Lieferung eingesetzten Behältern in der Beschriftung ein Verweis auf die g.g.A. vorhanden ist;
- im Falle von Portionierung/Aufschnitt für die g.g.A. von Speck zur „Fremdverarbeitung“ zu prüfen ob:
 - der Hersteller, von dem die Lieferung stammt (und an den das Produkt anschließend zurückzusenden ist) tatsächlich ein anerkanntes Unternehmen ist;
 - der Lieferung ein Transport-/Lieferpapier mit dem Vermerk „*Südtiroler Speck g.g.A. zur Fremdverarbeitung*“ oder mit einer gleichwertigen Aufschrift samt Angabe des erhaltenen Reifungsloses, der Anzahl und des Gewichts der entsprechenden Hammen beiliegt sowie ob auf den für die Lieferung eingesetzten Behältern in der Beschriftung ein Verweis auf die g.g.A. vorhanden ist;
- die Portionier-/Aufschnittvorgänge gemäß den Angaben in der Selbsterklärung, die durch den Hersteller des verarbeiteten Produkts ausgefüllt worden ist, durchzuführen (siehe Anhang 7);
- das Produkt während der Portionier-/Aufschnittvorgänge zu überprüfen und das gegebenenfalls als ungeeignet bewertete Produkt aus der g.g.A. auszuschließen (z. B. bei Feststellung ganzer Hammen, deren Gewicht unterhalb des in Art. 5 der Spezifikation vorgeschriebenen Mindestgewichts für das Fertigprodukt liegt);
- das Produkt auf die in Art. 7 der Spezifikation beschriebene Art und Weise zu verpacken;
- die Etikettierung des g.g.A.-Produkts unter Einhaltung der in Absatz 9 enthaltenen Vorschriften vorzunehmen;
- im Verpackungsregister auf dem g.g.A.-Portal die Portionier-/Aufschnittprozesse sowie Verpackungs- und Etikettiervorgänge gemäß den Anweisungen aus Anhang 8 einzutragen; die Einträge haben innerhalb der Woche nach Durchführung dieser Vorgänge zu erfolgen;
 - im Falle von Portionierung/Aufschnitt zur „Fremdverarbeitung“ das portionierte/aufgeschnittene, verpackte und etikettierte Produkt an den Hersteller zurückzusenden und ein Transport-/Liefersdokument mit dem Vermerk „*Südtiroler Speck g.g.A. zur Fremdverarbeitung*“ oder mit einer gleichwertigen Aufschrift samt Angabe des Verpackungsloses, der Anzahl und des Gewichts der retournierten Speckverpackungen (Portionen/SB-Verpackung) beizufügen.

KONTROLLEN DER IFCQ ZU LASTEN DER UNTERNEHMEN

Die Kontrollen erfolgen bei den Unternehmen, die in den Kreislauf der geschützten Produktion der g.g.A. „Südtiroler Speck“ eingebunden sind.

Die IFCQ überprüft, ob die Vorschriften des KP sowie der Spezifikation befolgt werden und kontrolliert insbesondere:

- die Stammdaten; für jedes Unternehmen prüft sie mindestens einmal alle drei Jahre die Wahrung der strukturellen und organisatorischen Merkmale im Vergleich zu den zum Zeitpunkt des Anerkennungsverfahrens bestehenden Voraussetzungen sowie zu etwaigen gemäß Absatz 5.2.2 nachträglich hinzugekommenen Elementen, insbesondere hinsichtlich der noch gültigen gesundheitlichen Zulassung;
 - die Einhaltung der betrieblichen Eigenkontroll-, Herkunftssicherungs- und Rückverfolgbarkeitsverfahren; insbesondere muss das für den Kreislauf der geschützten Produktion der g.g.A. bestimmte Produkt so verarbeitet, gehandhabt und/oder gelagert werden, dass es jederzeit identifizierbar ist, damit jede Art von Vermischung mit nicht für die geschützte Produktion bestimmten Erzeugnissen verhindert wird; außerdem hat die Verarbeitung der Erzeugnisse für den Kreislauf der geschützten Produktion - zur Vermeidung einer Vermischung - gemäß Absatz 6 getrennt von jener des nicht geschützten Kreislaufs zu erfolgen (durch räumliche und/oder zeitliche Trennung der Verarbeitungsvorgänge);
 - die korrekte Erfassung und ordnungsgemäße Ausfüllung der erforderlichen Dokumente;

- die Einhaltung des vom Unternehmen für die g.g.A mitgeteilten Produktionsplans (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 seitens der IFCQ).

Die Überprüfungen unterscheiden sich gemäß Absatz 4 in ordentliche und ergänzende Kontrollen und haben folgende Feststellung zum Ziel:

- Einhaltung der Spezifikation und des KP durch die Unternehmen sowie Produktkonformität;
- Wirksamkeit der betrieblichen Eigenkontrolle.

Die Kontrollen in den Unternehmen werden vom von der IFCQ beauftragten Personal im Streitverfahren mit einer vom Unternehmen eingesetzten Person durchgeführt.

Nach Abschluss der jeweiligen Inspektionen erstellt das von der IFCQ beauftragte Personal ein entsprechendes Protokoll zur Beschreibung aller durchgeführten Vorgänge und Kontrollen, das vom Beauftragten der Kontrollstelle, der den Lokalausweis durchgeführt hat, und von der dabei anwesenden Gegenpartei unterzeichnet wird. 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.

Die Kontrollen zu Lasten der Unternehmen erfolgen auch am Standort der IFCQ mit Hilfe von Datenbanken und der einschlägigen Unterlagen, die von den Unternehmen auf dem g.g.A.-Portal erfasst oder von den Unternehmen selbst der Kontrollstelle übermittelt worden sind.

Für Unternehmen der Fertigungs- und Lieferkette sind nicht nur Inspektionen sowie die Durchsicht der Dokumente vorgesehen, sondern auch die Prüfung der Analysen, um die Einhaltung der in Art. 6 der Spezifikation angegebenen chemisch-physikalischen und mikrobiologischen Anforderungen zu kontrollieren. Diese Kontrollen werden in akkreditierten Analyselabors gemäß der Norm UNI CEI EN ISO/IEC 17025 durchgeführt, wobei unter Beachtung der Bestimmungen von Artikel 34 der Verordnung (EU) Nr. 625/2017 und der einschlägigen ministeriellen Mitteilungen akkreditierte Methoden zur Anwendung kommen. Die von der Kontrollbehörde erfassten Analyseergebnisse werden vom Testergebnisauswerter untersucht, der nach einem Vergleich des Ergebnisses mit den vorgeschriebenen Anforderungen einen Bewertungsbericht (Prüfbewertungsbericht) erstellt, der den betroffenen, der Kontrolle unterzogenen Unternehmen übermittelt wird. Bei der Auswertung des Ergebnisses der chemisch-physikalischen und mikrobiologischen Analysen berücksichtigt der Testergebnisauswerter die Messunsicherheit, die - der Norm UNI CEI EN ISO/IEC 17025 entsprechend - die Daten aller im Prüfbericht angeführten Messungen kennzeichnet.

In der Kontrollübersicht sind die Eigenkontrollverpflichtungen für die Unternehmen der Fertigungs- und Lieferkette im Zusammenhang mit den Tätigkeiten zum Zwecke der g.g.A. sowie die entsprechenden Konformitätskontrollen ausführlich dargelegt (in Bezug auf das Unternehmen, die geregelten Prozessphasen und die jeweils geltenden Anforderungen), anhand derer die IFCQ die Einhaltung der Spezifikation überprüft. In der Kontrollübersicht werden außerdem mögliche Nichtkonformitäten, deren Schweregrad sowie die von der IFCQ daraufhin gegebenenfalls ergriffenen Maßnahmen angezeigt.

Immer wenn der IFCQ-Beauftragte „vor Ort“ Kontrollen hinsichtlich Gewichts-, Temperatur- und Feuchtigkeitsmessungen mit betrieblichen Geräten durchführt (d.h. nicht mit eigenen Geräten), vergewissert er sich, dass die verwendeten Geräte kalibriert sind.

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

HERSTELLERKONTROLLEN DER IFCQ

Die IFCQ führt bei jedem Hersteller jährlich im Rahmen der ordentlichen Kontrolltätigkeit die in der nachstehenden Tabelle angeführte Anzahl von Lokalausweisen durch, die mit der Anzahl der im Vorjahr vom Unternehmen für die g.g.A. zugelassenen Hammen in Beziehung steht:

Lokalausweise beim Hersteller pro Jahr	Anzahl der im Vorjahr vom Hersteller für die g.g.A. zugelassenen Hammen
Mindestens 4	Maximal 20.000

Mindestens 6	Zwischen 20.001 und 100.000
Mindestens 8	Zwischen 100.001 und 500.000
Mindestens 10	Zwischen 500.001 und 1.000.000
Mindestens 12	über 1 000 000

Bei neu anerkannten Unternehmen wird im ersten Jahr der Tätigkeit im Sinne der g.g.A die Mindestanzahl der Lokalaugenscheine anhand der in Anhang 1 vorgeschriebenen Selbsterklärung festgelegt, die der Kontrollstelle zeitgleich mit dem Anerkennungsantrag übermittelt wird. Darin gibt das Unternehmen schätzungsweise die Anzahl von Speckhammen an, die sie im Verlauf eines Jahres für die g.g.A. zuzulassen beabsichtigt. Weicht die im Laufe des Jahres für die g.g.A. zugelassene Produktion erheblich von der Planung ab, so wird die Mindestanzahl der Lokalaugenscheine entsprechend neu festgelegt. Bei der Mindestanzahl von Lokalaugenscheinen im Rahmen der ordentlichen Kontrolltätigkeit, wie sie in der obenstehenden Tabelle angegeben ist, überprüft die IFCQ jedes Jahr, ob das Unternehmen für ein oder mehrere für die Kategorie „Riserva“ als geeignet eingestufte Reifungslose eine Selbstzertifizierung ausgestellt hat. Ist diese vorhanden, so unterzieht sie mindestens eines dieser Lose den in Absatz 7.1.6 genannten Kontrollen.

KONTROLLE der angelieferten Schlegel

Die IFCQ kontrolliert bei jedem Hersteller jährlich zum Zeitpunkt des Eingangs der frischen Schlegel für die g.g.A. die Anzahl der in der nachstehenden Tabelle angeführten Eingangslose im Verhältnis zur vom Unternehmen im Vorjahr für die g.g.A. zugelassenen Anzahl von Hammen:

Anzahl der Eingangslose, die beim Hersteller jährlich während der Schlegelanlieferung kontrolliert werden	Anzahl der vom Hersteller im Vorjahr für die g.g.A. zugelassenen Hammen
Mindestens 1	Maximal 20.000
Mindestens 2	zwischen 20.001 und 100.000
Mindestens 3	zwischen 100.001 und 500.000
Mindestens 4	zwischen 500.001 und 1.000.000
Mindestens 5	über 1 000 000

Bei neu anerkannten Unternehmen wird im ersten Jahr der Tätigkeit im Sinne der g.g.A die Mindestanzahl der zu kontrollierenden Eingangslose anhand der in Anhang 1 vorgeschriebenen Selbsterklärung festgelegt, die der Kontrollstelle zeitgleich mit dem Anerkennungsantrag übermittelt wird. Darin gibt das Unternehmen schätzungsweise die Anzahl von Speckhammen an, die sie im Verlauf eines Jahres für die g.g.A. zuzulassen beabsichtigt. Weicht die im Laufe des Jahres für die g.g.A. zugelassene Produktion erheblich von der Planung ab, so wird die Mindestanzahl der zu kontrollierenden Eingangslose entsprechend neu festgelegt. Bei jedem Los prüft die IFCQ die Unterlagen um festzustellen, ob das Transport-/Lieferpapier zur eingegangenen Lieferung gemäß den Vorschriften von Absatz 6.2 korrekt ausgefüllt worden ist; außerdem wird eine physische Kontrolle der Schlegel durchgeführt, um die Erfüllung der Konformitätsanforderungen gemäß Art. 4 der Spezifikation sicherzustellen, insbesondere in Bezug auf die Merkmale der eingehenden frischen Schweineschlegel sowie des entsprechenden Zuschnitts.

Bei jedem geprüften Los untersucht die IFCQ eine Stichprobe frischer Schlegel:

- 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 Drittel der kontrollierten Schlegel oder mehr als nicht konform erweisen und zwar:

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

so weitet die IFCQ die Kontrolle auf alle zum Los gehörenden Schlegel aus.

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 beurteilte Schlegel wird vom Beauftragten der Kontrollstelle durch einen Identifikationsstempel gekennzeichnet. Der angebrachte Stempel bedeutet Ausschluss des Schlegels aus der Verarbeitung im Sinne der g.g.A.

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 und ob es getrennt von den für die geschützte Produktion bestimmten Erzeugnissen angeliefert und verarbeitet wird. Stellt sich heraus, dass der Erzeuger Lose von für die g.g.A. ungeeigneten Schlegeln bezieht, so kontrolliert die IFCQ, ob das Unternehmen der Kontrollbehörde den Empfang dieser Rohware unter Einhaltung der in Absatz 6.2 festgelegten Modalitäten und Fristen mitgeteilt hat.

Darüber hinaus kontrolliert die IFCQ bei jedem Hersteller jährlich **mindestens eine im Unternehmen bereits eingetroffene Schlegellieferung** für die g.g.A., und zwar ob

- sie durch ein Transport-/Lieferpapier mit der Aufschrift „*der Spezifikation für Südtiroler Speck entsprechende Schlegel*“ oder mit einem gleichwertigen Vermerk dokumentiert ist und ob die im Dokument eingetragenen Daten der tatsächlich angelieferten Menge entsprechen;
- der Hersteller die Kerntemperatur der angelieferten Schlegel (stichprobenweise) kontrolliert und die Ergebnisse bei mindestens 1% der vom Lieferanten zugestellten Schlegel aufgezeichnet und aufbewahrt hat, als Nachweis dafür, dass die in Art. 4 der Spezifikation vorgeschriebenen Temperaturwerte eingehalten worden sind;
- die Eintragungen im Eingangsregister korrekt und den Vorschriften von Absatz 6.2 entsprechend vorgenommen worden sind;
- das der Kontrolle unterzogene Eingangslos
 - vom Hersteller noch nicht zugelassen worden ist, ob die in Absatz 6.2 festgelegte Mindestfrist für die Anbringung des Zulassungssiegels auf den Hammen noch nicht abgelaufen ist;
 - zugelassen worden ist:

- ob die Zulassungsverfahren noch nicht im Zulassungsregister erfasst worden sind, ob die in Absatz 6.2 festgelegte Mindestfrist für diese Eintragungen noch nicht abgelaufen ist;
- ob die Zulassungsverfahren im Zulassungsregister erfasst worden sind, ob die Eintragungen korrekt und den Vorschriften in Absatz 6.2 entsprechend erfolgt sind;
- sofern sich das Los noch im Unternehmen befindet, ob das Siegel korrekt (den Vorschriften von Absatz 4 gemäß) auf den Hammen angebracht worden ist und die erfolgte Einsalzung sowie die fristgerechte Zulassung im Sinne von Art. 4 der Spezifikation und Absatz 6.2 des KP (stichprobenartige Kontrolle) bestätigt.

KONTROLLE der Phasen Einsalzen, Würzen und Räuchern

Die IFCQ prüft bei jedem Hersteller jährlich bei **mindestens einem Los in der Einsalz-, Würz- oder Räucherphase** die Einhaltung des in Art. 4 der Spezifikation festgelegten Verarbeitungsverfahrens und vergewissert sich insbesondere:

- dass die Verarbeitungsschritte Einsalzen und Würzen der Hammen innerhalb der in Art. 4 der Spezifikation festgelegten Fristen ab der Fleischanlieferung durchgeführt und zum Würzen natürliche Kräuter verwendet werden;
- dass die Räucherung der Hammen in speziellen Räumlichkeiten unter Verwendung von harzarmem Holz und bei einer Art. 4 der Spezifikation entsprechenden Temperatur erfolgt.

Wird bei den für die g.g.A. bestimmten Hammen festgestellt, dass die Technik der Trocken- oder Spritzpökellung angewandt worden ist, so hat die IFCQ deren Ausschluss aus der geschützten Produktion zu verfügen.

Darüber hinaus prüft die IFCQ bei jedem Hersteller jährlich bei **mindestens einem Los, dessen Räuchervorgang abgeschlossen ist** und das nach dem Zufallsprinzip aus den auf dem g.g.A.-Portal erfassten Einträgen ausgewählt worden ist, die Unterlagen dahingehend ob

- die Speckhammen innerhalb von sechs Tagen ab Verarbeitungsbeginn (d.h. ab der Fleischanlieferung) eingesalzen, gewürzt und zugelassen worden sind;
- zum Würzen ausschließlich natürliche Kräuter (die Verwendung von synthetischen Produkten ist verboten) und zum Räuchern harzarmes Holz verwendet worden sind;
- das Unternehmen im Rahmen der Eigenkontrolle (mittels automatischer und/oder manueller Aufzeichnungen) die Temperatur während des Räuchervorgangs erfasst hat und ob die entsprechenden, festgestellten Werte den Vorschriften von Art. 4 der Spezifikation entsprechen.

ÜBERPRÜFUNG der Reifung

Zur Überprüfung der Reifung führt die IFCQ die nachstehend angeführten Kontrollen durch.

Bei jedem Hersteller prüft die Kontrollstelle jährlich anhand von **mindestens einem Los, das sich in der Reifephase befindet** und als Zufallsstichprobe unter den Eintragungen auf dem „g.g.A.-Portal“ ausgewählt worden ist:

- bezüglich der Unterlagen:
 - bei etwaiger Eintragung der Angaben zum geprüften Los im Reiferegister, ob die Eintragungen korrekt sind und Absatz 6.2 entsprechen;
 - die eventuelle (automatische und/oder manuelle) Eintragung der Temperatur- und Luftfeuchtigkeit in den Räucherungsräumen im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle sowie die Aufzeichnung der Kerntemperatur der Hammen; die Übereinstimmung der ermittelten Werte – unter Berücksichtigung der durch die vorangegangenen Verarbeitungsschritte bedingten Produktverlagerungen – mit jenen von Art. 4 und 5 der Spezifikation;
- mittels einer physischen Kontrolle ob:

- die Reifung der Speckhammen in entsprechend ausgestatteten Räumlichkeiten mit ausreichendem Luftaustausch bei Temperaturen sowie einer Luftfeuchtigkeit, die den Werten von Artikel 4 und 5 der Spezifikation entsprechen, erfolgt;
 - die Hammen das Zulassungssiegel gemäß Absatz 4 aufweisen;
 - die gemessene Kerntemperatur der Hammen im Bereich der in Art. 5 der Spezifikation vorgegebenen Werte liegt; insbesondere überprüft die IFCQ eine Stichprobe von Hammen:
 - 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;

Werden ungeeignete Hammen festgestellt, so ordnet der IFCQ-Verantwortliche deren Ausschluss aus der Verarbeitung im Sinne der g.g.A. an; erweist sich mindestens die Hälfte der überprüften Hammen als ungeeignet, d.h. nicht weniger als:

- 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.

Erweist sich unter Berücksichtigung der insgesamt auch bei der ersten Stichprobe untersuchten Einheiten mindestens die Hälfte der kontrollierten Speckhammen als nicht konform, und zwar:

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

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

Wird an den in der Reifung befindlichen Hammen, die für die Verarbeitung im Sinne der g.g.A. bestimmt sind, zudem festgestellt, dass die Technik der Trocken- oder Spritzpökellung angewandt worden ist, so hat die IFCQ deren Ausschluss aus der geschützten Produktion zu verfügen.

KONTROLLE der organoleptischen Anforderungen und PROBENAHE zur PRÜFUNG der chemisch-physikalischen und mikrobiologischen Anforderungen des gereiften Produkts

Die IFCQ führt beim Hersteller am **gereiften Erzeugnis, das die Anforderungen der g.g.A. erfüllt (auf der Grundlage der Vorschriften von Art. 5 der Spezifikation) hinsichtlich der Reifezeit und des erzielten Gewichtsverlusts bzw. des Beginns einer möglichen Veredelungsphase** die nachstehend angeführten organoleptischen Prüfungen sowie die Probenahmen (zum Zwecke chemisch-physikalischer und mikrobiologischer Untersuchungen) durch. Die genannten Tätigkeiten haben vorzugsweise an Produkten zu erfolgen, denen die g.g.A. bereits mittels Selbsterklärung verliehen worden ist, oder aber an noch nicht selbstzertifizierten Produkten.

Bei jedem Hersteller verifiziert die Kontrollstelle jährlich die Übereinstimmung der organoleptischen Eigenschaften mit den Anforderungen der Ziffern 1), 2), 3) und 4) von Art. 6 der Spezifikation, wobei jedes Jahr die Anzahl der in der nachstehenden Tabelle angeführten Reifungslose im Verhältnis zu den im Vorjahr vom Unternehmen selbstzertifizierten Speckhammen überprüft wird:

Anzahl der beim Hersteller jährlich einer organoleptischen Prüfung unterzogenen Reifungslose	Anzahl der im Vorjahr durch den Hersteller für die g.g.A. selbstzertifizierten Speckhammen
---	---

Mindestens 2	Maximal 5.000
Mindestens 4	zwischen 5.001 und 30.000
Mindestens 6	zwischen 30.001 und 100.000
Mindestens 8	zwischen 100.001 und 250.000
Mindestens 10	über 250 000

Bei neu anerkannten Unternehmen wird im ersten Jahr der Tätigkeit im Sinne der g.g.A die Mindestanzahl der Lose, die der oben beschriebenen Kontrolle zu unterziehen sind, anhand der Selbsterklärung in Anhang 1 festgelegt, die der Kontrollstelle zeitgleich mit dem Anerkennungsantrag übermittelt wird. Darin gibt das Unternehmen schätzungsweise die Anzahl von Speckhammen an, die sie im Verlauf eines Jahres für die g.g.A. selbst zu zertifizieren beabsichtigt. Weicht die Anzahl der im Laufe des Jahres selbstzertifizierten Hammen erheblich von der Planung ab, so wird die Mindestanzahl der zu kontrollierenden Lose entsprechend neu festgelegt.

Wie bei der organoleptischen Bewertung des gereiften Specks durch das Unternehmen gemäß Absatz 6.2 erfolgt diese Kontrolle mit Hilfe der Zuordnung von Gewichtungsfaktoren sowie „auf einer aus 100 Bewertungseinheiten bestehenden Skala“ entsprechend Art. 6 Ziffer 4) der Spezifikation und in Übereinstimmung mit dem in Anhang 9 beschriebenen Verfahren. Bei jedem untersuchten Los wird eine organoleptische Prüfung durchgeführt, wobei die Hammen stichprobenweise ausgewählt werden; die Anzahl der zu untersuchenden Speckhammen wird anhand der Tabelle im entsprechenden Anhang festgelegt. Die organoleptische Beurteilung erfolgt für jede zu kontrollierende, gereifte Speckhamme durch das Ausfüllen eines „Beurteilungsbogens“ (Anhang 10) auf der Grundlage des Protokolls für den Nachweis der organoleptischen Anforderungen (Anhang 11). Jede beprobte Hamme hat gemäß Absatz 4 ein Zulassungssiegel aufzuweisen. Unter Berücksichtigung der Vorschriften aus Anhang 9 sind die als nicht konform deklarierten Hammen aus der g.g.A. auszuschließen; in diesem Anhang sind ferner die Fälle aufgelistet, in denen das gesamte Los aus der geschützten Produktion auszuschließen ist.

Die IFCQ prüft zudem, ob jeder Hersteller im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle die organoleptische Beurteilung am gereiften Speck durchgeführt hat und ob die entsprechenden Bewertungsformulare auf dem g.g.A.-Portal unter Einhaltung der Vorschriften von Absatz 6.2 implementiert worden sind. Wenn diese Eigenkontrolle Nichtkonformitäten aufdeckt, so erwägt die Kontrollstelle in Anwendung des besonderen in Anhang 9 beschriebenen Verfahrens den Ausschluss des Produkts aus der g.g.A. (eine oder mehrere ungeeignete Hammen bzw. das ganze Los).

Die IFCQ entnimmt zudem bei jedem Hersteller jährlich die in der nachstehenden Tabelle angeführte Anzahl von Proben gereiften Produkts zum Zwecke der Analyse der in Art. 6 Ziffern 5) und 6) der Spezifikation vorgeschriebenen chemisch-physikalischen und mikrobiologischen Parameter. Die Anzahl der Proben steht im Verhältnis zur Anzahl der im Vorjahr vom Unternehmen selbstzertifizierten Speckhammen:

Anzahl der Probenahmen beim Hersteller pro Jahr	Anzahl der im Vorjahr vom Hersteller für die g.g.A. selbstzertifizierten Speckhammen
Mindestens 1	Maximal 5.000
Mindestens 2	Zwischen 5.001 und 30.000
Mindestens 3	Zwischen 30.001 und 100.000
Mindestens 4	Zwischen 100.001 und 250.000

Mindestens 5

über 250 000

Bei neu anerkannten Unternehmen wird im ersten Jahr der Tätigkeit im Sinne der g.g.A die Mindestanzahl der Reifungslose, an denen eine Probenahme zu erfolgen hat, anhand der Kriterien festgelegt, die weiter oben in diesem Abschnitt für die organoleptische Prüfung angeführt worden sind.

Für die Entnahme ist folgende Vorgehensweise anzuwenden: Die Hamme wird quer in zwei Hälften geschnitten; anschließend werden 5 Scheiben mit einer Dicke von nicht weniger als 1,5 cm und einem Gewicht von jeweils mindestens 100 g abgeschnitten, die vom IFCQ-Beauftragten gekennzeichnet werden. Eine dieser Scheiben wird im Unternehmen zurückbehalten, vier nimmt hingegen der Beauftragte mit; zwei davon werden dem Analyselabor übergeben (eine für die chemisch-physikalischen und eine für die mikrobiologischen Analysen) und zwei werden von der Kontrollbehörde für etwaige Gegenanalysen aufbewahrt. Die mitgenommenen Scheiben müssen vakuumverpackt und bei einer Temperatur zwischen 0 °C und +10 °C aufbewahrt werden.

Bei der Probenahme vermerkt der Beauftragte im Entnahmeprotokoll ausdrücklich: „**Bis zum Vorliegen der Analyseergebnisse nicht für die g.g.A. verwendbares Los**“ oder „**Für die g.g.A. gesperrtes Los**“ bzw. eine andere gleichwertige Formulierung.

Abhängig von den Ergebnissen der Laboranalysen:

- kann das Los - sofern die Ergebnisse die dafür vorgeschriebenen Anforderungen erfüllen - für die g.g.A. zertifiziert werden (vorbehaltlich einer Selbstbescheinigung durch den Hersteller, sofern sie noch nicht vorliegt);
- wird am Los eine weitere zu prüfende Probe entnommen, die nur hinsichtlich der als nicht konform festgestellten Parameter bzw. Ergebnisse analysiert wird, falls die Analyseergebnisse – selbst bei der gegebenenfalls vom betroffenen Unternehmen beantragten Gegenanalyse – die vorgeschriebenen Anforderungen nicht erfüllen. Sind die Ergebnisse bei der eventuell vom Hersteller beantragten Gegenanalyse weiterhin nicht konform, so ist der Ausschluss des Loses aus der g.g.A. verpflichtend. In diesem letztgenannten Fall geht die IFCQ unter Anwendung der verstärkten Kontrollmaßnahmen zur Probenahme an einem anderen Los über - entsprechend der oben beschriebenen Vorgehensweise - und im Falle nicht konformer Ergebnisse fährt sie mit weiteren Losen so lange fort, bis Analyseergebnisse erzielt werden, die die Anforderungen erfüllen.

KONTROLLE des Hammentransports zwischen Herstellern

Die IFCQ verifiziert, ob die Verfahren zum Transport zugelassener, in Verarbeitung befindlicher (folglich noch nicht selbstzertifizierter) Hammen zwischen Herstellern ordnungsgemäß abgewickelt werden; insbesondere überprüft die Kontrollstelle die korrekte Eintragung der Transportdaten gemäß den Vorschriften von Absatz 6.2.

KONTROLLE der Mindestreifezeit, der etwaigen Veredelung und des Gewichtsverlusts

Bei Reifungslosen, denen die g.g.A vom Hersteller mittels Selbsterklärung zuerkannt worden oder deren Reifeprozess abgeschlossen ist, für die jedoch noch keine Selbstzertifizierung vorliegt, überprüft die IFCQ die Einhaltung der Vorschriften über die Mindestreifezeit, die Dauer einer etwaigen Veredelung und den Gewichtsverlust gemäß Art. 5 der Spezifikation. Ist für die kontrollierten Lose bereits eine Selbstzertifizierung vorhanden, so vergewissert sich die Kontrollstelle, dass die Angaben in der Selbsterklärung (insbesondere hinsichtlich der Art der Produktvermarktung und gegebenenfalls der Verwendung der Bezeichnung „Riserva“ auf dem Etikett) mit der Reifezeit, der eventuellen Veredelung und dem Gewichtsverlust des Loses übereinstimmen. Bei jedem Hersteller wird diese Kontrolle jährlich stichprobenartig an der in der nachstehenden Tabelle angeführten Anzahl von Reifungslosen durchgeführt, die im Verhältnis zur Anzahl der im Vorjahr für die g.g.A. selbstzertifizierten Hammen steht.

Anzahl der selbstzertifizierten, jährlich beim Hersteller geprüften Reifungslose	Anzahl der im Vorjahr vom Hersteller für die g.g.A. selbstzertifizierten Speckhammen
Mindestens 1	Maximal 5.000
Mindestens 2	zwischen 5.001 und 30.000
Mindestens 3	zwischen 30.001 und 100.000
Mindestens 4	zwischen 100.001 und 250.000
Mindestens 5	über 250 000

Bei neu anerkannten Unternehmen wird im ersten Jahr der Tätigkeit im Sinne der g.g.A die Mindestanzahl der Lose, die der oben beschriebenen Kontrolle zu unterziehen sind, anhand der Selbsterklärung in Anhang 1 festgelegt, die der Kontrollstelle zeitgleich mit dem Anerkennungsantrag übermittelt wird. Darin gibt das Unternehmen schätzungsweise die Anzahl von Speckhammen an, die sie im Verlauf eines Jahres für die g.g.A. selbst zu zertifizieren beabsichtigt. Weicht die selbstzertifizierte Produktion im Laufe des Jahres erheblich von der Planung ab, so wird die Mindestanzahl der zu überprüfenden Lose entsprechend neu festgelegt.

Die IFCQ prüft bei jedem Hersteller, der die Veredelung vornimmt, bei mindestens einem Reifungslos pro Jahr die entsprechende Durchführung sowie die Einhaltung der einschlägigen Vorschriften von Art. 5 der Spezifikation. Die Kontrolle kann sowohl an Produkten in der Reifephase als auch an Erzeugnissen mit abgeschlossener Reifung, für die noch keine Selbstzertifizierung vorliegt, oder aber an selbstzertifizierten Produkten erfolgen.

ÜBERPRÜFUNG von Siegel, Kennzeichen und Gewicht der einzelnen Hammen

Sind im Unternehmen ganze, nicht entschwartete Hammen vorhanden, so kann der IFCQ-Beauftragte anlässlich aller Lokalaugenscheine stichprobenweise folgende Prüfungen durchführen:

- Vorhandensein sowie Konformität des Zulassungssiegels und der unauslöschlichen Kennzeichnung, soweit möglich, je nach Verpackung/Etikettierung und im Zusammenhang mit der jeweiligen Verwendung;
- ihr Gewicht; der Ausschluss aus der g.g.A. ist anzuordnen, falls ihr Gewicht das in Artikel 5 der Spezifikation für das Fertigprodukt vorgeschriebene Mindestgewicht unterschreitet; bei der Feststellung von Hammen, die als „Riserva“ etikettiert sind, verfügt der Kontrollstellenbeauftragte, dass eine entsprechende Verwendung nicht zulässig ist, falls ihr Gewicht unter dem in Art. 5 für diese Produktkategorie festgelegten Mindestgewicht liegt.

ÜBERPRÜFUNG der Portionier-/Aufschnittvorgänge, der Verpackung und Etikettierung

Bei Erzeugern, die gereifte Produkte für die Portionier- und/oder Aufschnittvorgänge im Sinne der g.g.A. an andere Hersteller oder an Portionier-/Aufschnittbetriebe liefern, führt die IFCQ bei mindestens zwei Losen pro Jahr eine Kontrolle der Dokumente durch und verifiziert dabei, ob die Selbsterklärung für das ausgelieferte Produkt sowie das der Lieferung beigefügte Transport-/Lieferpapier korrekt und den Vorschriften von Absatz 6.2 entsprechend ausgefüllt worden sind.

Bei Herstellern, die die Portionierung/den Aufschnitt für die g.g.A. in ihrer eigenen Produktionsstätte vornehmen, prüft die IFCQ diese Vorgänge bei jedem Lokalaugenschein im Rahmen der ordentlichen Kontrolltätigkeit. Die Prüfung kann am bereits portionierten/ aufgeschnittenen, verpackten, etikettierten und gegebenenfalls in den Betriebsräumlichkeiten gelagerten Erzeugnis erfolgen (s. die nachstehenden Punkte 1

und 3), sollte jedoch vorzugsweise während des Portionierens/Aufschnitts, Verpackens und Etikettierens (s. die nachstehenden Punkte 2 und 3) durchgeführt werden. Verpackt ein Hersteller den Speck als Ganzstück, so können die unter Punkt 1 (mit Ausnahme von Buchstabe b) und 2 beschriebenen Kontrollen auch diese Produktart betreffen.

- 1) Bei den bereits portionierten/aufgeschnittenen, verpackten und etikettierten Losen prüft die IFCQ, :
 - a) die Korrektheit, die Vollständigkeit und den aktuellen Stand der entsprechenden Einträge im Verpackungsregister sowie deren Übereinstimmung mit den Vorschriften von Absatz 6.2
 - b) ob die Produktlieferung durch einen Hersteller zum Zwecke von Portionierung/Aufschnitt „zur Fremdverarbeitung“ erfolgt und die Rücksendung bereits vorgenommen worden ist; ob der Rücksendung ein gemäß den Vorgaben von Absatz 6.3 ausgefülltes Transport-/Lieferpapier beigelegt worden ist;
 - c) ob gegebenenfalls im Werk noch vorhandene Produkte auf die in Art. 7 der Spezifikation festgelegte Weise verpackt und Etiketten gemäß Absatz 9 verwendet worden sind.

2) Bei den während des Lokalausgangs der IFCQ portionierten/aufgeschnittenen, verpackten und etikettierten Losen prüft die IFCQ, ob

- der Speck nach wie vor die für die Anerkennung als g.g.A. erforderlichen Voraussetzungen erfüllt; insbesondere vergewissert sie sich, dass keine technologischen, qualitativen und gesundheitlich-hygienischen Ausschlussgründe vorliegen;
- auf dem Speck das Zulassungssiegel und die Brandmarkierung bzw. die unauslöschliche Kennzeichnung erkennbar sind, unter Berücksichtigung der jeweiligen Verwendung (gemäß den Angaben in Absatz 6.2), sowie gegebenenfalls deren Übereinstimmung mit den Vorschriften von Absatz 4;
- das Produkt gemäß den Vorschriften von Art. 7 der Spezifikation verpackt und mit Etiketten gemäß Absatz 9 versehen worden ist.

In beiden Fällen (Punkt 1 und 2) überprüft die Kontrollstelle, ob die Portionier-/Aufschnitt- und Verpackungsvorgänge - besonders hinsichtlich der Vermarktungsart und der möglichen Verwendung der Bezeichnung „Riserva“ auf dem Etikett - im Einklang mit den Angaben in der Eigenerklärung und/oder mit dem in Art. 5 der Spezifikation beschriebenen Herstellungsprozess durchgeführt werden (bzw. worden sind).

3) Im Falle von Portionierung/Aufschnitt eines von einem anderen Hersteller bezogenen Produkts, prüft die IFCQ zudem, ob:

- der Lieferant tatsächlich ein anerkanntes Unternehmen ist;
- das dem Wareneingang beigelegte Transport-/Lieferpapier vom Lieferanten korrekt und gemäß den Angaben in den Absätzen 6.2 und 6.3 ausgefüllt worden ist;
- der Lieferant eine Produktselbstzertifizierung mit der entsprechenden, gemäß den Vorschriften von Absatz 6.2 ordnungsgemäß ausgefüllten Erklärung durchgeführt hat.

Die IFCQ prüft bei jedem Hersteller mindestens einmal pro Jahr stichprobenweise die grafische Gestaltung für die Vermarktung im Sinne der g.g.A. und kontrolliert deren Übereinstimmung mit den Vorgaben von Absatz 9.

PRÜFUNGEN DER IFCQ BEIM PORTIONIER-/AUFSCHNITTBETRIEB

Die IFCQ führt bei jedem einzelnen Portionier-/Aufschnittbetrieb im Rahmen der ordentlichen Kontrolltätigkeit und unter Berücksichtigung des vom Unternehmen der Kontrollbehörde übermittelten Produktionsprogramms **monatlich mindestens einen Lokalausgangs** 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/aufgeschnittenen, verpackten und in den Räumlichkeiten des Unternehmens eingelagerten Erzeugnis erfolgen, sollte jedoch vorzugsweise während des Portionierens/Aufschneidens und der entsprechenden Verpackung durchgeführt werden.

Bei bereits im Sinne der g.g.A. portioniert/aufgeschnitten und verpackt angeliefertem Produkt kontrolliert die IFCQ jedes Mal, ob :

- der liefernde Hersteller tatsächlich ein anerkanntes Unternehmen ist;
- das dem Wareneingang beigelegte Transport-/Lieferpapier vom Hersteller korrekt und gemäß den Angaben in Absatz 6.3 ausgefüllt worden ist;
- der Hersteller eine Produktselbstzertifizierung mit der entsprechenden, gemäß den Vorschriften von Absatz 6.2 ordnungsgemäß ausgefüllten Erklärung durchgeführt hat.

Die Kontrollstelle prüft zudem:

- bei bereits portionierten/aufgeschnittenen, verpackten und etikettierten Lieferungen, ob:
 - die Portionier-/Aufschnitt- bzw. Verpackungsvorgänge im Verpackungsregister korrekt und den Vorgaben von Abschnitt 6.3 gemäß erfasst worden sind;
 - bei dem von einem Erzeuger angelieferten, in Fremdverarbeitung portionierten/aufgeschnittenen Produkt und der gegebenenfalls bereits erfolgten Rücklieferung an den Hersteller, der Rücklieferung ein gemäß den Vorgaben von Absatz 6.3 ausgefülltes Transport-/Lieferpapier beigelegt worden ist;
 - das gegebenenfalls noch in der Produktionsstätte befindliche Produkt gemäß den Vorschriften von Artikel 7 der Spezifikation verpackt und mit Etiketten gemäß Absatz 9 versehen worden ist;
- bei Lieferungen, die im Laufe des Lokalaugenscheins portioniert/aufgeschnitten, verpackt und etikettiert werden, ob
 - das Produkt nach wie vor die für die Anerkennung als g.g.A erforderlichen Merkmale aufweist; insbesondere vergewissert sie sich, dass keine technologischen, qualitativen und gesundheitlich-hygienischen Ausschlussgründe vorliegen;
 - auf dem Speck das Zulassungssiegel und die Brandmarkierung bzw. die unauslöschliche Kennzeichnung erkennbar sind, unter Berücksichtigung der jeweiligen Verwendung (gemäß den Angaben in Absatz 6.2 und 6.3), sowie gegebenenfalls deren Übereinstimmung mit den Vorschriften in Absatz 4;
 - das Produkt gemäß den Vorschriften von Art. 7 der Spezifikation verpackt und mit Etiketten gemäß Absatz 9 versehen worden ist.

In beiden Fällen vergewissert sich die Kontrollstelle, dass die Portionier-/Aufschnitt- bzw. Verpackungsvorgänge den Angaben in der Selbsterklärung entsprechend ausgeführt werden (oder worden sind).

Die IFCQ prüft bei jedem Portionier-/Aufschnittbetrieb mindestens einmal pro Jahr stichprobenweise die grafische Gestaltung für die Vermarktung im Sinne der g.g.A. und kontrolliert deren Übereinstimmung mit den Vorgaben von Absatz 9.

Zusätzlich zu den oben genannten Prüfungen kann der Beauftragte der Kontrollstelle während jedes einzelnen Lokalaugenscheins im Portionier-/Aufschnittbetrieb im Unternehmen gegebenenfalls vorhandene, nicht entschwartete, ganze Hammen den Kontrollen hinsichtlich Siegel, Kennzeichen und Gewicht unterziehen, wie sie in Absatz 7.1.7 beschrieben sind.

ZERTIFIZIERUNGSÜBERSICHT

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

BEZEICHNUNG UND PRÄSENTATION

Hersteller, die die Etikettierung vornehmen, sowie Portionier-/Aufschnittbetriebe sind verpflichtet, für die g.g.A. eine grafische Gestaltung zu wählen, die

- den in der Spezifikation festgelegten Anforderungen entspricht;
- den ministeriellen Anweisungen gemäß mit dem Vermerk „Zertifiziert durch eine vom zuständigen Ministerium zugelassene Kontrollstelle“ versehen ist und das Wort „ITALIA“ oder die italienische Flagge mit einschließt.
-

Es wird insbesondere darauf verwiesen, dass die Bezeichnungen „Bauernspeck“ und „Riserva“ sowie die Zusatzbezeichnung „Bergprodukt“ auf dem Etikett gemäß Art. 7 der Spezifikation zulässig sind, unter der Voraussetzung, dass die Speckherstellung folgendermaßen erfolgt:

- mit in Südtirol gezüchteten und geschlachteten Schweinen;
- gemäß den einschlägigen Bestimmungen der Artikel 5 und 6 der Spezifikation (die Vorschriften über die Verwendung der Bezeichnung „Riserva“ in Art. 6 der Spezifikation betreffen ausschließlich Produkte, die mit dem darin beschriebenen „Verfahren zur Zuweisung von Gewichtungsfaktoren“ einer organoleptischen Beurteilung unterzogen worden sind);
- in Gebieten, die mindestens 600 m ü.d.M. liegen und daher geografisch als „Berggebiete“ eingestuft werden.

Um die folgenden Aufschriften auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen die Unternehmen diese Anforderungen erfüllen:

- bei der Bezeichnung „Bauernspeck“ haben sie sich zu vergewissern (durch die Beschaffung von Unterlagen über die Herkunftssicherung und/oder von einschlägigen Bescheinigungen), dass die für die g.g.A. verarbeiteten Schlegel von in Südtirol gezüchteten und geschlachteten Schweinen stammen;
- bei der Bezeichnung „Riserva“
 - haben sie sicherzustellen (gegebenenfalls mittels Verwiegung unter Berücksichtigung der Abmessungen) dass das Gewicht der Hammen den für diese Produktart in Art. 5 der Spezifikation angegebenen Mindestwert nicht unterschreitet;
 - bei Herstellern, die selbstzertifizierten Speck etikettieren, muss die Produktherstellung unter Beachtung der Vorgaben in Art. 5 der Spezifikation, aufgrund derer diese Bezeichnung zulässig ist, erfolgt sein; sie haben sich zudem zu vergewissern, dass das Produkt bei einer eventuellen organoleptischen Beurteilung – sei es durch die IFCQ als auch im Rahmen einer Eigenkontrolle – unter Anwendung des in Art. 6 Ziffer 4 der Spezifikation beschriebenen Verfahrens zur Zuweisung von Gewichtungsfaktoren als geeignet befunden worden ist, die Bezeichnung „Riserva“ zu führen;
 - bei der Etikettierung von Speck, der von einem anderen Unternehmen angeliefert worden ist (z. B. Unternehmen, die von einem anderen Hersteller bezogene Erzeugnisse etikettieren sowie Portionier-/Aufschnittbetriebe) haben sie die Eignung des Produkts dafür anhand der Angaben in der entsprechenden Selbsterklärung zu prüfen;
- bei der Bezeichnung „Berg“:
 - im Falle der Etikettierung von selbstzertifiziertem Speck müssen die Unternehmen in einem „Berggebiet“ angesiedelt sein;
 - im Falle der Etikettierung von durch ein anderes Unternehmen angeliefertem Speck haben sie sich zu vergewissern, dass die Speckproduktion aus Gebieten stammt, die als „Berggebiete“ eingestuft sind.

HANDHABUNG DER NICHTKONFORMITÄTEN

Nichtkonformitäten können sowohl von den Unternehmen im Rahmen der Eigenkontrolle als auch von der IFCQ während der Lokalaugenscheine oder mit Hilfe der amtlichen Prüfung der Dokumente festgestellt werden.

Der Zertifizierungsausschuss ist das Entscheidungsgremium der Kontrollbehörde, das über die Nichtkonformitäten entscheidet und sie den betroffenen Unternehmen mitteilt.

Festgestellte schwerwiegende Nichtkonformitäten müssen angemessen gehandhabt werden, um sicherzustellen, dass keine von den Vorgaben der Spezifikation und des KP abweichenden Produkte in den Kreislauf der geschützten Bezeichnung gelangen.

HANDHABUNG DER IM RAHMEN DER BETRIEBLICHEN EIGENKONTROLLE FESTGESTELLTEN NICHTKONFORMITÄTEN

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

- Eintragung der Nichtkonformitäten und Festlegung der Verfahren zur Handhabung des nicht konformen Produkts, um die geforderte Konformität nach Möglichkeit wiederherzustellen;
- Erbringung objektiver Nachweise hinsichtlich der festgestellten Nichtkonformitäten sowie der ergriffenen Maßnahmen;
- ist die Wiederherstellung der Konformität nicht möglich, so ist ein angemessener Nachweis für den Ausschluss des Produkts aus der geschützten Produktion zu erbringen.

HANDHABUNG DER DURCH DIE IFCQ FESTGESTELLTEN NICHTKONFORMITÄTEN

Feststellung einer Nichtkonformität seitens der IFCQ bedeutet, dass bei der Kontrolltätigkeit im Rahmen eines Lokalaugenscheins oder mit Hilfe der amtlichen Prüfung der Dokumente die Nichterfüllung der in der Spezifikation bzw. im KP vorgesehenen Konformitätsanforderungen konstatiert wurde.

Im Falle eines Lokalaugenscheins erstellt der Inspektor das einschlägige Inspektionsprotokoll, in dem er den vor Ort festgestellten Sachverhalt und die gegebenenfalls festgestellte Beanstandung angibt. Die Bemängelung hat – soweit vorgesehen – die genaue Angabe der Lose, bei denen die Nichterfüllung der Anforderungen festgestellt worden ist, zu umfassen.

Die IFCQ begutachtet die Prüfunterlagen erneut, auch etwaige nach der Kontrolle hinzugekommene, ergänzende Dokumente, die ein wesentlicher Bestandteil des Dossiers für die anschließende Beschlussfassung durch den Zertifizierungsausschuss sind.

Bei Laboranalyse-Ergebnissen, die nicht den vorgeschriebenen Anforderungen entsprechen, hat das Unternehmen fünf Arbeitstage ab Erhalt des Auswertungsberichts zum Testergebnis Zeit, um die Überprüfung der Analysen („Gegenanalysen“) zu beantragen. Werden die Gegenanalysen bis Ablauf dieser Frist nicht angefordert, gelten die Analyseergebnisse als bestätigt und es folgt der Beschluss des Zertifizierungsausschusses. Falls das Unternehmen hingegen den Antrag auf Gegenanalysen stellt, wird deren Ergebnis als endgültig betrachtet und der Zertifizierungsausschuss beschließt nur in den Fällen darüber, in denen die Abweichung der Analyseergebnisse von den vorgeschriebenen Anforderungen durch die Gegenanalysen bestätigt worden ist. Die Überprüfung der Analysen hat mit akkreditierten Verfahren nach UNI CEI EN ISO/IEC 17025 sowie unter Beachtung der Bestimmungen in Artikel 34 der Verordnung (EU) Nr. 625/2017 und der entsprechenden ministeriellen Mitteilungen zu erfolgen. Die Überprüfung der Analysen hat möglichst unter Beachtung dieser Mitteilungen durch ein anderes akkreditiertes Labor - nicht das Labor, das die Erstanalysen durchgeführt hat - zu erfolgen. Bei den Gegenanalysen ist auf Anfrage die Anwesenheit des Unternehmens zulässig. Es sei darauf hingewiesen, dass falls die Abweichung der Analyseergebnisse von den vorgeschriebenen Anforderungen durch die Gegenanalysen bestätigt wird, die Kosten für die Gegenanalysen dem beantragenden Unternehmen auferlegt werden.

Nachdem der Zertifizierungsausschuss die Entscheidung über die Nichtkonformität getroffen hat, muss die einschlägige Verfügung dem betreffenden Unternehmen innerhalb von fünf Tagen ab dem Datum des Beschlusses und in jedem Fall spätestens 30 Tage nach der Feststellung der Nichtkonformität zugestellt werden.

Die **Nichtkonformitätsverfügung** ist eine Anordnung, mit der die IFCQ die Umstände, Einzelheiten und Maßnahmen zur Handhabung einer bestimmten Nichtkonformität festlegt. Insbesondere sind im entsprechenden Dokument, das dem Unternehmen zur offiziellen Mitteilung der Nichtkonformität zugeschickt wird, folgende Angaben erforderlich:

- Art und Datum der Feststellung;
- Identifikationsnummer der Nichtkonformität;
- Art des Dokuments, aus dem die Nichtkonformität hervorgeht und Kurzbeschreibung der Konformitätsabweichung, 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);
- Identifikationselemente des Gegenstandes der Nichtkonformität (z. B. Losnummer der nicht konformen Rohware);
- Verfahren zur Handhabung der Nichtkonformität.

Die Nichtkonformitäten werden gemäß Absatz 4 in „geringfügig – G“ und „schwerwiegend – S“ unterteilt. Nach Maßgabe des gesetzesvertretenden Dekrets Nr. 297/2004 muss die IFCQ „schwerwiegende“ Nichtkonformitäten dem ICQRF melden, das die entsprechenden Verfügungen erlässt.

Sieht die beanstandete Nichtkonformität den Ausschluss des Produkts aus der g.g.A. vor, so ist das Unternehmen verpflichtet, die IFCQ über das Ausschlussverfahren des nicht konformen Produkts aus der g.g.A. und die ergriffenen Korrekturmaßnahmen zur Verhinderung eines erneuten Auftretens der Nichtkonformität zu informieren; es hat die Unterlagen zum Nachweis des Ausschlusses und der Korrekturmaßnahmen aufzubewahren.

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

BESCHWERDEN UND EINSPRÜCHE

BESCHWERDEN

Ist ein Unternehmen der Ansicht, dass sich bei den von der IFCQ durchgeführten Kontrollen eine unververtretbare Situation ergeben hat (z. B. Verhalten der Verantwortlichen, Handhabung von Dokumenten usw.), so kann das Unternehmen bei der IFCQ eine formelle Beschwerde einreichen. Die Beschwerde ist an die Geschäftsleitung der IFCQ zu richten und muss die Beschreibung der als unververtretbar empfundenen Situation enthalten. Die IFCQ bearbeitet die Beschwerde innerhalb von dreißig Tagen ab dem nachgewiesenen Eingang derselben. Das Formular zum Einreichen von Beschwerden ist unter www.ifcq.it verfügbar.

EINSPRÜCHE

Das Unternehmen kann gegen die von der IFCQ erlassene Verfügung innerhalb von dreißig Tagen ab dem nachgewiesenen Erhalt der anzufechtenden Verfügung Einspruch erheben. Der Widerspruchsausschuss entscheidet innerhalb von dreißig Tagen nach Einreichung darüber, wobei die Kosten des Einspruchsverfahrens der unterlegenen Partei auferlegt werden. Im Falle des teilweisen Unterliegens werden die vorgenannten Kosten anteilig reduziert. Nach der Einlegung des Einspruchs wird die Wirkung der angefochtenen Verfügung bis zur Entscheidung des Widerspruchsausschusses ausgesetzt. Der Widerspruchsausschuss wird gemäß der geltenden, vom Unternehmen auf der Website der IFCQ (www.ifcq.it) abrufbaren Geschäftsordnung ernannt; seine Beschlüsse über die Einsprüche sind für die IFCQ und den Einspruchsführer verbindlich und ausschließlich vor der zuständigen Gerichtsbehörde anfechtbar.

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 all jener Informationen, von denen ihre Verantwortlichen (Inspektions-, technisch-/administratives Personal oder Mitglieder des Zertifizierungsausschusses) bei der Durchführung der Konformitätskontrollen aufgrund ihrer Kontakte zu den Unternehmen gegebenenfalls Kenntnis erlangen.

VERZEICHNIS DER ANHÄNGE

Anhang	Bezeichnung des Dokuments
1	Anerkennungsantrag als Hersteller im Kontrollsystem der g.g.A. „Südtiroler Speck“
2	Anerkennungsantrag als Portionier-/Aufschnittbetrieb im Kontrollsystem der g.g.A. „Südtiroler Speck“
3	Hinweise zum Ausfüllen des Eingangsregisters
4	Hinweise zum Ausfüllen des Zulassungsregisters
5	Hinweise zum Ausfüllen des Reiferegisters
6	Hinweise für den Transport von in Verarbeitung befindlichen, zugelassenen Hammen
7	Hinweise zum Ausfüllen der Selbstzertifizierung
8	Hinweise zum Ausfüllen des Verpackungsregisters
9	Verfahren zur Bewertung der organoleptischen Merkmale des gereiften Specks
10	Formblatt zur Prüfung der organoleptischen Merkmale des gereiften Specks
11	Protokoll zur Prüfung der organoleptischen Anforderungen des gereiften Specks