



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO

“SPECK ALTO ADIGE” IGP

PC – SAA
Rev. 3

6 marzo 2026
© IFCQ

PIANO DI CONTROLLO

**“SPECK ALTO ADIGE”
Indicazione Geografica Protetta**

Redatto
AUT: Alessio Lodolo
RSCH: Michele Leonarduzzi

Approvato
AU: Ludovico Picotti

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	PIANO DI CONTROLLO “SPECK ALTO ADIGE” IGP	PC – SAA Rev. 3 6 marzo 2026 © IFCQ
--	---	---

INDICE

1.	PREMESSA	3
2.	SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	3
3.	DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	3
4.	ABBREVIAZIONI E DEFINIZIONI	5
5.	ACCESSO AL SISTEMA DEI CONTROLLI	8
5.1	PRESENTAZIONE DELLA RICHIESTA DI RICONOSCIMENTO	8
5.2	PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO NEL CIRCUITO DELLA PRODUZIONE TUTELATA DELL'IGP “SPECK ALTO ADIGE”	8
5.2.1	Validità del riconoscimento	10
5.2.2	Sopraggiunte modifiche delle condizioni iniziali di riconoscimento e altre eventuali ulteriori modifiche	10
5.2.3	Sospensione volontaria dell'attività ai fini dell'IGP da parte dell'Operatore	10
5.2.4	Subentro nel riconoscimento	11
5.3	RECESSO DAL SISTEMA DEI CONTROLLI E CANCELLAZIONE DAGLI ELENCHI ANAGRAFICI	11
5.3.1	Procedura di recesso volontario	11
5.3.2	Procedura per la gestione di posizioni non più attive	11
5.3.3	Prescrizioni per il soggetto “cancellato” dagli elenchi anagrafici	12
6.	ADEMPIMENTI OSSERVATI DAGLI OPERATORI	12
6.1	ADEMPIMENTI GENERALI	12
6.2	ADEMPIMENTI DEL PRODUTTORE	14
6.3	ADEMPIMENTI DEL PORZIONATORE/AFFETTATORE	19
7.	CONTROLLI DI IFCQ A CARICO DEGLI OPERATORI	20
7.1	CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL PRODUTTORE	21
7.1.1	CONTROLLO delle cosce in entrata	21
7.1.2	CONTROLLO delle fasi di salatura, aromatizzazione e affumicatura	23
7.1.3	CONTROLLO della fase di stagionatura	24
7.1.4	CONTROLLO dei requisiti organolettici e PRELEVAMENTO dei campioni per il CONTROLLO dei requisiti chimico-fisici e microbiologici del prodotto stagionato	25
7.1.5	CONTROLLO del trasferimento di baffe fra Produttori	27
7.1.6	CONTROLLO del periodo minimo di stagionatura, dell'eventuale affinamento e del calo peso	27
7.1.7	CONTROLLO di sigillo, contrassegno e peso delle singole baffe	28
7.1.8	CONTROLLO delle operazioni di porzionamento/affettamento, confezionamento ed etichettatura	28
7.2	CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL PORZIONATORE/AFFETTATORE	29
8.	DOCUMENTO RIEPILOGATIVO DI CERTIFICAZIONE	30
9.	DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE	30
10.	GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'	31
10.1	GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' RILEVATE IN AUTOCONTROLLO DALL'OPERATORE	31
10.2	GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' ACCERTATE DA IFCQ	32
11.	RECLAMI E RICORSI	33
11.1	RECLAMI	33
11.2	RICORSI	33
12.	RISERVATEZZA	33
13.	ELENCO DEGLI ALLEGATI	34

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	PIANO DI CONTROLLO “SPECK ALTO ADIGE” IGP	PC – SAA Rev. 3 6 marzo 2026 © IFCQ
--	--	--

1. PREMESSA

IFCQ Certificazioni SRL a socio unico (di seguito solo IFCQ), quale Organismo di controllo (di seguito OdC) autorizzato per l'IGP “Speck Alto Adige” ai sensi dell'art. 14 della Legge n. 526/99, ha definito il presente documento PC – SAA quale guida per lo svolgimento delle attività di autocontrollo e di controllo di conformità.

I requisiti da soddisfare ai fini della certificazione sono definiti dal Disciplinare di produzione (di seguito solo Disciplinare) pubblicato sul sito del MASAF. Il presente Piano di Controllo (di seguito PDC) stabilisce le attività che gli Operatori e l'OdC devono svolgere al fine di garantire il rispetto dei predetti requisiti.

L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle attività direttamente a carico degli Operatori interessati lungo la filiera di produzione disciplinata (attività di autocontrollo) sia dai controlli svolti da IFCQ al fine di accertare la conformità dei processi e del prodotto.

Gli Operatori che aderiscono all'IGP devono assoggettarsi all'attività di controllo effettuata da IFCQ ed operare in conformità al Disciplinare e al Sistema dei controlli approvato dal MASAF.

2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente PDC persegue la finalità di identificare ed assicurare, mediante l'attività ispettiva, di prova e di valutazione, il rispetto dei requisiti disciplinati della filiera di produzione del prodotto a Indicazione Geografica Protetta “Speck Alto Adige” e trova applicazione, per le specifiche attività, presso tutti gli Operatori inseriti nel circuito della produzione tutelata dell'IGP: Produttori e Porzionatori/Affettatori, così come definiti al paragrafo 4.

IFCQ per la sua attività si avvale di sistemi informatici che assicurano l'identificazione, la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto tramite la registrazione delle attività svolte dagli Operatori.

3. DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

- **Regolamento (CE) n. 1107/1996** della Commissione del 12 giugno 1996, relativo alla registrazione della indicazione geografica protetta “Speck dell'Alto Adige” (in lingua italiana) “Südtiroler Markenspeck g.g.A.” o “Südtiroler Speck g.g.A.” (in lingua tedesca), ai sensi dell'articolo 17 Regolamento (CEE) n. 2081/1992
- **Legge 24 aprile 1998, n. 128** recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alla Comunità Europea – legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'articolo 53
- **Legge 21 dicembre 1999, n. 526** recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dalla appartenenza dell'Italia alla comunità europea – Legge comunitaria 1999 – ed in particolare l'Art. 14 il quale contiene apposite disposizioni sui controlli e la vigilanza sulle denominazioni protette dei prodotti agricoli e alimentari
- **Regolamento (CE) n. 178/2002** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
- **Decreto MIPAAF del 4 dicembre 2003** relativo al riconoscimento del Consorzio di tutela e attribuzione dell'incarico a svolgere le funzioni di cui all'articolo 14, comma 15, della Legge 21 dicembre 1999, n. 526 e successivi rinnovi
- **Regolamento (CE) n. 852/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari
- **Regolamento (CE) n. 853/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- **D. Lgs. n. 297 del 19 novembre 2004**: “Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari”
- **Legge provinciale 22 dicembre 2005, n. 12**: Misure per garantire la qualità nel settore dei prodotti alimentari e



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO

“SPECK ALTO ADIGE” IGP

PC – SAA
Rev. 3

6 marzo 2026
© IFCQ

adozione del “marchio di qualità con indicazione di origine”

- **Regolamento (CE) n. 2074/2005** della Commissione del 5 dicembre 2005 (e s.m.i.) recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei Regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004
- **Regolamento (CE) n. 2076/2005** della Commissione del 5 dicembre 2005 che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei Regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004
- **D. Lgs. n. 114 dell'8 febbraio 2006**: attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari
- **D. Lgs. n. 190 del 5 aprile 2006**: "Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare"
- **Legge 27 dicembre 2006, n. 296**: Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria) – Art. 1, comma 1047 recante funzioni statali di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzione agroalimentari di qualità registrate demandate all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari
- **D. Lgs. n. 193 del 6 novembre 2007**: Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore
- **Nota MIPAAF del 29 novembre 2007** (prot. 0022897): Piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte degli operatori
- **Nota MIPAAF del 30 novembre 2007** (prot. 0022966): Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protette da quelle generiche
- **Regolamento (CE) n. 767/2009** del Parlamento europeo e del Consiglio del 13 luglio 2009 (e s. m. i.) sull'immissione sul mercato e sull'uso dei mangimi, che modifica il regolamento (CE) n. 1831/2003 e che abroga le direttive 79/373/CEE della Commissione, 82/471/CEE del Consiglio, 83/228/CEE del Consiglio, 93/71/CEE del Consiglio, 93/74/CEE del Consiglio, 93/113/CE del Consiglio e 96/25/CE del Consiglio e la decisione 2004/217/CE della Commissione (GU L 229 del 1° settembre 2009)
- **Regolamento (UE) n. 1169/2011** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione
- **Regolamento (UE) 1308/2013** del 17 dicembre 2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti CEE n. 922/72, n. 234/79, n. 1037/2001 e 1234/2007 e successive modifiche ed integrazioni
- **Regolamento delegato (UE) n. 664/2014** della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il Regolamento (UE) 1151/2012 con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari
- **Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014** della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del Regolamento (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari
- **Rettifica Regolamento (UE) n. 668/2014** della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del Reg. (UE) n. 1151/2012 (GUUE n. L. 39/23 del 14 febbraio 2015)
- **Regolamento (UE) 625/2017** del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) n. 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 92/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali)
- **Nota MIPAAF (DG PREF II) del 24 maggio 2017** (prot. 0006976): Banca dati vigilanza – Obblighi informativi a carico degli Organismi di controllo
- **Nota MIPAAF (DG VICO I) del 4 marzo 2021** (prot. 0105162): autorizzazione delle etichette delle DOP e delle IGP nei piani di controllo
- **Nota MIPAAF del 18 ottobre 2021** (prot. 0539187): metodi di prova per il controllo analitico sulle produzioni a IG
- **Nota MIPAAF del 16 dicembre 2021** (prot. 0663094): controlli analitici sulle produzioni a IG

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	PIANO DI CONTROLLO “SPECK ALTO ADIGE” IGP	PC – SAA Rev. 3 6 marzo 2026 © IFCQ
--	---	---

- **Regolamento (UE) 2024/1143** del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024 relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013. (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012
- **Disciplinare di produzione vigente** dell'Indicazione Geografica Protetta “Speck Alto Adige”
- **UNI CEI EN ISO/IEC 17025:** Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura
- **UNI CEI EN ISO/IEC 17065:** Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotto

4. ABBREVIAZIONI E DEFINIZIONI

AA.CC.:	Autorità Competenti
Anno:	anno civile (periodo di 12 mesi compreso fra il 1° gennaio e il 31 dicembre). Nel PDC, per anno, se non specificato “solare”, si intende l'anno civile
Anno solare:	periodo che decorre da un qualsiasi giorno dell'anno e termina il corrispondente giorno dell'anno successivo
Autocontrollo:	verifica dei requisiti di conformità, attuata e registrata da parte di tutti gli Operatori della filiera dell'IGP “Speck Alto Adige”, per le attività svolte presso i propri siti produttivi
Autorità di vigilanza:	MASAF e Provincia Autonoma di Bolzano
Baffa:	coscia suina disossata e rifilata
BDV:	Banca Dati Vigilanza: sistema informativo che raccoglie le informazioni relative: - all'attività di controllo svolta dagli Organismi di Controllo a carico dei soggetti che operano nell'ambito delle produzioni tutelate; - all'attività di vigilanza da parte delle Autorità competenti
Certificazione di Conformità:	attestazione con la quale IFCQ certifica che la produzione di “Speck Alto Adige” IGP è conforme a quanto prescritto dai relativi Disciplinare e PDC approvati dalle AA. CC. Comitato di Certificazione di IFCQ
Co. Ce.:	
Consorzio di tutela:	Consorzio di tutela riconosciuto dal Ministero a cui è attribuito l'incarico a svolgere le funzioni di cui all'articolo 14, comma 15, della Legge 21 dicembre 1999, n. 526
Contrassegno indelebile (o solo “contrassegno”):	elemento identificativo apposto, così come definito all'Art. 7 del Disciplinare e nel rispetto delle prescrizioni ivi specificate, in maniera indelebile al termine della stagionatura sugli speck interi destinati all'IGP
Controllo:	attività con cui IFCQ accerta il rispetto delle prescrizioni definite nel PDC e nel Disciplinare. Tale verifica si distingue in: • controllo ispettivo: verifica del processo produttivo effettuata da un incaricato di IFCQ presso un Operatore; • controllo documentale: verifica della documentazione prevista dal PDC; tale controllo, effettuato anche mediante sistemi informatici, può essere svolto presso la sede dell'OdC e/o presso i soggetti inseriti nel Sistema dei controlli; • controllo analitico: analisi chimico-fisica e/o microbiologica di un campione prelevato
Controllo ordinario:	controllo di sorveglianza svolto annualmente presso ogni Operatore con la frequenza prescritta nel PDC; tale controllo deve essere eseguito senza preavviso, fatti salvi i casi in cui il preavviso sia necessario e debitamente giustificato per l'esecuzione dei controlli stessi, conformemente al comma 4, Art. 9 del Regolamento (UE) n. 625/2017
Controllo supplementare:	controllo eseguito da IFCQ con o senza preavviso quando previsto dallo Schema dei controlli (ad es. per la verifica delle azioni correttive a seguito di non conformità riscontrata) o per la verifica, qualora opportuno, del mantenimento dei requisiti dopo la comunicazione da parte dell'Operatore relativa a modifiche successive al riconoscimento o ad altri ulteriori modifiche. Il controllo supplementare può essere effettuato, oltre che per approfondimenti/verifiche in seguito al riscontro di anomalie, anche per fugare eventuali dubbi emersi: • dalla documentazione di accompagnamento delle cosce fresche ricevute dai Produttori; • dal controllo dei dati registrati dai soggetti riconosciuti nel Sistema dei controlli dell'IGP; • dai rapporti di verifica compilati dagli incaricati dell'OdC;

 IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	PIANO DI CONTROLLO “SPECK ALTO ADIGE” IGP	PC – SAA Rev. 3 6 marzo 2026 © IFCQ
---	---	---

	• da segnalazione di terzi. Per l'esecuzione dei controlli supplementari sono previsti specifici costi a carico dell'Operatore, in aggiunta a quelli ordinari, definiti nel Sistema tariffario
Coscia:	coscia suina
DDT:	Documento di trasporto o documento equivalente
Dichiarazione di autocertificazione:	documento con cui il Produttore autocertifica il prodotto finito attribuendogli l'IGP
Disciplinare:	normativa comunitaria che definisce i requisiti dell'IGP “Speck Alto Adige”
DOP:	Denominazione di Origine Protetta
GDA:	Giunta d'Appello: organo collegiale decidente i ricorsi presentati dagli Operatori
Giorni lavorativi:	tutti i giorni dell'anno ad esclusione dei sabati, delle domeniche e dei giorni di festività nazionale
IGP:	Indicazione Geografica Protetta
Lotto:	<i>“un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare di prodotto, prodotta, realizzata, fabbricata o confezionata in circostanze praticamente identiche...”</i>. Nel PDC il lotto può essere distinto in base alla fase di processo specifica in: • lotto di ingresso: insieme di cosce fresche introdotte presso un Produttore con una singola consegna; • lotto di omologazione: insieme di baffe salate nello stesso giorno o in giorni diversi della stessa settimana a cui il Produttore assegna, mediante apposizione del sigillo di omologazione, un codice univoco di identificazione; nella stessa giornata/settimana il Produttore può omologare lotti diversi; • lotto di stagionatura: insieme di baffe stagionate a cui il Produttore assegna un codice univoco di identificazione; • lotto di confezionamento: insieme di confezioni di speck affettato o porzionato ottenute in una giornata o insieme di speck interi confezionati in un giorno da un Operatore a cui lo stesso assegna un codice univoco di identificazione; nella stessa giornata un Operatore può “produrre” più lotti di confezionamento
MASAF:	Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (già <u>MIPAAF</u>)
MCR:	Misura di Controllo Rinforzato: attività di controllo supplementare specifica su un determinato aspetto definito nel Disciplinare e/o nel PDC, costituita da almeno una Verifica Ispettiva Supplementare (VIS). Il trattamento è comunicato all'interessato con l'indicazione del numero dei controlli e dell'onere a carico dell'Operatore già previsto dal tariffario. Tale misura si applica, nei casi previsti dallo Schema dei controlli, anche in caso di ripetizione della medesima non conformità nell'arco di un anno
Non conformità (NC):	mancato soddisfacimento dei requisiti di conformità al Disciplinare o mancato rispetto delle disposizioni previste dal PDC
Non conformità grave (NCG):	mancato soddisfacimento dei requisiti di conformità al Disciplinare o mancato rispetto delle disposizioni previste dal PDC che pregiudicano la tracciabilità e/o la conformità del prodotto
Non conformità lieve (NCL):	mancato soddisfacimento dei requisiti di conformità al Disciplinare o mancato rispetto delle disposizioni previste dal PDC che non pregiudicano la tracciabilità e la conformità del prodotto
OdC:	Organismo di Controllo
Omologazione:	apposizione, sulle baffe da destinare all'IGP, del sigillo di omologazione
Operatore:	soggetto inserito nel circuito tutelato dell'IGP per le specifiche attività svolte
PDC:	Piano di Controllo
PEC:	posta elettronica certificata
Portale dell'IGP:	sistema informatico che raccoglie, aggrega e organizza i dati inseriti dai Produttori e dai Porzionatori/Affettatori e li rende disponibili agli Operatori mediante interfacce personalizzate e secondo specifici privilegi di accesso
Porzionatore/Affettatore:	Operatore che, ai fini dell'IGP, effettua esclusivamente attività di porzionamento e/o affettamento e le relative operazioni di confezionamento ed etichettatura di prodotto finito a cui è stata attribuita l'IGP dal Produttore con la Dichiarazione di autocertificazione
Prodotto della categoria “Riserva”:	speck destinato all'IGP ottenuto conformemente alle prescrizioni del processo produttivo ed idoneo dal punto di vista organolettico sulla base di quanto specificato per tale tipologia di prodotto rispettivamente agli Art. 5 e 6 del Disciplinare
Prodotto finito:	prodotto ottenuto in conformità ai requisiti prescritti dal Disciplinare e idoneo ad essere identificato con il contrassegno indelebile dell'IGP

 IFCQ <i>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</i>	PIANO DI CONTROLLO “SPECK ALTO ADIGE” IGP	PC – SAA Rev. 3 6 marzo 2026 © IFCQ
---	---	---

Produttore:	Operatore che svolge l'attività di lavorazione delle cosce fresche per l'ottenimento del prodotto finito che può anche porzionare, affettare, confezionare ed etichettare ai fini dell'IGP
Rapporto di valutazione prova:	rapporto che il Valutatore Risultato Prove (VRP) dell'OdC compila dopo aver valutato l'esito, rispetto ai requisiti disciplinati, dei controlli analitici di uno o più campioni effettuati dal laboratorio di analisi; tale documento, relativo alla soprascriptificata valutazione, viene inviato all'Operatore interessato soggetto al controllo
Reclamo:	comunicazione con la quale l'Operatore manifesta a IFCQ insoddisfazione in merito al servizio fornito dall'OdC o segnala un problema relativamente all'attività di controllo svolta dall'OdC oppure comunicazione con cui un cliente manifesta all'Operatore insoddisfazione in merito al prodotto ricevuto dall'Operatore stesso
Registro di confezionamento:	registro in cui il Produttore o il Porzionatore/Affettatore documenta, per ogni lotto di confezionamento, l'attività di confezionamento dello speck ai fini dell'IGP
Registro di ingresso:	registro in cui il Produttore documenta, per ogni lotto di ingresso, l'introduzione delle cosce da avviare alla lavorazione ai fini dell'IGP
Registro di omologazione:	registro in cui il Produttore documenta, per ogni lotto di omologazione, le operazioni di omologazione (mediante apposizione del sigillo di omologazione) delle baffe avviate alla lavorazione ai fini dell'IGP
Registro di stagionatura:	registro in cui il Produttore indica, per ogni lotto di stagionatura, il numero di baffe sottoposte alla fase di stagionatura
Richiedente:	soggetto che richiede a IFCQ l'inserimento nel circuito della produzione tutelata dell'IGP
Riconoscimento:	provvedimento con il quale IFCQ inserisce un soggetto nel circuito della produzione tutelata dell'IGP
Ricorso:	istanza con la quale l'Operatore chiede alla Giunta d'Appello l'annullamento, la revoca o la revisione di uno o più provvedimenti adottati nei suoi confronti dall'OdC
Sigillo di omologazione (o solo “sigillo”):	elemento identificativo apposto dal Produttore su tutte le baffe introdotte e avviate alla lavorazione ai fini dell'IGP; il sigillo è composto dalla data di salatura della carne in stabilimento (giorno, mese e anno oppure settimana e anno) e dal codice identificativo di riconoscimento del Produttore
Stato di taratura:	condizione di uno strumento di misura in base alla quale lo strumento risulta non aver superato la scadenza di taratura stabilita. La taratura permette di definire le caratteristiche metrologiche di uno strumento di misura con lo scopo di verificarne l'accuratezza
Tracciabilità:	processo che documenta ogni fase della filiera, dal ricevimento delle materie prime alla consegna del prodotto finito (“da monte a valle”). È la tracciabilità che permette la rintracciabilità , processo che collega tutte le informazioni di tracciabilità registrate percorrendo e ricostruendo i vari anelli della filiera, oltre che “da monte a valle”, anche in senso inverso “da valle a monte”, risalendo così la filiera, ricostruendo la storia del prodotto ed individuando le responsabilità dei soggetti coinvolti nella filiera stessa
VIS:	singola Verifica Ispettiva Supplementare con oneri aggiuntivi, rispetto all'attività di controllo ordinaria, a carico dell'Operatore; qualora possibile, nell'ambito della stessa visita ispettiva possono essere svolte più VIS
VRP:	Valutatore Risultato Prove: incaricato dell'OdC che valuta l'esito, rispetto ai requisiti disciplinati, dei controlli analitici effettuati dal laboratorio di analisi (indicati nel Rapporto di prova compilato dal laboratorio). Il VRP emette un rapporto relativo a tale valutazione (Rapporto di valutazione prova) che viene inviato all'Operatore interessato soggetto al controllo. La delibera di eventuali non conformità riscontrate e della certificazione del prodotto finito è di competenza del Co. Ce.

 IFCQ <i>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</i>	PIANO DI CONTROLLO “SPECK ALTO ADIGE” IGP	PC – SAA Rev. 3 6 marzo 2026 © IFCQ
---	---	---

5. ACCESSO AL SISTEMA DEI CONTROLLI

Tutti gli Operatori della filiera disciplinata che partecipano alla realizzazione dell'IGP “Speck Alto Adige” devono essere assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente PDC.

5.1 PRESENTAZIONE DELLA RICHIESTA DI RICONOSCIMENTO

Il Richiedente che intende operare nell'ambito del sistema dei controlli dell'IGP deve presentare la richiesta di riconoscimento, direttamente o tramite il Consorzio di tutela in forza di specifica delega, in cui deve essere specificato che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze (rapporti economici compresi) sono comunque a carico del singolo Richiedente, inviandola all'indirizzo di posta elettronica anagrafica@ifcq.it compilata in ogni sua parte e completa della documentazione indicata, utilizzando il modello:

- Allegato n. 1 per il riconoscimento in qualità di Produttore;
- Allegato n. 2 per il riconoscimento in qualità di Porzionatore/Affettatore.

Con l'atto della presentazione della richiesta il Richiedente accetta integralmente i contenuti del Sistema dei controlli dell'IGP (PDC, Sistema tariffario, Schema dei controlli e ogni altro documento utile) e si assume la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini del riconoscimento e del successivo mantenimento dei requisiti.

5.2 PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO NEL CIRCUITO DELLA PRODUZIONE TUTELATA DELL'IGP “SPECK ALTO ADIGE”

La procedura di riconoscimento di un soggetto ai fini dell'IGP si articola nelle seguenti fasi:

a) **Verifica documentale:**

IFCQ, ricevuta la richiesta e la documentazione accessoria prevista, verifica entro 10 giorni lavorativi:

- che l'insediamento produttivo del soggetto che richiede il riconoscimento in qualità di Produttore sia situato nel territorio delimitato definito all'Art. 2 del Disciplinare; in tale areale devono essere ubicati, in coerenza con quanto indicato all'Art. 5 del Disciplinare, anche i soggetti che richiedono il riconoscimento come Porzionatore/Affettatore;
- che la richiesta sia stata formalizzata utilizzando l'apposita modulistica e sia compilata in ogni sua parte; qualora la documentazione risulti incompleta o non adeguata, al Richiedente sarà inviata dall'OdC una richiesta di integrazione.

b) **Verifica ispettiva iniziale:**

IFCQ, conclusa positivamente la verifica documentale, entro 30 giorni lavorativi effettua la verifica ispettiva iniziale. Nel corso della stessa viene valutata la corrispondenza delle condizioni in essere con quanto comunicato nella richiesta e la capacità del Richiedente di soddisfare i requisiti disciplinati in relazione alle proprie specifiche attività e quindi viene verificato:

- per i soggetti che richiedono il riconoscimento in qualità di Produttori, che siano presenti le attrezzature e gli impianti dichiarati con la richiesta di riconoscimento ed idonei per l'elaborazione del prodotto ai fini dell'IGP e sia disponibile un sistema tale da assicurare tutti i riscontri della tracciabilità delle cosce suine in entrata avviate alla lavorazione per l'IGP, dei singoli lotti elaborati e stagionati ai fini dell'IGP e del prodotto porzionato/affettato confezionato ed etichettato in uscita per l'IGP;

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	PIANO DI CONTROLLO “SPECK ALTO ADIGE” IGP	PC – SAA Rev. 3 6 marzo 2026 © IFCQ
--	---	---

- per i soggetti che richiedono il riconoscimento in qualità di Porzionatori/Affettatori, che siano presenti le attrezzature e gli impianti dichiarati con la richiesta di riconoscimento e sia disponibile un sistema tale da assicurare tutti i riscontri della tracciabilità degli speck IGP in entrata e del successivo prodotto porzionato/affettato confezionato ed etichettato in uscita ai fini dell'IGP.

Nel caso in cui dalla visita ispettiva emergano circostanze difformi da quanto dichiarato, la procedura viene sospesa fino al soddisfacimento dei requisiti previsti, ove possibile. Laddove il Richiedente non adempia alle richieste di adeguamento entro 30 giorni lavorativi, IFCQ chiude l'istruttoria inviandogli una corrispondente comunicazione.

c) Riconoscimento:

IFCQ valuta gli esiti della verifica ispettiva iniziale e, qualora da tali riscontri non emergano situazioni di non conformità, il Co. Ce. procede con la valutazione dell'istruttoria.

In caso di esito positivo della visita ispettiva iniziale il Co. Ce., acquisita la relativa documentazione, delibera entro 15 giorni lavorativi sul riconoscimento ovvero sul mancato riconoscimento per mancanza da parte del Richiedente dei requisiti prescritti dal PDC e/o dal Disciplinare.

IFCQ entro 10 giorni lavorativi dalla delibera del Co. Ce. notifica al Richiedente l'esito della decisione. In caso di valutazione positiva emette il provvedimento di riconoscimento ed inserisce il Richiedente nell'elenco anagrafico dei soggetti riconosciuti attribuendogli uno specifico codice di identificazione. Il provvedimento è notificato all'Operatore tramite PEC o raccomandata. Nel caso, invece, di valutazione negativa, IFCQ notifica tramite PEC o raccomandata al Richiedente non riconosciuto il provvedimento di non inserimento.

Con l'attribuzione del codice identificativo:

- ai Produttori:
 - sono inviate le credenziali di accesso al Portale dell'IGP per la compilazione/gestione di Registro di ingresso, Registro di omologazione, Registro di stagionatura, trasferimento di baffe omologate in corso di lavorazione, Dichiarazione di autocertificazione e, per l'eventuale esecuzione di operazioni di porzionamento e/o affettamento e/o confezionamento e relativa etichettatura, del Registro di confezionamento; tali registrazioni devono essere effettuate seguendo le indicazioni definite rispettivamente nei seguenti Allegati: n. 3, n. 4, n. 5, n. 6, n. 7 e n. 8;
 - IFCQ provvede a consegnare i contrassegni indelebili e gli elementi compositivi (numeri/lettere) da utilizzare per l'apposizione del sigillo di omologazione;
- ai Porzionatori/Affettatori sono inviate le credenziali di accesso al Portale dell'IGP per documentare l'attività di porzionamento e/o affettamento e delle relative operazioni di confezionamento ed etichettatura ai fini dell'IGP in base alle indicazioni specificate nell'Allegato n. 8.

Qualora la produzione e il porzionamento/affettamento siano eseguiti presso lo stesso insediamento produttivo, viene attribuito un unico codice di identificazione (quando il riconoscimento sanitario attribuito dall'ASL risulti il medesimo).

IFCQ tiene un elenco anagrafico di tutti i soggetti riconosciuti curando l'aggiornamento del fascicolo di ciascuno di essi, comprensivo dei provvedimenti per il trattamento delle non conformità, e della BDV.

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	PIANO DI CONTROLLO “SPECK ALTO ADIGE” IGP	PC – SAA Rev. 3 6 marzo 2026 © IFCQ
--	---	---

5.2.1 Validità del riconoscimento

La validità del riconoscimento dell'Operatore con il suo inserimento nell'elenco anagrafico di tutti i soggetti riconosciuti, fatti salvi i casi di recesso e cancellazione, opera in regime di continuità a quella dell'autorizzazione ministeriale rilasciata a IFCQ ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità dell'IGP “Speck Alto Adige”.

La validità dei controlli e degli attestati di conformità è correlata all'autorizzazione ministeriale rilasciata a IFCQ ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità dell'IGP “Speck Alto Adige”.

5.2.2 Sopraggiunte modifiche delle condizioni iniziali di riconoscimento e altre eventuali ulteriori modifiche

Per il mantenimento del riconoscimento ai fini dell'IGP l'Operatore interessato deve formalmente comunicare a IFCQ, possibilmente in via preventiva e comunque entro 10 giorni lavorativi dal loro accadimento, all'indirizzo di posta elettronica anagrafica@ifcq.it, tutte le modifiche sostanziali che incidono sullo stato di conformità del prodotto, sul processo produttivo e sulla tracciabilità delle produzioni oltre a quelle che riguardano la titolarità degli obblighi e dei diritti (ad es. variazioni societarie, della proprietà o dell'anagrafica aziendale, del codice ASL, dell'assetto strutturale e/o produttivo).

IFCQ entro 10 giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione valuta le variazioni segnalate, riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive supplementari e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alla natura delle variazioni intervenute.

Nel caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria l'Operatore deve darne comunicazione entro 24 ore a IFCQ mediante PEC o raccomandata e sospendere immediatamente le attività ai fini dell'IGP.

5.2.3 Sospensione volontaria dell'attività ai fini dell'IGP da parte dell'Operatore

L'Operatore che sospende temporaneamente l'attività nell'ambito del Sistema dei controlli dell'IGP deve darne comunicazione scritta a IFCQ da inviare all'indirizzo di posta elettronica anagrafica@ifcq.it e, se è un Produttore, deve restituire a IFCQ i contrassegni indelebili. IFCQ ne prende atto comunicando la sospensione della propria attività di controllo ordinario presso l'Operatore interessato.

L'Operatore sospeso è obbligato ad interrompere immediatamente l'attività ai fini dell'IGP e non è tenuto a comunicare, durante il periodo di sospensione, le eventuali modifiche specificate al paragrafo 5.2.2.

L'eventuale ripresa dell'attività da parte di un Operatore “sospeso” deve essere comunicata in via preventiva e per iscritto a IFCQ all'indirizzo di posta elettronica anagrafica@ifcq.it, comprensiva delle modifiche eventualmente sopraggiunte durante il periodo di sospensione. In tal caso, se il periodo di sospensione è durato almeno un anno solare e/o se l'Operatore ha comunicato modifiche sostanziali (così come definite al paragrafo 5.2.2) sopraggiunte durante la sospensione, IFCQ effettua presso l'Operatore stesso una VIS. Tale attività di controllo deve essere svolta dall'OdC entro 10 giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione in cui l'Operatore dichiara l'intenzione di riprendere l'attività ai fini dell'IGP.

La ripresa dell'attività ai fini dell'IGP da parte dell'Operatore è subordinata a specifica autorizzazione da parte di IFCQ che a sua volta provvederà ad informare il Consorzio di tutela.

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	PIANO DI CONTROLLO “SPECK ALTO ADIGE” IGP	PC – SAA Rev. 3 6 marzo 2026 © IFCQ
--	---	---

5.2.4 Subentro nel riconoscimento

Nei casi di subentro di un nuovo Operatore per la medesima attività, qualora dalla richiesta di subentro/voltura si riscontri che il subentro comporta esclusivamente il mero trasferimento soggettivo del complesso aziendale iscritto all'IGP, lasciando immutati gli elementi oggettivi essenziali che hanno consentito il riconoscimento dell'Operatore subentrato negli elenchi anagrafici dei soggetti riconosciuti, l'iscrizione dell'Operatore subentrante nel relativo elenco anagrafico avviene a seguito del solo controllo documentale (senza quindi la verifica ispettiva iniziale) e della conseguente delibera del Co. Ce. La pratica non viene portata alla valutazione del Co. Ce. nel caso in cui non vi sia una modifica del CUAA e/o nel caso in cui vi sia una modifica della sola sede legale.

In tutti gli altri casi in cui il subentro non comporta esclusivamente il trasferimento soggettivo del complesso dei diritti e degli obblighi derivanti dall'appartenenza del cedente all'IGP, IFCQ si riserva la facoltà di effettuare una visita ispettiva a riscontro della conformità aziendale. Nel caso di conferma della conformità aziendale a seguito di tale visita e nel caso in cui IFCQ ritenga di avere sufficienti evidenze documentali a conferma della conformità dell'Operatore senza la necessità di una visita ispettiva, l'azienda può essere riconosciuta nel relativo elenco anagrafico previa valutazione finale della pratica da parte del Co. Ce.

5.3 RECESSO DAL SISTEMA DEI CONTROLLI E CANCELLAZIONE DAGLI ELENCHI ANAGRAFICI

5.3.1 Procedura di recesso volontario

L'Operatore che intende recedere dall'IGP (per chiusura o cessione della Ditta, cessazione dell'attività produttiva ai fini dell'IGP o altra diversa motivazione) è tenuto a dare corrispondente comunicazione scritta a IFCQ da inviare all'indirizzo di posta elettronica anagrafica@ifcq.it e, nel caso del Produttore, a restituire i contrassegni indelebili.

In caso di richiesta di recesso l'Operatore deve pagare a IFCQ le tariffe di sua competenza per l'anno in cui viene formalizzata la richiesta.

IFCQ, perfezionate tutte le procedure riferite alla richiesta di recesso, sottopone la richiesta al Co. Ce. che assume una corrispondente delibera. All'esito, IFCQ emette il provvedimento di recesso, dandone comunicazione tramite PEC all'Operatore interessato, e provvede alla sua cancellazione dall'elenco anagrafico dei soggetti riconosciuti. La procedura si perfeziona nel momento del ricevimento del relativo provvedimento da parte dell'Operatore che ha presentato la relativa richiesta. Fino ad allora quest'ultimo è tenuto ad assolvere a tutti gli oneri connessi alla sua qualità di soggetto riconosciuto.

Con la cancellazione dell'Operatore dall'elenco dei soggetti iscritti all'IGP IFCQ provvede alla disabilitazione delle sue credenziali di accesso al Portale dell'IGP.

5.3.2 Procedura per la gestione di posizioni non più attive

IFCQ sottopone alla valutazione del Co. Ce. la cancellazione della posizione anagrafica del soggetto nei relativi elenchi nel caso in cui:

- abbia cessato l'attività senza averne dato la prescritta comunicazione e tali circostanze siano accertate mediante verifica documentale circa la “cessazione camerale” e/o verifica ispettiva che attesta che il medesimo non opera più ai fini dell'IGP;

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	PIANO DI CONTROLLO “SPECK ALTO ADIGE” IGP	PC – SAA Rev. 3 6 marzo 2026 © IFCQ
--	---	---

- l'insediamento produttivo e/o il soggetto riconosciuto non sono più esistenti, l'insediamento è di fatto dismesso, chiuso o abbandonato o l'Operatore sia dichiarato fallito;
- abbia sospeso l'attività ai fini dell'IGP per un periodo superiore ai 12 mesi interi e consecutivi senza comunicazione scritta all'OdC. A seguito dell'accertamento di tale circostanza IFCQ invia una nota all'Operatore interessato, informandolo che, trascorsi 30 giorni lavorativi senza che lo stesso manifesti, mediante comunicazione scritta a IFCQ, la volontà di continuare la produzione ai fini dell'IGP, attiverà l'iter di cancellazione dell'Operatore dagli elenchi anagrafici dei soggetti riconosciuti.

Ogniqualevolta il Co. Ce. delibera la cancellazione di un soggetto dagli elenchi anagrafici, IFCQ emette il provvedimento di cancellazione, dandone comunicazione all'Operatore interessato tramite PEC o raccomandata e provvede alla sua cancellazione dall'elenco anagrafico dei soggetti riconosciuti e alla disabilitazione delle sue credenziali di accesso al Portale dell'IGP. La procedura si perfeziona nel momento del ricevimento del relativo provvedimento da parte dell'Operatore. Fino ad allora quest'ultimo è tenuto ad assolvere a tutti gli oneri connessi alla sua qualità di soggetto riconosciuto.

In caso di cancellazione di un Operatore dagli elenchi anagrafici IFCQ richiede al soggetto interessato il pagamento delle tariffe di sua competenza.

5.3.3 Prescrizioni per il soggetto “cancellato” dagli elenchi anagrafici

L'Operatore “cancellato” dagli elenchi anagrafici:

- non può utilizzare ai fini dell'IGP prodotto in lavorazione e/o prodotto finito non ancora identificato con l'IGP, a partire dalla data indicata nella comunicazione inviata dall'OdC relativa al/alla suo/sua recesso/cancellazione;
- deve sospendere immediatamente l'utilizzo delle etichette, della carta intestata e di tutti i/le documenti/pubblicazioni in cui compaiono i riferimenti all'IGP “Speck Alto Adige”;
- non può utilizzare i contrassegni indelebili di conformità e i marchi previsti dai regolamenti comunitari di pertinenza.

Qualora il soggetto “cancellato” intenda riprendere l'attività ai fini dell'IGP, deve dare avvio ad un nuovo iter di riconoscimento.

6. ADEMPIMENTI OSSERVATI DAGLI OPERATORI

6.1 ADEMPIMENTI GENERALI

I soggetti riconosciuti nel circuito della produzione tutelata dell'IGP sono tenuti:

- a mantenere le caratteristiche strutturali, produttive e organizzative rispetto agli elementi acquisiti in sede di riconoscimento e ad altri eventuali elementi acquisiti successivamente così come specificato al paragrafo 5.2.2, con particolare riferimento all'autorizzazione sanitaria in corso di validità; nel caso delle sopraggiunte modifiche specificate al paragrafo 5.2.2, gli Operatori devono comunicarle a IFCQ nel rispetto delle modalità e delle tempistiche definite in tale paragrafo;
- ad eseguire e rispettare le procedure di autocontrollo, di tracciabilità, di rintracciabilità e di verifica dei requisiti prescritti dal Disciplinare e dal PDC; il prodotto deve essere lavorato, movimentato e/o stoccato in modo tale che risulti sempre identificabile; in particolare gli Operatori devono conservare in azienda documentazione atta a garantire, in qualsiasi fase della lavorazione, la tracciabilità del prodotto destinato all'IGP; è responsabilità anche



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO

“SPECK ALTO ADIGE” IGP

PC – SAA
Rev. 3

6 marzo 2026
© IFCQ

dell'Operatore che riceve prodotto destinato ad essere lavorato/porzionato/affettato ai fini dell'IGP verificare che sia chiaramente identificabile e tracciabile;

- a notificare a IFCQ tramite posta elettronica entro il 31 gennaio di ogni anno il programma di lavorazione ai fini dell'IGP (ad es. introduzione di cosce, elaborazione del prodotto, porzionamento/affettamento) relativo al medesimo anno; tale comunicazione può essere notificata all'OdC anche nell'anno precedente a quello a cui si riferisce la programmazione. La notifica deve essere effettuata dall'Operatore nel rispetto di tali tempistiche con il fine di consentire a IFCQ un'adeguata programmazione dei controlli; nel programma l'Operatore deve indicare la giornata e i possibili orari di lavorazione; eventuali variazioni devono essere preventivamente comunicate a IFCQ entro 2 giorni lavorativi; l'Operatore deve rispettare il programma di lavorazione notificato (è ammissibile non operare ai fini dell'IGP in date notificate, ma non che si operi per l'IGP in date non notificate, salvo esplicita autorizzazione di IFCQ);
- ad eseguire le lavorazioni ai fini dell'IGP disgiuntamente da quelle del prodotto non destinato alla filiera tutelata mediante la separazione fisica delle/del linee/prodotto e/o temporale delle lavorazioni;
- ad adempiere agli obblighi previsti ai fini della produzione tutelata dell'IGP rispettando i requisiti e le prescrizioni definiti nel Disciplinare e nel PDC;
- a registrare, compilare, gestire e archiviare la documentazione prevista dal PDC in modo da agevolare le verifiche da parte di IFCQ e delle Autorità ufficiali preposte al controllo;
- a consentire, anche allo scopo di assicurare la prosecuzione dell'efficacia del riconoscimento stesso, ogni forma di verifica da parte di IFCQ, con o senza preavviso, diretta ad accertare l'esatto adempimento degli obblighi posti a loro carico, pena l'applicazione delle norme vigenti in materia;
- ad autorizzare IFCQ all'utilizzo dei dati acquisiti a proposito della propria attività per gli scopi connessi all'esercizio del Sistema dei controlli dell'IGP;
- ad autorizzare l'accesso al proprio insediamento produttivo anche agli incaricati delle autorità responsabili dell'accreditamento e della vigilanza ai sensi delle normative vigenti;
- ad autorizzare IFCQ all'utilizzo di dispositivi mobili e fotocamere per il rilievo fotografico di siti, dotazioni, schermate video (ad es. *screen shot*), documenti da acquisire a supporto esclusivo della propria attività per gli scopi connessi all'espletamento dei controlli autorizzati dal MASAF;
- a registrare i reclami ricevuti, rendendoli disponibili all'OdC, e le relative azioni correttive adottate;
- a registrare le non conformità e a fornire evidenze oggettive dell'esclusione dall'IGP del prodotto non conforme;
- a conservare presso la propria sede produttiva riconosciuta, salvo eventuale deroga dell'OdC, tutti i documenti prodotti e ricevuti nell'ambito della propria attività ai fini dell'IGP per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- a fornire evidenza oggettiva a IFCQ del rispetto dei requisiti di conformità previsti, nonché delle situazioni di non conformità eventualmente riscontrate e delle relative modalità di trattamento;
- in caso di esclusione di prodotto autocertificato risultato non conforme all'IGP non ancora commercializzato, a dare all'OdC formale comunicazione di tale esclusione (fatte salve le registrazioni nel Portale dell'IGP, specificate ai paragrafi 6.2 e 6.3, dell'attività di confezionamento nel relativo Registro di confezionamento) indicando le motivazioni del declassamento e gli estremi identificativi del prodotto escluso;
- in caso di esclusione dall'IGP, avvenuta non in seguito al riscontro di non conformità (ad es. per motivi commerciali), di speck autocertificato, a chiedere al Consorzio di tutela l'autorizzazione a tale esclusione;
- ad utilizzare strumenti di misura in stato di taratura per le misurazioni effettuate in

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	PIANO DI CONTROLLO “SPECK ALTO ADIGE” IGP	PC – SAA Rev. 3 6 marzo 2026 © IFCQ
--	---	---

autocontrollo; a tal fine gli Operatori devono mantenere un sistema documentato ed efficiente per la corrispondente gestione della taratura “esterna” o “interna” degli strumenti che, se richiesto, deve essere messo a disposizione di IFCQ;

- a custodire/segregare, qualora abbiano presentato ricorso a IFCQ, il prodotto non conforme indicato nel provvedimento di non conformità fino all’acquisizione della relativa decisione finale;
- ad accettare i provvedimenti per il trattamento delle eventuali non conformità che IFCQ accerta in applicazione del Sistema dei controlli dell’IGP; l’Operatore può promuovere ricorso secondo le procedure previste dal Sistema dei controlli;
- a comunicare a IFCQ eventuali provvedimenti notificati dalle AA. CC. che possono pregiudicare la conformità dei processi e/o del prodotto;
- ad utilizzare il portale messo a disposizione dall’OdC (Portale dell’IGP) per la registrazione dei dati e delle informazioni nelle sezioni a loro dedicate;
- ad escludere il prodotto dalla produzione tutelata quando riscontrano il mancato rispetto dei requisiti di conformità prescritti e in tutti i casi in cui venga disposto da IFCQ; in caso di esclusione dall’IGP di baffe munite del contrassegno, l’Operatore deve “annullarlo” mediante scotennatura (è sufficiente l’asportazione della cotenna in corrispondenza del contrassegno) o bruciatura o sovrapposizione di diversa timbratura o abrasione che lo renda illeggibile;
- a fornire al personale di IFCQ (ispettivo e/o in affiancamento) dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambiti in cui saranno destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza, in relazione alla propria attività (compresi i DPI previsti e disponibili), al fine di consentire lo svolgimento dei controlli in sicurezza.

Il Portale dell’IGP funge anche da archivio dati ed è consultabile dagli Operatori e dall’Autorità di vigilanza. I dati archiviati possono essere resi disponibili e richiesti nei limiti e con le modalità previste dalla normativa in vigore. In caso di malfunzionamento di tale sistema informatico gli Operatori sono comunque tenuti alla compilazione (per es. in formato cartaceo) della documentazione prevista indicata nel PDC, riportando i dati definiti nei relativi allegati (elencati al paragrafo 13).

Oltre agli adempimenti di carattere generale sopraspecificati, i soggetti riconosciuti devono rispettare gli specifici adempimenti di seguito riportati ai paragrafi 6.2 e 6.3 distinti per tipologia di Operatore (Produttore e Produttore/Affettatore).

6.2 ADEMPIMENTI DEL PRODUTTORE

Il Produttore appena riconosciuto nel Sistema dei controlli dell’IGP, prima di iniziare ad omologare baffe ai fini dell’IGP deve comunicare al Consorzio di tutela e a IFCQ il tipo di sigillo di omologazione prescelto (con la data espressa con giorno, mese e anno oppure con settimana e anno) per l’identificazione delle stesse, attenendosi alle relative indicazioni fornite da Consorzio e OdC.

Quando necessario (ad es. in caso di recesso, decreto di sospensione emesso dalle AA. CC., etc.) l’Operatore deve restituire i contrassegni indelebili ricevuti dall’OdC per operare ai fini dell’IGP. Qualora il Produttore non provveda spontaneamente alla restituzione, IFCQ gli invia un sollecito scritto; trascorsi senza esito 10 giorni lavorativi, IFCQ effettua una VIS presso il soggetto interessato per ritirare il materiale in dotazione.

In caso di smarrimento o furto di contrassegni indelebili, il Produttore è tenuto a denunciare immediatamente l’accaduto alle AA. CC. inviando a IFCQ la corrispondente comunicazione.

 IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	PIANO DI CONTROLLO “SPECK ALTO ADIGE” IGP	PC – SAA Rev. 3 6 marzo 2026 © IFCQ
---	---	---

Il Produttore, per ogni consegna in entrata di cosce suine da avviare alla lavorazione ai fini dell'IGP, deve:

- verificare che la consegna sia documentata da un DDT integrato dalla dicitura “*Cosce conformi al Disciplinare Speck Alto Adige*” o da altra dicitura equivalente; è ammesso il termine accessorio “Bauernspeck” per lo speck ottenuto da cosce di suini allevati e macellati in Alto Adige;
- verificare che le cosce siano consegnate dal fornitore nel rispetto delle prescrizioni di cui all'Art. 4 del Disciplinare e presentino le caratteristiche e i requisiti ivi specificati; una delle verifiche consiste nella misurazione della temperatura “al cuore” delle cosce (controllo a campione su un numero di cosce pari ad almeno l'1% delle cosce consegnate dal fornitore), di cui l'Operatore deve registrare e conservare i valori riscontrati;
- disossare le cosce (se ricevute intere con osso) e rifilarle nel rispetto delle prescrizioni di cui all'Art. 4 del Disciplinare;
- compilare nel Portale dell'IGP il Registro di ingresso in base alle indicazioni in Allegato n. 3 registrando, nel rispetto della sequenza temporale del ricevimento, tutte le consegne di baffe introdotte ai fini dell'IGP; la registrazione deve essere effettuata entro la settimana successiva a quella a cui le operazioni si riferiscono;
- omologare (mediante apposizione del sigillo di omologazione), entro 6 giorni dalla data di ricevimento della carne in stabilimento, tutte le baffe valutate conformi ai fini dell'IGP; il sigillo apposto sulle baffe deve rispettare i requisiti specificati al paragrafo 4; per l'omologazione l'Operatore deve utilizzare gli elementi compositivi del sigillo (numeri/lettere) forniti dall'OdC;
- compilare nel Portale dell'IGP il Registro di omologazione in base alle indicazioni in Allegato n. 4 registrando tutte le consegne omologate nel rispetto della sequenza temporale di omologazione; la registrazione deve essere effettuata entro la settimana successiva a quella a cui le operazioni si riferiscono;
- comunicare a IFCQ, nel caso intenda ricevere cosce non idonee ai fini dell'IGP, tramite posta elettronica entro il venerdì della settimana precedente a quella del ricevimento, la data e l'ora previste per l'introduzione di tale materia prima in modo da consentire all'OdC di verificare che la stessa venga lavorata disgiuntamente dal prodotto destinato alla filiera tutelata mediante la separazione fisica delle/del linee/prodotto e/o temporale delle lavorazioni.

Il Produttore che procede alla lavorazione ai fini dell'IGP delle baffe rifilate deve:

- sequire, con specifico riferimento alle fasi di salatura, aromatizzazione e affumicatura, il metodo di elaborazione definito all'Art. 4 del Disciplinare;
- acquisire e conservare idonea documentazione rilasciata dal fornitore attestante le caratteristiche delle erbe aromatiche utilizzate per l'aromatizzazione; tale documentazione deve fornire evidenza del fatto che tali erbe siano, nel rispetto dell'Art. 4 del Disciplinare, “naturali”;
- ad evidenza del carattere “non resinoso” che deve avere, come specificato all'Art. 4 del Disciplinare, la legna utilizzata per l'affumicatura, alternativamente:
 - acquisire e conservare idonea documentazione rilasciata dal fornitore in merito alla tipologia di legno impiegata;
 - attestare la conformità della legna nell'ambito del proprio autocontrollo; in tal caso il Produttore deve gestire ogni documento utile atto a garantire il rispetto del requisito relativo all'utilizzo di “legna non resinosa”, compresa la sua origine e tracciabilità (ad es. visura catastale, mappali), da conservare a disposizione di IFCQ;

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	PIANO DI CONTROLLO “SPECK ALTO ADIGE” IGP	PC – SAA Rev. 3 6 marzo 2026 © IFCQ
--	---	---

- rilevare in autocontrollo la temperatura delle operazioni di affumicatura, conservandone le registrazioni, ad evidenza del rispetto del limite termico prescritto per tale fase di lavorazione dall'Art. 4 del Disciplinare.

Terminata la fase di affumicatura del prodotto da destinare all'IGP, il Produttore deve:

- trasferire le baffe in locali dove eseguire la fase di stagionatura e ottenere il prodotto finito nel rispetto delle prescrizioni e dei requisiti di cui agli Art. 4 e 5 del Disciplinare; il rispetto di alcuni requisiti disciplinati relativi alla lavorazione dello speck è legato a specifiche tempistiche di lavorazione, citate all'Art. 5 del Disciplinare, espresse in settimane in funzione di diverse classi di peso delle baffe.

In applicazione del Disciplinare si specifica che:

- i “periodi di stagionatura” delle baffe riportati nel Disciplinare da considerare per eseguire in modo conforme il processo produttivo comprendono tutte le fasi di processo disciplinate a partire dalla data di salatura (data del sigillo di omologazione apposto sulle baffe) e sono espressi in settimane; il calcolo di tali settimane viene eseguito considerandole “per intero” (dal lunedì alla domenica successiva); pertanto, ad esempio, se le baffe vengono salate di martedì, la prima settimana da considerare ai fini del calcolo dei “periodi di stagionatura” riportati nel Disciplinare è quella che inizia col lunedì successivo;
- le classi di peso delle baffe di ciascun lotto di stagionatura riportate nelle tabelle di cui all'Art. 5 del Disciplinare riguardano il peso medio di ciascun lotto al termine della stagionatura delle baffe;
- effettuare nel Registro di stagionatura, nel Portale dell'IGP, in base alle indicazioni definite in Allegato n. 5, le registrazioni relative alle baffe sottoposte a stagionatura; tali registrazioni devono essere effettuate prima che il prodotto venga autocertificato e commercializzato;
- rilevare in autocontrollo la temperatura e l'umidità dei locali in cui vengono stagionate le baffe e, a campione, la temperatura “al cuore” delle stesse, conservandone le registrazioni, ad evidenza del rispetto, compatibilmente con gli spostamenti derivanti da lavorazioni precedenti, dei relativi valori indicati per tale fase di lavorazione all'Art. 5 del Disciplinare;
- registrare, per ogni lotto di stagionatura, in modo da fornire evidenza del rispetto delle prescrizioni specificate all'Art. 5 del Disciplinare:
 - la data di salatura e quella di fine stagionatura;
 - la data di inizio dell'eventuale affinamento;
 - il peso medio iniziale delle baffe e quello al termine della fase di stagionatura e/o durante la stessa.

Così come specificato all'Art. 4 del Disciplinare, il Produttore non può sottoporre le baffe destinate all'IGP ad alcuna operazione di zangolatura o siringatura.

Il Produttore può trasferire, ai fini dell'IGP, baffe omologate in corso di lavorazione (e quindi non ancora autocertificate) ad un altro Produttore a condizione che:

- il ricevente sia effettivamente un soggetto riconosciuto;
- la movimentazione avvenga in modo tale che il prodotto sia sempre identificabile ai fini dell'IGP e tracciabile;
- il trasferimento venga registrato (dal “cedente”) nel Portale dell'IGP in base alle istruzioni in Allegato n. 6 entro la settimana successiva a quella del trasferimento (il “ricevente” deve a sua volta “accettare” il trasferimento a portale ad evidenza dell'effettiva esecuzione del trasferimento).



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO

“SPECK ALTO ADIGE” IGP

PC – SAA
Rev. 3

6 marzo 2026
© IFCQ

L'Operatore può destinare all'IGP esclusivamente baffe stagionate aventi un peso non inferiore al limite minimo definito, per il prodotto destinato all'IGP che ha completato l'elaborazione, all'Art. 5 del Disciplinare; in tale Articolo, inoltre, viene indicato un peso minimo al di sotto del quale il prodotto finito non può essere destinato alla categoria “Riserva”. I due limiti di peso riportati nel Disciplinare sono riferiti al peso della singola baffa, non al peso medio del lotto di stagionatura a cui appartengono.

Il Produttore ogni anno, per il prodotto stagionato ottenuto conformemente al metodo di elaborazione, inclusa la fase di stagionatura, di cui agli Art. 4 e 5 del Disciplinare e a cui intende attribuire l'IGP con la Dichiarazione di autocertificazione, deve riscontrare la presenza delle caratteristiche organolettiche prescritte ai punti 1), 2), 3) e 4) dell'Art. 6 del Disciplinare sul numero di lotti di stagionatura riportato nella seguente tabella in base alla produzione di speck IGP autocertificata (cioè dichiarata conforme ai fini dell'IGP mediante la Dichiarazione di autocertificazione) nell'anno precedente.

Numero di lotti di stagionatura da sottoporre ogni anno in autocontrollo a valutazione organolettica	Numero di speck autocertificati nell'anno precedente
almeno 2	inferiore o uguale a 5.000
almeno 4	compreso fra 5.001 e 30.000
almeno 6	compreso fra 30.001 e 100.000
almeno 8	compreso fra 100.001 e 250.000
almeno 10	superiore a 250.000

Per il primo anno di attività di un nuovo soggetto riconosciuto il numero minimo dei lotti da esaminare in autocontrollo viene determinato sulla base di un'autodichiarazione, prescritta in Allegato n. 1, inviata all'OdC contestualmente alla richiesta di riconoscimento, in cui l'azienda indica il numero stimato di speck che prevede di autocertificare nel corso di un'annualità. Qualora la produzione autocertificata nel corso dell'anno sia significativamente diversa da quella preventivata, il numero minimo di lotti di stagionatura da sottoporre al controllo viene coerentemente rivisto.

Tale valutazione in autocontrollo viene effettuata in base al metodo di attribuzione di fattori ponderali e “su una scala composta da 100 unità di valutazione” così come specificato al punto 4) dell'Art. 6 del Disciplinare e seguendo la procedura definita in Allegato n. 9. Per ogni lotto preso in esame viene effettuato un controllo organolettico scegliendo a campione gli speck e il numero di speck da esaminare è definito in base alla tabella riportata in tale allegato.

La valutazione organolettica viene eseguita compilando, per ogni speck stagionato preso in esame, una “Scheda di valutazione” (Allegato n. 10) sulla base del protocollo descrittivo per il riscontro dei requisiti organolettici in Allegato n. 11. Il Produttore deve inserire nel Portale dell'IGP le schede prodotte in autocontrollo ad evidenza dei test effettuati. Nel rispetto di quanto prescritto in Allegato n. 9, gli speck giudicati non conformi devono essere esclusi dall'IGP; in tale allegato, inoltre, vengono specificati i casi in cui l'intero lotto debba essere escluso dalla produzione tutelata.

Per ogni lotto a cui attribuisce l'IGP il Produttore deve:

- registrare nel Portale dell'IGP la Dichiarazione di autocertificazione nel rispetto delle indicazioni riportate in Allegato n. 7; il Produttore, inoltre:
 - in caso di consegna di speck ad un altro Operatore (Porzionatore/Affettatore o altro Produttore) per operazioni di porzionamento/affettamento (e successivi confezionamento ed etichettatura) ai fini dell'IGP, deve compilare la Dichiarazione di autocertificazione prima



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO

“SPECK ALTO ADIGE” IGP

PC – SAA
Rev. 3

6 marzo 2026
© IFCQ

della consegna;

- nel caso, invece, di porzionamento/affettamento/confezionamento/etichettatura di prodotto elaborato presso il proprio stabilimento di produzione deve:
 - compilare nel Portale dell'IGP la relativa Dichiarazione di autocertificazione entro la settimana successiva a tali operazioni;
 - attestare la conformità del prodotto all'IGP mediante registrazioni “interne” (in formato digitale e/o su supporto cartaceo) e/o implementare nel Portale dell'IGP la sopracitata Dichiarazione di autocertificazione prima della commercializzazione del prodotto;
- apporre sulla cotenna di ogni baffa intera destinata all'IGP il contrassegno indelebile fornito dall'OdC (così come definito al paragrafo 4) in modo che risulti chiaramente visibile; come specificato all'Art. 7 del Disciplinare, è ammessa l'apposizione di più contrassegni sulla singola baffa. L'apposizione del contrassegno non è obbligatoria se il prodotto è destinato ad operazioni di affettamento (in tal caso l'Operatore deve comunque garantirne l'identificabilità ai fini dell'IGP e la tracciabilità).

Il Produttore, dopo aver completato la stagionatura dello speck:

- se lo immette al consumo sfuso o se, presso il proprio stabilimento di produzione, lo confeziona intero o lo porziona/affetta (e poi lo confeziona) deve:
 - eseguire tali attività, con specifico riferimento alle modalità di commercializzazione delle baffe (destinate a rimanere intere, alla suddivisione in due parti, all'affettamento o alla suddivisione in più di due parti), coerentemente con il processo produttivo eseguito, nel rispetto delle prescrizioni di cui all'Art. 5 del Disciplinare;
 - accertarsi della presenza sullo speck da immettere al consumo sfuso o da confezionare intero o sullo speck intero da porzionare del sigillo di omologazione e del contrassegno indelebile apposti conformemente a quanto specificato al paragrafo 4 (la baffa intera destinata all'affettamento, se non scotennata, deve essere munita del sigillo, mentre non è necessario che sia munita del contrassegno, a condizione che siano comunque garantite chiaramente l'identificabilità e la tracciabilità del prodotto);
 - verificare il prodotto nel corso di tali operazioni escludendo dall'IGP quello valutato inidoneo;
 - in caso di confezionamento, eseguirlo con le modalità prescritte dall'Art. 7 del Disciplinare;
 - eseguire le operazioni di etichettatura nel rispetto delle prescrizioni di cui al paragrafo 9;
 - se il prodotto è stato confezionato, annotare nel Portale dell'IGP, in base a quanto prescritto in Allegato n. 9, nel Registro di confezionamento, le eventuali operazioni di porzionamento/affettamento e quelle di confezionamento ed etichettatura; le registrazioni devono essere effettuate entro la settimana successiva a quella di esecuzione di tali operazioni;
- se consegna il prodotto intero, destinato ad essere porzionato/affettato ai fini dell'IGP, ad un altro Produttore o ad un Porzionatore/Affettatore deve:
 - compilare la relativa Dichiarazione di autocertificazione prima della consegna;
 - movimentare il prodotto munito di sigillo e contrassegno (apposti nel rispetto delle prescrizioni di cui al paragrafo 4), fatti salvi, come specificato in precedenza, i casi di prodotto destinato all'affettamento, per i quali devono comunque essere garantite l'identificabilità e la tracciabilità dello speck;
 - accompagnare la fornitura con un DDT integrato dalla dicitura:
 - ✓ “*Speck Alto Adige IGP*” o da dicitura equivalente, nel caso di porzionamento/affettamento in proprio conto;
 - ✓ “*Speck Alto Adige IGP in conto lavorazione*” o da dicitura equivalente, nel caso di porzionamento/affettamento in conto lavorazione;

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	PIANO DI CONTROLLO “SPECK ALTO ADIGE” IGP	PC – SAA Rev. 3 6 marzo 2026 © IFCQ
--	---	---

- garantire la tracciabilità del lotto movimentato mediante l'indicazione nel DDT del lotto di stagionatura in consegna e di numero e peso degli speck in consegna e mediante l'identificazione del prodotto con diciture che richi amino l'IGP.

Il Produttore che effettua attività di porzionamento/affettamento e di relativo confezionamento ai fini dell'IGP di speck ricevuto da un altro Produttore deve rispettare i medesimi adempimenti a carico del Porzionatore/Affettatore specificati al successivo paragrafo 6.3.

6.3 ADEMPIMENTI DEL PORZIONATORE/AFFETTATORE

Il Porzionatore/Affettatore, ricevuto dal Produttore lo speck da porzionare/affettare ai fini dell'IGP, deve:

- verificare che il prodotto da porzionare/affettare sia stato autocertificato;
- verificare la presenza di sigillo e contrassegno sul prodotto (fatti salvi i casi di affettamento così come specificato al paragrafo 6.2) e, se presenti, che siano stati apposti conformemente a quanto specificato al paragrafo 4;
- in caso di porzionamento/affettamento ai fini dell'IGP di speck “in proprio conto”, verificare che:
 - il Produttore da cui proviene la fornitura sia effettivamente un soggetto riconosciuto;
 - la consegna sia accompagnata da un DDT integrato dalla dicitura “*Speck Alto Adige IGP*” o da altra dicitura equivalente e dall'indicazione del lotto di stagionatura ricevuto, di numero e peso delle relative baffe e che i contenitori utilizzati per la fornitura siano identificati con diciture che richi amino l'IGP;
- in caso di porzionamento/affettamento ai fini dell'IGP di speck in “conto lavorazione”, verificare che:
 - il Produttore da cui proviene la fornitura (e a cui poi deve essere restituito il prodotto) sia effettivamente un soggetto riconosciuto;
 - la consegna sia accompagnata da un DDT integrato dalla dicitura “*Speck Alto Adige IGP in conto lavorazione*” o da altra dicitura equivalente e dall'indicazione del lotto di stagionatura ricevuto, di numero e peso degli speck e che i contenitori utilizzati per la fornitura siano identificati con diciture che richi amino l'IGP;
- effettuare l'attività di porzionamento/affettamento coerentemente con quanto riportato nella Dichiarazione di autocertificazione compilata dal Produttore che ha elaborato il prodotto (vedi Allegato n. 7);
- verificare il prodotto nel corso delle operazioni di porzionamento/affettamento escludendo dall'IGP quello valutato inidoneo (ad es. in caso di riscontro di baffe intere di peso inferiore al limite minimo definito, per il prodotto finito, all'Art. 5 del Disciplinare);
- confezionare il prodotto con le modalità prescritte dall'Art. 7 del Disciplinare;
- effettuare le operazioni di etichettatura di prodotto IGP rispettando le prescrizioni specificate al paragrafo 9;
- annotare nel Portale dell'IGP, in base a quanto prescritto in Allegato n. 8, nel Registro di confezionamento, le operazioni di porzionamento/affettamento, di confezionamento ed etichettatura; le registrazioni devono essere effettuate entro la settimana successiva a quella di esecuzione di tali operazioni;
- restituire, nel caso di attività di porzionamento/affettamento “in conto lavorazione”, il prodotto porzionato/affettato, confezionato ed etichettato al Produttore con un DDT integrato dalla dicitura “*Speck Alto Adige IGP in conto lavorazione*” o da altra dicitura equivalente e dall'indicazione del lotto di confezionamento e di numero e peso delle confezioni (porzioni/vaschette) di speck restituite.

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	PIANO DI CONTROLLO “SPECK ALTO ADIGE” IGP	PC – SAA Rev. 3 6 marzo 2026 © IFCQ
--	---	---

7. CONTROLLI DI IFCQ A CARICO DEGLI OPERATORI

I destinatari dei controlli sono i soggetti inseriti nel circuito della produzione tutelata dell'IGP “Speck Alto Adige”.

IFCQ verifica il rispetto di quanto disposto dal PDC e dal Disciplinare ed in particolare controlla:

- i dati anagrafici e verifica per ogni Operatore, almeno una volta ogni tre anni, il mantenimento delle caratteristiche strutturali e organizzative rispetto agli elementi acquisiti in sede di riconoscimento e ad altri eventuali elementi acquisiti successivamente così come specificato nel paragrafo 5.2.2, con particolare riferimento all'autorizzazione sanitaria in corso di validità;
- il rispetto delle procedure di autocontrollo, tracciabilità e rintracciabilità; in particolare, il prodotto da destinare alla filiera tutelata dell'IGP deve essere lavorato, movimentato e/o stoccato in modo tale che risulti sempre identificabile per evitare qualsiasi commistione con prodotto generico non destinato al circuito tutelato; inoltre, come specificato al paragrafo 6, al fine di evitare tali commistioni, la lavorazione per il circuito tutelato deve avvenire disgiuntamente da quella relativa al prodotto non destinato alla filiera tutelata (mediante separazione fisica e/o temporale delle lavorazioni);
- la corretta registrazione dei dati e compilazione della documentazione prevista;
- il rispetto del programma di lavorazione ai fini dell'IGP notificato dall'Operatore (è ammissibile non operare ai fini dell'IGP in date notificate, ma non che si operi per l'IGP in date non notificate, salvo esplicita autorizzazione di IFCQ).

I controlli si distinguono in ordinari e supplementari, così come specificato al paragrafo 4, e sono finalizzati ad accertare:

- il rispetto del Disciplinare e del PDC da parte degli Operatori e la conformità del prodotto;
- l'efficacia dell'autocontrollo degli Operatori.

I controlli presso gli Operatori sono condotti dal personale incaricato da IFCQ in contraddittorio con un soggetto incaricato dall'Operatore.

Al termine di ogni controllo ispettivo il personale incaricato da IFCQ redige apposito verbale per la descrizione delle operazioni e dei controlli effettuati. Il verbale di controllo viene firmato dall'incaricato dell'OdC che ha effettuato la visita ispettiva e dalla controparte che ha presenziato alla verifica. I dati e le informazioni contenuti nel verbale sono informatizzati ed elaborati da IFCQ per le finalità istituzionali di controllo e in esecuzione degli obblighi previsti dalla normativa vigente. I controlli a carico degli Operatori vengono effettuati anche presso la sede di IFCQ mediante l'utilizzo di banche dati e della relativa documentazione inserita dagli Operatori nel Portale dell'IGP o inviata dagli Operatori stessi all'OdC.

Gli Operatori di filiera, oltre a controlli ispettivi e documentali, sono soggetti anche a controlli analitici per la verifica del rispetto delle caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche riportate all'Art. 6 del Disciplinare. Tali controlli sono svolti in laboratori di analisi accreditati ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 utilizzando, in linea con le disposizioni contenute nell'Art. 34 del Regolamento (UE) n. 625/2017 e con le relative note ministeriali, metodi accreditati. I risultati analitici acquisiti dall'OdC sono esaminati dal Valutatore Risultato Prove (VRP) il quale, dopo aver verificato l'esito della prova analitica rispetto ai requisiti disciplinati, emette un rapporto relativo a tale valutazione (Rapporto di valutazione prova) che viene inviato all'Operatore interessato soggetto al controllo. Per valutare l'esito delle analisi chimico-fisiche e microbiologiche il VRP considera l'incertezza di misura che, in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, è associata al dato relativo a ciascuna determinazione riportata sul Rapporto di prova.



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO

“SPECK ALTO ADIGE” IGP

PC – SAA
Rev. 3

6 marzo 2026
© IFCQ

Nello Schema dei controlli sono dettagliati gli adempimenti in autocontrollo a carico degli Operatori della filiera in relazione alle attività svolte ai fini dell'IGP, nonché i corrispondenti controlli di conformità (in riferimento all'Operatore, alle fasi di processo disciplinate ed ai requisiti puntualmente applicabili) svolti da IFCQ ai fini dei riscontri di conformità al Disciplinare. Nello Schema dei controlli sono inoltre evidenziate le possibili situazioni di non conformità, il relativo livello di importanza e le azioni poste in essere da IFCQ come conseguenza di un loro eventuale riscontro.

L'incaricato di IFCQ, ogni qualvolta effettua controlli “in campo” relativi a misurazioni di peso, temperatura e umidità utilizzando strumenti aziendali (non impiegando quindi propria strumentazione), accerta che gli strumenti impiegati siano in stato di taratura.

L'Operatore cancellato dal Sistema dei controlli dell'IGP o che ha comunicato per iscritto all'OdC la temporanea sospensione dell'attività ai fini dell'IGP viene escluso dall'annuale programmazione dei controlli ordinari.

7.1 CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL PRODUTTORE

IFCQ effettua annualmente presso ogni Produttore, ai fini dell'attività di controllo ordinario, il numero di visite ispettive riportato nella seguente tabella in relazione al numero di baffe che l'Operatore ha omologato ai fini dell'IGP nell'anno precedente:

Numero di visite ispettive all'anno presso il Produttore	Numero di baffe omologate dal Produttore, ai fini dell'IGP, nell'anno precedente
almeno 4	pari o inferiore a 20.000
almeno 6	tra 20.001 e 100.000
almeno 8	tra 100.001 e 500.000
almeno 10	tra 500.001 e 1.000.000
almeno 12	superiore a 1.000.000

Per il primo anno di attività ai fini dell'IGP di un nuovo soggetto riconosciuto il numero minimo delle visite ispettive viene determinato sulla base di un'autodichiarazione, prescritta in Allegato n. 1, inviata all'OdC contestualmente alla richiesta di riconoscimento, in cui l'azienda indica la quantità stimata di baffe che prevede di omologare ai fini dell'IGP nel corso di un'annualità. Qualora la produzione omologata ai fini dell'IGP nel corso dell'anno sia significativamente diversa da quella preventivata, il numero minimo di visite ispettive da effettuare viene coerentemente rivisto.

Per lo stesso numero minimo di visite ispettive in regime di controllo ordinario indicato nella tabella soprariportata IFCQ verifica ogni anno se l'Operatore ha autocertificato uno o più lotti di stagionatura dichiarati idonei alla categoria “Riserva” nella Dichiarazione di autocertificazione e, in caso di riscontro di tale attività di autocertificazione, per almeno uno di tali lotti effettua i controlli di cui al paragrafo 7.1.6.

7.1.1 CONTROLLO delle cosce in entrata

IFCQ controlla ogni anno presso ogni Produttore, al momento del ricevimento delle cosce fresche ai fini dell'IGP, il numero di lotti di ingresso riportato nella seguente tabella in relazione al numero di baffe che l'Operatore ha omologato ai fini dell'IGP nell'anno precedente:



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“SPECK ALTO ADIGE” IGP

PC – SAA
Rev. 3

6 marzo 2026
© IFCQ

Numero di lotti di ingresso controllati presso il Produttore ogni anno durante il ricevimento delle cosce	Numero di baffe omologate dal Produttore, ai fini dell'IGP, nell'anno precedente
almeno 1	pari o inferiore a 20.000
almeno 2	tra 20.001 e 100.000
almeno 3	tra 100.001 e 500.000
almeno 4	tra 500.001 e 1.000.000
almeno 5	superiore a 1.000.000

Per il primo anno di attività ai fini dell'IGP di un nuovo soggetto riconosciuto il numero minimo dei lotti di ingresso da controllare viene determinato sulla base di un'autodichiarazione, prescritta in Allegato n. 1, inviata all'OdC contestualmente alla richiesta di riconoscimento, in cui l'azienda indica la quantità stimata di baffe che prevede di omologare ai fini dell'IGP nel corso di un'annualità. Qualora la produzione omologata ai fini dell'IGP nel corso dell'anno sia significativamente diversa da quella preventivata, il numero minimo di lotti di ingresso da sottoporre a controllo viene coerentemente rivisto.

Per ciascun lotto IFCQ effettua un controllo documentale, per verificare che il DDT relativo alla consegna ricevuta sia stato compilato correttamente in base alle prescrizioni di cui al paragrafo 6.2, e un controllo fisico-ispettivo delle cosce al fine di verificare il rispetto dei requisiti di conformità prescritti all'Art. 4 del Disciplinare, con particolare riferimento alle caratteristiche delle cosce suine fresche in ingresso e alle relative modalità di rifilatura.

Per ogni lotto preso in esame IFCQ controlla un campione di cosce fresche:

- pari a 3 unità per un lotto di cosce fresche pari o inferiore a 50 unità,
- pari a 6 unità per un lotto di cosce fresche compreso fra 51 e 300 unità;
- pari a 9 unità per un lotto di cosce fresche superiore a 300 unità.

Nel caso di riscontro di cosce inidonee l'incaricato di IFCQ ne dispone l'esclusione dall'IGP e se il numero di cosce riscontrate inidonee è pari ad almeno un terzo di quelle controllate e quindi è pari ad almeno:

- una (1) su 3,
- 2 su 6,
- 3 su 9,

procede all'estensione del controllo ad un ulteriore campione scelto casualmente dal medesimo lotto:

- pari a 9 unità per un lotto di cosce fresche pari o inferiore a 50 unità,
- pari a 18 unità per un lotto di cosce fresche compreso fra 51 e 300 unità;
- pari a 27 unità per un lotto di cosce fresche superiore a 300 unità.

Nel caso in cui, considerando complessivamente anche le unità controllate col primo campionamento, il numero di cosce risultate non conformi sia pari o superiori a un terzo di quelle controllate e quindi sia pari ad almeno:

- 4 su 12,
- 8 su 24,
- 12 su 36,

IFCQ estende il controllo a tutte le cosce costituenti il lotto.

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	PIANO DI CONTROLLO “SPECK ALTO ADIGE” IGP	PC – SAA Rev. 3 6 marzo 2026 © IFCQ
--	---	---

Il riscontro relativo al peso delle singole cosce in entrata può essere effettuato dall'incaricato di IFCQ a campione oppure utilizzando i dati memorizzati/registrati dall'Operatore durante le operazioni di scarico. La singola coscia giudicata non idonea viene identificata mediante l'apposizione sulla stessa di apposito timbro identificativo dell'incaricato dell'OdC. L'apposizione del timbro implica l'esclusione della coscia dalla lavorazione ai fini dell'IGP.

In aggiunta ai controlli effettuati relativi al ricevimento di cosce destinate all'IGP, IFCQ verifica, **nel caso un Produttore intenda ricevere cosce non idonee ai fini dell'IGP**, ad ogni ricevimento relativo a tale materia prima, che il prodotto risulti effettivamente inidoneo all'IGP e venga introdotto e lavorato disgiuntamente dal prodotto destinato alla produzione tutelata. Nel caso riscontri l'introduzione, da parte del Produttore, di partite di cosce inidonee all'IGP, IFCQ verifica che l'Operatore abbia comunicato all'OdC il ricevimento di tale materia prima nel rispetto delle modalità e delle tempistiche specificate al paragrafo 6.2.

IFCQ, inoltre, controlla ogni anno presso ogni Produttore **almeno una consegna di cosce già introdotte dall'Operatore** ai fini dell'IGP, verificando che:

- sia documentata da un DDT integrato dalla dicitura “*Cosce conformi al Disciplinare Speck Alto Adige*” o da dicitura equivalente e che i dati riportati nel documento siano coerenti con le quantità effettivamente consegnate;
- il Produttore abbia controllato (a campione) la temperatura “al cuore” delle cosce in ingresso registrando e conservando, su un numero di cosce pari ad almeno l'1% delle cosce consegnate dal fornitore, quanto riscontrato ad evidenza del rispetto dei relativi valori di temperatura indicati all'Art. 4 del Disciplinare;
- le relative registrazioni del Registro di ingresso siano state effettuate correttamente e conformemente alle prescrizioni di cui al paragrafo 6.2;
- se il lotto di ingresso oggetto del controllo:
 - non è ancora stato omologato dal Produttore, non sia trascorso il tempo minimo specificato al paragrafo 6.2 per l'apposizione del sigillo di omologazione sulle baffe;
 - è stato omologato:
 - se le operazioni di omologazione non sono ancora state annotate nel Registro di omologazione, non sia già trascorso il tempo minimo entro cui effettuare tali registrazioni definito al paragrafo 6.2;
 - se le operazioni di omologazione sono state annotate nel Registro di omologazione, tali registrazioni siano state effettuate correttamente e conformemente alle prescrizioni di cui al paragrafo 6.2;
 - nel caso in cui il lotto sia ancora presente presso l'Operatore, il sigillo sia stato apposto (così come definito al paragrafo 4) correttamente sulle baffe ed attesti l'avvenuta salatura e omologazione nei tempi prescritti rispettivamente dall'Art. 4 del Disciplinare e dal paragrafo 6.2 del PDC (controllo a campione).

7.1.2 CONTROLLO delle fasi di salatura, aromatizzazione e affumicatura

IFCQ ogni anno presso ogni Produttore, per **almeno un lotto in fase di salatura, aromatizzazione o affumicatura**, verifica il rispetto del metodo di elaborazione definito all'Art. 4 del Disciplinare con riferimento a tali fasi e in particolare controlla che:

- se le baffe sono in fase di salatura e aromatizzazione, tali operazioni vengano effettuate entro i relativi tempi definiti, rispetto alla data di ricevimento della carne, all'Art. 4 del Disciplinare e per l'aromatizzazione siano utilizzate erbe aromatiche naturali;

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	PIANO DI CONTROLLO “SPECK ALTO ADIGE” IGP	PC – SAA Rev. 3 6 marzo 2026 © IFCQ
--	---	---

- se le baffe sono in fase di affumicatura, tale fase del processo produttivo avvenga in appositi locali con l'utilizzo di legna non resinosa e ad una temperatura conforme a quanto prescritto dall'Art. 4 del Disciplinare.

In caso di riscontro di operazioni di zangolatura e/o siringatura sulle baffe destinate all'IGP, IFCQ deve disporre l'esclusione dalla produzione tutelata.

IFCQ, inoltre, ogni anno presso ogni Produttore, con riferimento ad **almeno un lotto che ha completato la fase di affumicatura**, scelto casualmente tra le registrazioni effettuate nel Portale dell'IGP, controlla a livello documentale che:

- le baffe siano state salate, aromatizzate ed omologate entro 6 giorni dall'inizio della lavorazione (cioè dalla data di ricevimento della carne);
- siano state utilizzate per l'aromatizzazione solo erbe aromatiche naturali (è vietato l'uso di prodotti di sintesi) e per l'affumicatura legna non resinosa;
- sia stata rilevata in autocontrollo dall'Operatore (mediante registrazioni automatiche e/o manuali) la temperatura delle operazioni di affumicatura e che i relativi riscontri forniscano evidenza della conformità dei valori accertati con quelli prescritti dall'Art. 4 del Disciplinare.

7.1.3 CONTROLLO della fase di stagionatura

Per quanto riguarda la verifica della fase di stagionatura, IFCQ effettua i controlli di seguito specificati.

Ogni anno, presso ogni Produttore, l'OdC, con riferimento ad **almeno un lotto in fase di stagionatura** scelto casualmente tra le registrazioni effettuate nel Portale dell'IGP, controlla:

- a livello documentale che:
 - se effettuate nel Registro di stagionatura le registrazioni relative al lotto preso in esame, siano state eseguite correttamente nel rispetto di quanto specificato al paragrafo 6.2;
 - siano state effettuate dall'Operatore in autocontrollo registrazioni (automatiche e/o manuali) dei valori di temperatura e umidità dei locali di stagionatura e registrazioni dei valori di temperatura delle baffe rilevati “al cuore” e che i relativi dati riscontrati forniscano evidenza, compatibilmente con gli spostamenti del prodotto derivanti da lavorazioni precedenti, della conformità di tali valori rispetto a quelli indicati agli Art. 4 e 5 del Disciplinare;
- con controllo fisico-ispettivo che:
 - le baffe siano stagionate in appositi locali attrezzati in modo da assicurare un sufficiente ricambio d'aria in condizioni di temperatura e umidità conformi ai valori prescritti dagli Art. 4 e 5 del Disciplinare;
 - sulle baffe sia presente il sigillo di omologazione così come definito al paragrafo 4;
 - la temperatura delle baffe misurata “al cuore” sia compresa nei valori prescritti dall'Art. 5 del Disciplinare; in particolare IFCQ prende in esame un campione di baffe:
 - pari a 2 unità per un lotto di baffe pari o inferiore a 50 unità;
 - pari a 4 unità per un lotto di baffe compreso fra 51 e 300 unità;
 - pari a 6 unità per un lotto di baffe superiore a 300 unità;

nel caso di riscontro di baffe inidonee l'incaricato di IFCQ ne dispone l'esclusione dall'IGP e se il numero di baffe riscontrate inidonee è pari ad almeno la metà di quelle controllate e quindi è pari ad almeno:



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO

“SPECK ALTO ADIGE” IGP

PC – SAA
Rev. 3

6 marzo 2026
© IFCQ

- 1 su 2,
- 2 su 4,
- 3 su 6,

procede all'estensione del controllo ad un ulteriore campione scelto casualmente dal medesimo lotto:

- pari a 8 unità per un lotto di baffe pari o inferiore a 50 unità,
- pari a 16 unità per un lotto di baffe compreso fra 51 e 300 unità;
- pari a 24 unità per un lotto di baffe superiore a 300 unità;

nel caso in cui, considerando complessivamente anche le unità controllate col primo campionamento, il numero di baffe risultate non conformi sia pari o superiore alla metà quelle controllate e quindi sia pari ad almeno:

- 5 su 10,
- 10 su 20,
- 15 su 30,

l'incaricato dell'OdC dispone l'esclusione dell'intero lotto dall'IGP.

Inoltre, in caso di riscontro di operazioni di zangolatura e/o siringatura su baffe in stagionatura destinate all'IGP, IFCQ deve disporre l'esclusione dalla produzione tutelata.

7.1.4 CONTROLLO dei requisiti organolettici e PRELEVAMENTO dei campioni per il CONTROLLO dei requisiti chimico-fisici e microbiologici del prodotto stagionato

IFCQ effettua presso il Produttore, su prodotto stagionato conforme all'IGP (sulla base delle prescrizioni di cui all'Art. 5 del Disciplinare) in relazione al periodo di stagionatura e al calo peso raggiunti e all'inizio dell'eventuale affinamento, i controlli organolettici e le operazioni di prelevamento dei campioni (finalizzate ai controlli chimico-fisici e microbiologici) di seguito specificati. Tali attività devono essere effettuate prioritariamente su prodotto a cui è stata già attribuita l'IGP con la Dichiarazione di autocertificazione o, in mancanza di questo, su prodotto non ancora autocertificato.

Presso ogni Produttore l'OdC effettua ogni anno un'attività finalizzata ad accertare la conformità delle caratteristiche organolettiche ai requisiti di cui ai punti 1), 2), 3) e 4) dell'Art. 6 del Disciplinare, controllando ogni anno il numero di lotti di stagionatura riportato nella seguente tabella in relazione alla quantità di speck che ha autocertificato nell'anno precedente:

Numero di lotti di stagionatura sottoposti a controllo organolettico presso il Produttore ogni anno	Numero di speck autocertificati dal Produttore, ai fini dell'IGP, nell'anno precedente
almeno 2	pari o inferiore a 5.000
almeno 4	tra 5.001 e 30.000
almeno 6	tra 30.001 e 100.000
almeno 8	tra 100.001 e 250.000
almeno 10	superiore a 250.000

Per il primo anno di attività ai fini dell'IGP di un nuovo soggetto riconosciuto il numero minimo dei lotti da sottoporre al controllo sopraspecificato viene determinato sulla base di un'autodichiarazione, prescritta in Allegato n. 1, inviata all'OdC contestualmente alla richiesta di riconoscimento, in cui l'azienda indica la quantità stimata di baffe che prevede di autocertificare ai fini dell'IGP nel corso di un'annualità. Qualora la quantità di baffe autocertificata nel corso dell'anno sia significativamente diversa da quella preventivata, il numero minimo di lotti da controllare viene



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“SPECK ALTO ADIGE” IGP

PC – SAA
Rev. 3

6 marzo 2026
© IFCQ

coerentemente rivisto.

Tale controllo viene effettuato, come per la valutazione organolettica dello speck stagionato operata dal Produttore riportata al paragrafo 6.2, in base al metodo di attribuzione di fattori ponderali e “su una scala composta da 100 unità di valutazione” così come specificato al punto 4) dell’Art. 6 del Disciplinare e seguendo la procedura definita in Allegato n. 9. Per ogni lotto preso in esame viene effettuato un controllo organolettico scegliendo a campione gli speck e il numero di speck da esaminare è definito in base alla tabella riportata in tale allegato. La valutazione organolettica viene eseguita compilando, per ogni speck stagionato da esaminare, una “scheda di valutazione” (Allegato n. 10) sulla base del protocollo descrittivo per il riscontro dei requisiti organolettici in Allegato n. 11. Su ogni speck campionato deve essere presente il sigillo di omologazione così come definito al paragrafo 4. Nel rispetto di quanto prescritto in Allegato n. 9, gli speck giudicati non conformi devono essere esclusi dall’IGP; in tale allegato, inoltre, vengono specificati i casi in cui l’intero lotto debba essere escluso dalla produzione tutelata.

IFCQ verifica anche che ogni Produttore abbia effettuato in autocontrollo la valutazione organolettica di speck stagionato ed implementato nel Portale dell’IGP le relative schede di valutazione nel rispetto delle prescrizioni di cui al paragrafo 6.2. Nel caso in cui da tale attività di autocontrollo emergano situazioni di non conformità, l’OdC verifica l’esclusione del prodotto dall’IGP (una o più baffe inidonee o l’intero lotto) in applicazione della specifica procedura di cui all’Allegato n. 9.

IFCQ ogni anno procede, inoltre, presso ogni Produttore, alle operazioni di prelevamento, finalizzate alla verifica analitica dei parametri chimico-fisici e microbiologici prescritti ai punti 5) e 6) dell’Art. 6 del Disciplinare, del numero di campioni di prodotto stagionato riportato nella seguente tabella in relazione al numero di speck che l’Operatore ha autocertificato nell’anno precedente:

Numero di campioni prelevati presso il Produttore ogni anno	Numero di speck autocertificati dal Produttore, ai fini dell’IGP, nell’anno precedente
almeno 1	pari o inferiore a 5.000
almeno 2	tra 5.001 e 30.000
almeno 3	tra 30.001 e 100.000
almeno 4	tra 100.001 e 250.000
almeno 5	superiore a 250.000

Per il primo anno di attività ai fini dell’IGP di un nuovo soggetto riconosciuto, il numero minimo dei lotti di stagionatura da sottoporre alle operazioni di prelevamento viene determinato con gli stessi criteri precedentemente specificati in questo paragrafo per il controllo organolettico.

Il prelevamento deve essere eseguito in base alla seguente procedura operativa: la baffle viene tagliata a metà in senso trasversale; successivamente vengono tagliate 5 fette dello spessore di almeno 1,5 cm ed aventi ciascuna un peso di almeno 100 gr, identificate dall’incaricato di IFCQ; di tali fette, una viene lasciata in azienda e quattro vengono prelevate dallo stesso incaricato; delle fette prelevate, due vengono consegnate al laboratorio di analisi (una per le analisi chimico-fisiche e una per quelle microbiologiche) e due vengono conservate a cura dell’OdC per le relative eventuali controanalisi. Le fette prelevate devono essere confezionate sottovuoto e conservate ad una temperatura compresa fra 0°C e +10°C.

In sede di prelevamento del campione l’incaricato riporta l’esplicita indicazione sul rapporto di prelevamento **“Lotto non utilizzabile ai fini dell’IGP fino all’esito delle analisi”** o **“Lotto oggetto di STOP IGP”** o dicitura equivalente.

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	PIANO DI CONTROLLO “SPECK ALTO ADIGE” IGP	PC – SAA Rev. 3 6 marzo 2026 © IFCQ
--	---	---

In caso di esito delle analisi di laboratorio:

- rispondente ai requisiti analitici disciplinati, il lotto può essere certificato ai fini dell'IGP (previa autocertificazione da parte del Produttore, se non ancora effettuata);
- non rispondente ai requisiti disciplinati, anche in sede di controanalisi se richieste dal Produttore interessato, per il lotto viene effettuato un ulteriore prelevamento oggetto di analisi esclusivamente relativamente al/i parametro/i risultato/i non conforme/i. In caso di ulteriore esito non conforme, anche in sede di eventuali controanalisi richieste dal Produttore, il lotto deve essere escluso dall'IGP. In tal caso IFCQ effettua, in applicazione di MCR, il campionamento, in esecuzione delle procedure sopradescritte, a carico di un altro lotto ed eventualmente, in caso di esito non conforme anche per tale lotto, di altri lotti fino all'acquisizione di un esito rispondente ai requisiti analitici disciplinati.

7.1.5 CONTROLLO del trasferimento di baffe fra Produttori

IFCQ controlla la regolarità delle procedure adottate per il trasferimento, fra Produttori, di baffe omologate in corso di lavorazione (e quindi non ancora autocertificate); in particolare l'OdC verifica che le registrazioni relative al trasferimento siano state effettuate correttamente e conformemente alle relative prescrizioni definite al paragrafo 6.2.

7.1.6 CONTROLLO del periodo minimo di stagionatura, dell'eventuale affinamento e del calo peso

Per lotti di stagionatura a cui il Produttore ha attribuito l'IGP con la Dichiarazione di autocertificazione o che hanno terminato la stagionatura, ma non sono stati ancora autocertificati, IFCQ controlla il rispetto delle prescrizioni relative al periodo minimo di stagionatura, al periodo dell'eventuale affinamento e al calo peso di cui all'Art. 5 del Disciplinare. Nel caso i lotti presi in esame siano già stati autocertificati, l'OdC verifica la coerenza di quanto riportato nella Dichiarazione di autocertificazione (con specifico riferimento alle modalità di commercializzazione del prodotto e all'eventuale impiego in etichetta del termine “Riserva”) con il periodo di stagionatura, l'eventuale affinamento e il calo peso del lotto. Presso ogni Produttore ogni anno tale controllo viene eseguito a campione sul numero di lotti di stagionatura riportato, in relazione al numero di baffe che ha autocertificato ai fini dell'IGP nell'anno precedente, nella seguente tabella:

Numero di lotti di stagionatura autocertificati controllati presso il Produttore ogni anno	Numero di speck autocertificati dal Produttore, ai fini dell'IGP, nell'anno precedente
almeno 1	pari o inferiore a 5.000
almeno 2	tra 5.001 e 30.000
almeno 3	tra 30.001 e 100.000
almeno 4	tra 100.001 e 250.000
almeno 5	superiore a 250.000

Per il primo anno di attività ai fini dell'IGP di un nuovo soggetto riconosciuto il numero minimo dei lotti da sottoporre al controllo sopraspecificato viene determinato sulla base di un'autodichiarazione, prescritta in Allegato n. 1, inviata all'OdC contestualmente alla richiesta di riconoscimento, in cui l'azienda indica la quantità stimata di baffe che prevede di autocertificare ai fini dell'IGP nel corso di un'annualità. Qualora la quantità autocertificata nel corso dell'anno sia significativamente diversa da quella preventivata, il numero minimo di lotti da controllare viene coerentemente rivisto.

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	PIANO DI CONTROLLO “SPECK ALTO ADIGE” IGP	PC – SAA Rev. 3 6 marzo 2026 © IFCQ
--	---	---

Per quanto riguarda l'affinamento, presso ogni Produttore che lo esegue IFCQ controlla, per almeno un lotto di stagionatura all'anno, l'esecuzione del periodo di affinamento e il rispetto delle relative prescrizioni di cui all'Art. 5 del Disciplinare. Il controllo può essere effettuato indifferentemente su prodotto in fase di stagionatura, su prodotto che ha completato la stagionatura, ma non ancora autocertificato, oppure su prodotto autocertificato.

7.1.7 CONTROLLO di sigillo, contrassegno e peso delle singole baffe

Durante qualsiasi visita ispettiva, se presenti presso l'Operatore baffe intere non scotennate, l'incaricato di IFCQ può verificare a campione:

- ove possibile, in base al fatto che siano state confezionate/etichettate e in relazione all'impiego, la presenza sulle stesse e la conformità del sigillo di omologazione e del contrassegno indelebile;
- il loro peso, disponendone l'esclusione dall'IGP in caso di riscontro di un peso inferiore a quello minimo prescritto, per il prodotto finito, dall'Art. 5 del Disciplinare; se riscontrate baffe etichettate come “Riserva”, l'incaricato dell'OdC dispone che non vengano destinate a tale impiego in caso di riscontro di un peso inferiore a quello minimo specificato per tale categoria di prodotto all'Art. 5 del Disciplinare.

7.1.8 CONTROLLO delle operazioni di porzionamento/affettamento, confezionamento ed etichettatura

Per quanto riguarda il Produttore che consegna, per le operazioni di porzionamento/affettamento ai fini dell'IGP, prodotto stagionato ad un altro Produttore o ad un Porzionatore/Affettatore, IFCQ effettua, per almeno 2 lotti all'anno, un controllo documentale verificando che siano stati compilati la Dichiarazione di autocertificazione relativa al prodotto consegnato e il DDT di accompagnamento della consegna correttamente e conformemente a quanto specificato al paragrafo 6.2.

Nel caso di un Produttore che porziona/affetta ai fini dell'IGP presso il proprio stabilimento di produzione, IFCQ effettua una verifica relativa a tali operazioni ad ogni visita ispettiva in regime di controllo ordinario. Tale verifica può essere eseguita per prodotto già porzionato/affettato, confezionato, etichettato ed eventualmente stoccato nei locali aziendali (vedi successivi punti 1 e 3) oppure, preferibilmente, durante l'esecuzione delle operazioni di porzionamento/affettamento, confezionamento ed etichettatura (vedi successivi punti 2 e 3). Se un Produttore confeziona speck intero, le verifiche di seguito riportate ai punti 1 (tranne la lettera b) e 2 possono essere effettuate anche per tale tipologia di prodotto.

1) Nel caso di lotto già porzionato/affettato, confezionato ed etichettato, IFCQ verifica che:

- a) le relative registrazioni del Registro di confezionamento siano corrette, complete ed aggiornate nel rispetto delle prescrizioni di cui al paragrafo 6.2;
- b) se il prodotto è stato consegnato da un Produttore per essere porzionato/affettato “in conto lavorazione” ed è già stato restituito allo stesso, che la restituzione sia stata accompagnata da un DDT compilato conformemente alle prescrizioni di cui al paragrafo 6.3;
- c) se presente ancora prodotto nello stabilimento, sia stato confezionato con le modalità specificate all'Art. 7 del Disciplinare utilizzando etichette nel rispetto delle prescrizioni di cui al paragrafo 9.

2) Nel caso, invece, di lotto porzionato/affettato, confezionato ed etichettato al momento della visita ispettiva, IFCQ controlla:

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	PIANO DI CONTROLLO “SPECK ALTO ADIGE” IGP	PC – SAA Rev. 3 6 marzo 2026 © IFCQ
--	---	---

- che lo speck abbia conservato i requisiti richiesti per l’attribuzione dell’IGP, con specifico riferimento all’assenza di cause di inidoneità di tipo tecnologico-qualitativo ed igienico-sanitario;
- la presenza sullo speck, compatibilmente col relativo impiego (sulla base di quanto specificato al paragrafo 6.2), del sigillo di omologazione e del contrassegno indelebile e, se presenti, la relativa conformità degli stessi alle prescrizioni di cui al paragrafo 4;
- che il prodotto sia confezionato con le modalità specificate all’Art. 7 del Disciplinare utilizzando etichette nel rispetto delle prescrizioni di cui al paragrafo 9.

In entrambi i casi (punti 1 e 2) l’OdC verifica che le operazioni di porzionamento/affettamento e confezionamento siano (o siano state) effettuate, con specifico riferimento alle modalità di commercializzazione e all’eventuale impiego in etichettatura del termine “Riserva”, coerentemente con quanto riportato nella Dichiarazione di autocertificazione e/o col processo produttivo di cui all’Art. 5 del Disciplinare.

3) IFCQ, inoltre, in caso di porzionamento/affettamento di prodotto ricevuto da altro Produttore, verifica che:

- il fornitore sia effettivamente un soggetto riconosciuto;
- il DDT in ingresso di accompagnamento della consegna sia stato compilato dal fornitore correttamente nel rispetto delle indicazioni riportate ai paragrafi 6.2 e 6.3;
- il prodotto sia stato autocertificato dal fornitore con la Dichiarazione di autocertificazione compilata correttamente sulla base di quanto prescritto dal paragrafo 6.2.

Presso ogni Produttore IFCQ controlla a campione almeno una volta all’anno l’utilizzo di vesti grafiche per la commercializzazione ai fini dell’IGP verificando la conformità delle stesse a quanto specificato al paragrafo 9.

7.2 CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL PORZIONATORE/AFFETTATORE

IFCQ effettua **ogni mese almeno una visita ispettiva in regime di controllo ordinario** presso ogni Porzionatore/Affettatore, compatibilmente col programma di lavorazione notificato dall’Operatore all’OdC (è ammissibile non operare ai fini dell’IGP in date notificate, ma non che si operi per l’IGP in date non notificate, salva esplicita autorizzazione). Il controllo può essere eseguito per prodotto già porzionato/affettato, confezionato e stoccato nei locali aziendali oppure, preferibilmente, durante l’esecuzione delle operazioni di porzionamento/affettamento e relativo confezionamento.

IFCQ, per ogni consegna sottoposta a porzionamento/affettamento e relativo confezionamento ai fini dell’IGP presa in esame, verifica che:

- il Produttore che ha effettuato la consegna sia effettivamente un soggetto riconosciuto;
- il DDT in ingresso di accompagnamento della consegna sia stato compilato dal Produttore correttamente così come specificato al paragrafo 6.3;
- il prodotto sia stato autocertificato dal Produttore con la Dichiarazione di autocertificazione compilata conformemente alle prescrizioni di cui al paragrafo 6.2.

L’OdC, inoltre, controlla:

- nel caso la consegna presa in esame sia già stata porzionata/affettata, confezionata ed etichettata:
 - che le operazioni di porzionamento/affettamento e confezionamento siano state annotate nel Registro di confezionamento correttamente e conformemente alle prescrizioni di cui al

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	PIANO DI CONTROLLO “SPECK ALTO ADIGE” IGP	PC – SAA Rev. 3 6 marzo 2026 © IFCQ
--	---	---

- paragrafo 6.3;
 - se il prodotto è stato consegnato da un Produttore per essere porzionato/affettato “in conto lavorazione” ed è già stato restituito allo stesso, che la restituzione sia stata accompagnata da un DDT compilato conformemente alle prescrizioni di cui al paragrafo 6.3;
 - se presente ancora prodotto nello stabilimento, che sia stato confezionato nel rispetto delle prescrizioni di cui all’Art. 7 del Disciplinare utilizzando etichette conformi a quanto specificato al paragrafo 9;
- nel caso di prodotto porzionato/affettato, confezionato ed etichettato al momento della visita ispettiva, che:
 - abbia conservato i requisiti richiesti per l’attribuzione dell’IGP, con specifico riferimento all’assenza di cause di inidoneità di tipo tecnologico-qualitativo ed igienico-sanitario;
 - siano presenti sullo speck, compatibilmente col relativo impiego (sulla base di quanto specificato ai paragrafi 6.2 e 6.3), il sigillo di omologazione e il contrassegno indelebile e, se presenti, che gli stessi siano stati apposti sul prodotto conformemente alle prescrizioni di cui al paragrafo 4;
 - il prodotto sia confezionato rispettando quanto specificato all’Art. 7 del Disciplinare impiegando etichette conformi nel rispetto delle prescrizioni di cui al paragrafo 9.

In entrambi i casi l’OdC verifica che le operazioni di porzionamento/affettamento e confezionamento siano (o siano state) effettuate coerentemente con quanto riportato nella Dichiarazione di autocertificazione.

Per quanto riguarda in particolare la verifica delle vesti grafiche, presso ogni Porzionatore/Affettatore IFCQ controlla a campione almeno una volta all’anno l’utilizzo di vesti grafiche per la commercializzazione ai fini dell’IGP verificando che siano conformi a quanto specificato al paragrafo 9.

In aggiunta ai controlli sopraspecificati, durante qualsiasi visita ispettiva presso il Porzionatore/Affettatore, l’incaricato dell’OdC, se presenti presso l’Operatore baffe intere non scotennate, può sottoporle ai medesimi controlli di sigillo, contrassegno e peso specificati al paragrafo 7.1.7.

8. DOCUMENTO RIEPILOGATIVO DI CERTIFICAZIONE

IFCQ, acquisita la produzione di uno o più mesi, eseguiti i controlli che ne hanno confermato l’idoneità rispetto alle prescrizioni del Disciplinare e del PDC, emette un documento riepilogativo che ne certifica (numero di speck e di confezioni di speck affettato) la conformità.

9. DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE

I Produttori che effettuano etichettatura e i Porzionatori/Affettatori devono utilizzare per l’IGP vesti grafiche:

- conformi ai requisiti definiti nel Disciplinare;
- riportanti, secondo le indicazioni ministeriali, la dicitura “*Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero competente*” integrata dalla parola “ITALIA” o dalla bandiera italiana.

Si fa presente in particolare che, come specificato all’Art. 7 del Disciplinare, sono ammessi in etichetta i termini “Bauernspeck” e “Riserva” e la menzione aggiuntiva “prodotto di montagna”, se lo speck è stato ottenuto rispettivamente:

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	PIANO DI CONTROLLO “SPECK ALTO ADIGE” IGP	PC – SAA Rev. 3 6 marzo 2026 © IFCQ
--	---	---

- da suini allevati e macellati in Alto Adige;
- conformemente a specifiche disposizioni di cui agli Art. 5 e 6 del Disciplinare (le prescrizioni per l'impiego del termine “Riserva” riportate all'Art. 6 del Disciplinare riguardano esclusivamente il prodotto sottoposto a valutazione organolettica seguendo il “metodo di attribuzione di fattori ponderali” ivi specificato);
- in territori situati ad un'altitudine di almeno 600 m s.l.m. e pertanto geograficamente classificati “di montagna”.

Pertanto, gli Operatori, per poter riportare in etichetta:

- il termine “Bauernspeck”, devono accertarsi (acquisite documentazioni di tracciabilità e/o specifiche attestazioni) che i suini da cui sono state ottenute le cosce lavorate ai fini dell'IGP siano stati allevati e macellati in Alto Adige;
- il termine “Riserva”:
 - devono accertarsi, ove opportuno con operazioni di pesatura in relazione alle dimensioni delle baffe, che le stesse abbiano un peso non inferiore al valore minimo indicato, per tale tipologia di prodotto, all'Art. 5 del Disciplinare;
 - nel caso di Produttori che etichettano speck autocertificato da loro stessi, devono aver ottenuto il prodotto nel rispetto delle prescrizioni di cui all'Art. 5 del Disciplinare in base alle quali è ammesso l'uso di tale termine e devono accertarsi che il prodotto, se sottoposto a valutazione organolettica, da parte di IFCQ o in autocontrollo, seguendo il metodo di attribuzione di fattori ponderali di cui al punto 4) dell'Art. 6 del Disciplinare, sia risultato conforme all'impiego del termine “Riserva” sulla base delle prescrizioni ivi specificate;
 - se etichettano speck ricevuto da un altro Operatore (è il caso di Produttori che etichettano prodotto ricevuto da un altro Produttore e dei Porzionatori/Affettatori), devono verificare l'idoneità del prodotto a tale tipologia sulla base di quanto riportato nella relativa Dichiarazione di autocertificazione acquisita;
- la menzione “di montagna”:
 - se etichettano speck autocertificato da loro stessi, devono essere ubicati in una zona “di montagna”;
 - se etichettano speck ricevuto da un altro Operatore, devono accertarsi che la produzione dello speck sia avvenuta in territori classificati “di montagna”.

10. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli Operatori nell'ambito della propria attività di autocontrollo sia da IFCQ nel corso delle visite ispettive o mediante controllo documentale d'ufficio.

Il Co. Ce. è l'organo decisionale dell'OdC che delibera le non conformità e le notifica agli Operatori interessati.

Le non conformità gravi rilevate devono essere adeguatamente gestite allo scopo di impedire che prodotto non rispondente alle prescrizioni del Disciplinare e del PDC sia immesso nel circuito della denominazione tutelata.

10.1 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ RILEVATE IN AUTOCONTROLLO DALL'OPERATORE

L'Operatore che rileva in autocontrollo situazioni di non conformità deve procedere secondo i seguenti criteri:

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	PIANO DI CONTROLLO “SPECK ALTO ADIGE” IGP	PC – SAA Rev. 3 6 marzo 2026 © IFCQ
--	---	---

- registrare le non conformità e definire le modalità di gestione del prodotto non conforme al fine di riportarlo, qualora possibile, entro i requisiti di conformità previsti;
- rendere disponibili evidenze oggettive delle non conformità rilevate e dei trattamenti adottati;
- fornire adeguata evidenza dell'esclusione del prodotto dalla produzione tutelata nel caso non sia possibile ripristinare le condizioni di conformità.

10.2 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ ACCERTATE DA IFCQ

L'**accertamento**, da parte di IFCQ, di una non conformità consiste nella rilevazione, a seguito di attività di controllo effettuata durante una visita ispettiva o mediante valutazione documentale d'ufficio, del mancato soddisfacimento dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare e/o dal PDC.

Nel caso di visita ispettiva l'ispettore redige apposito verbale di ispezione in cui formalizza quanto appurato in campo, riportando l'eventuale rilievo individuato. Qualora previsto, il rilievo deve contenere la precisa indicazione dei/delle lotti/partite per cui è stato riscontrato un mancato soddisfacimento dei requisiti.

IFCQ effettua il riesame della documentazione ispettiva, incluse eventuali integrazioni documentali successive alla verifica che costituiscono parte integrante del fascicolo per la successiva delibera da parte del Co. Ce.

Nel caso specifico di riscontro, in seguito ad analisi di laboratorio, di risultati analitici non rispondenti ai requisiti disciplinati, l'azienda ha tempo 5 giorni lavorativi dal ricevimento del Rapporto di valutazione prova per richiedere la revisione delle analisi (“controanalisi”). Se trascorso tale termine non sono state richieste le controanalisi, i risultati analitici si ritengono confermati ed avviene la delibera del Co. Ce. Se l'Operatore richiede le controanalisi, il loro esito ha valore definitivo e il Co. Ce. delibera in merito solo se le controanalisi stesse hanno confermato il riscontro di risultati analitici non rispondenti ai requisiti disciplinati. L'attività di revisione delle analisi deve essere effettuata mediante metodi accreditati, ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 e nel rispetto delle disposizioni contenute nell'Art. 34 del Regolamento (UE) n. 625/2017 e delle relative note ministeriali. La revisione delle analisi deve essere eseguita, se possibile, nel rispetto di tali note, da un laboratorio accreditato diverso da quello che ha eseguito le prime analisi. L'Operatore, se lo desidera, può presenziare alle controanalisi. Si specifica che nel caso in cui le controanalisi confermino il riscontro di risultati analitici non rispondenti ai requisiti disciplinati, le spese delle controanalisi sono a carico dell'Operatore che le ha richieste.

Il provvedimento di non conformità, una volta deliberata la non conformità dal Co. Ce., deve essere notificato all'Operatore interessato entro 5 giorni dalla data di delibera del Co. Ce. e comunque non oltre 30 giorni dall'accertamento della non conformità stessa.

Per **provvedimento** di non conformità si intende la disposizione con cui IFCQ definisce le circostanze, gli estremi e le misure applicabili per il trattamento di una determinata non conformità. Nello specifico, il documento inviato all'Operatore a cui viene formalizzata la non conformità deve riportare:

- il tipo e la data dell'accertamento;
- la sigla di identificazione della non conformità;
- il tipo di documento originante la non conformità e la descrizione sintetica della stessa che richiama gli estremi necessari all'accertamento dei fatti (ad esempio estremi identificativi dei documenti emessi in autocontrollo, dei documenti emessi in attività di controllo originanti

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	PIANO DI CONTROLLO “SPECK ALTO ADIGE” IGP	PC – SAA Rev. 3 6 marzo 2026 © IFCQ
--	---	---

l'accertamento e/o altri elementi utili a meglio focalizzare le circostanze di non conformità accertate);

- gli elementi identificativi dell'oggetto della non conformità coinvolto (per esempio il codice lotto/partita di materia prima non conforme);
- le modalità di trattamento della non conformità.

La non conformità si differenzia in “lieve – L” e “grave – G” così come definito nel paragrafo 4. Ai sensi del D. Lgs. n. 297/2004 la non conformità “grave” deve essere segnalata da IFCQ a ICQRF che adotterà i provvedimenti di competenza.

Qualora la non conformità contestata preveda l'esclusione del prodotto dall'IGP, l'Operatore è tenuto a comunicare ad IFCQ le modalità di esclusione dall'IGP del prodotto non conforme e le azioni correttive disposte al fine di evitare il ripetersi di tale non conformità, conservando la relativa documentazione comprovante le azioni di esclusione e correttive.

Parte integrante del PDC è rappresentata dallo “Schema dei controlli”, documento nel quale sono indicate tutte le non conformità con il relativo livello di gravità, il trattamento della non conformità e la conseguente attività svolta da IFCQ.

11. RECLAMI E RICORSI

11.1 RECLAMI

Nel caso in cui gli Operatori ritengano che durante l'attività di controllo effettuata da IFCQ si siano verificate situazioni non congrue (ad es. condotta degli incaricati, gestione delle pratiche, ecc.), gli stessi possono inoltrare a IFCQ un reclamo formale. Il reclamo deve essere indirizzato alla Direzione di IFCQ e deve contenere la descrizione delle situazioni ritenute non congrue. IFCQ gestirà il reclamo entro 30 giorni dalla documentata ricezione del medesimo. Il modulo per la compilazione dei reclami è disponibile all'indirizzo www.ifcq.it.

11.2 RICORSI

L'Operatore può presentare ricorso contro il provvedimento emesso da IFCQ entro 30 giorni dalla documentata ricezione del provvedimento da appellare. La Giunta d'Appello lo giudicherà entro i 30 giorni successivi alla presentazione e le spese di appello sono a carico del soccombente; in caso di soccombenza parziale le suddette spese sono proporzionalmente ridotte. La presentazione del ricorso sospende, fino al pronunciamento della Giunta d'Appello, gli effetti del provvedimento appellato. La Giunta d'Appello è nominata secondo il Regolamento vigente che è consultabile dall'Operatore sul sito istituzionale di IFCQ (www.ifcq.it). Le decisioni della Giunta d'Appello in merito ai ricorsi sono vincolanti per IFCQ e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente innanzi all'Autorità Giudiziaria.

12. RISERVATEZZA

Fatti salvi gli adempimenti agli obblighi verso le AA. CC. preposte al controllo e alla vigilanza sulla denominazione, IFCQ assicura agli Operatori del Sistema dei controlli dell'IGP il mantenimento della riservatezza e la non diffusione di tutte le informazioni di cui i propri incaricati (personale ispettivo, tecnico, amministrativo o componenti del Co. Ce.) possano venire a conoscenza per i rapporti intercorrenti con gli Operatori stessi ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	PIANO DI CONTROLLO “SPECK ALTO ADIGE” IGP	PC – SAA Rev. 3 6 marzo 2026 © IFCQ
--	--	--

13. ELENCO DEGLI ALLEGATI

Allegato n.	Nome documento
1	Richiesta di riconoscimento in qualità di Produttore nel Sistema dei controlli dell'IGP “Speck Alto Adige”
2	Richiesta di riconoscimento in qualità di Porzionatore/Affettatore nel Sistema dei controlli dell'IGP “Speck Alto Adige”
3	Istruzioni per la compilazione del Registro di ingresso
4	Istruzioni per la compilazione del Registro di omologazione
5	Istruzioni per la compilazione del Registro di stagionatura
6	Istruzioni per il trasferimento di baffe omologate in corso di lavorazione
7	Istruzioni per la compilazione della Dichiarazione di autocertificazione
8	Istruzioni per la compilazione del Registro di confezionamento
9	Modalità di valutazione delle caratteristiche organolettiche dello speck stagionato
10	Scheda per il riscontro delle caratteristiche organolettiche dello speck stagionato
11	Protocollo descrittivo per il riscontro dei requisiti organolettici dello speck stagionato