

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	<p style="text-align: center;">ISTRUZIONE OPERATIVA</p> <p style="text-align: center;">PROTOCOLLO DESCRITTIVO PER IL RISCONTRO DEI REQUISITI DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</p>	io PC – SAA 2 Rev. 2 18 febbraio 2021 Pagina 1 di 5
		Allegato n. 12

SCOPO E CAMPO D'APPLICAZIONE

Lo scopo della procedura è definire le modalità di riscontro della presenza dei requisiti di conformità di tipo tecnico – organolettico prescritte dal Disciplinare dello Speck Alto Adige e si applica per la verifica, sia del produttore, sia dell'incaricato di IFCQ per un determinato lotto finale di Speck Alto Adige verificato per l'attribuzione dell'IGP.

ASPETTO ESTERIORE (della crosta e della cotenna dello speck intero, di colore marrone)

Codice	Requisito di conformità	Descrizione dei pregiudizi
1.1	Assenza di macchie di catrame	<p>Depositi di catrame che colano sulle baffe dagli impianti e dai locali di lavorazione.</p> <p>Il livello di pregiudizio dipende dal numero e dalla dimensione delle macchie. Se le macchie hanno una estensione tale da ricoprire completamente più aree della baffa la penalità arriva a 5. Se si tratta di macchie piccole, localizzate in una sola area, la penalità varia da ½ a 1.</p> <p>Se le macchie si limitano alla cotenna, il campione può essere sempre destinato allo scotennamento ed al successivo confezionamento.</p>
1.2	Assenza di fessurazioni	<p>Scollatura tra i fasci muscolari e/o rescissione di singoli muscoli dovute all'asportazione dell'osso, visibili esternamente.</p> <p>Il livello di pregiudizio aumenta in base alla profondità, alla lunghezza ed al numero delle fessurazioni: ad 1 fessura tra i muscoli, lunga oltre 5-6 cm, con profondità tale da insinuarsi all'interno dello speck si assegna penalità ½ /1 a seconda della profondità.</p> <p>È più frequente che siano localizzate al centro della crosta, nella fossa lasciata dall'osso, ma possono essere presenti anche lateralmente, soprattutto nel caso dello speck di forma tendenzialmente squadrata.</p>
1.3	Rifilatura secondo prescrizioni dell'art. 4	<p>La rifilatura deve attenersi alle prescrizioni indicate nel Piano di controllo che attua il Disciplinare di produzione.</p> <p>I livelli di pregiudizio si valutano con 5 se la difettosità equivale a non conformità rispetto agli standard IGP.</p> <p>Devono essere considerati difetti di rifilatura gli eventuali bordi secchi e sporgenti presenti sulla cresta (penalizzazione di norma ½ punto).</p>
1.4	Affumicatura omogenea	<p>Presenza di aree poco o non affumicate in crosta o in cotenna. Tale situazione può essere causata dallo stoccaggio ravvicinato delle baffe, che si toccano tra loro.</p> <p>Il livello di pregiudizio aumenta con la numerosità e le dimensioni delle macchie. Una macchia ben visibile comporta una penalità pari a ½.</p> <p>Non sono da considerare difetti di affumicatura i segni lasciati dal cestello.</p>
1.5	Assenza di piegature e deformazioni	Si quantificano per numero, lunghezza e profondità.

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	<p style="text-align: center;">ISTRUZIONE OPERATIVA</p> <p style="text-align: center;">PROTOCOLLO DESCRITTIVO PER IL RISCONTRO DEI REQUISITI DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</p>	io PC – SAA 2 Rev. 2 18 febbraio 2021 Pagina 2 di 5
		Allegato n. 12

		<p><u>Piegature</u>: se la piega è poco profonda subisce una penalità compresa tra ½ e 1. Una piega che attraversa tutto lo speck, con una profondità di circa cm 1, subisce una penalità compresa tra 2 e 3. Per una profondità maggiore, la penalità può essere estesa fino a 5.</p> <p><u>Deformazioni</u>: se alterano totalmente la conformazione della bafra si può applicare la penalità 5. La leggera concavità centrale che può essere presente nello speck rifilato nel modo più tradizionale non deve essere penalizzata come deformazione.</p>
1.6	Assenza di setole	Il livello di pregiudizio dipende dall'estensione e dal numero delle aree della cotenna coperte da setole.
1.7	Assenza di muffe estese	<p>Il livello di pregiudizio dipende dall'estensione e dal numero delle aree coperte da muffe. Se la muffa è presente in una sola zona la penalità applicabile varia da ½ a 1 in base all'estensione. Se tutta la crosta presenta residui di muffe, indipendentemente dal loro colore, si applica una penalità pari a 3. Situazioni intermedie richiedono l'applicazione di penalità intermedie.</p> <p>L'uso di pulitrici consente di rimuovere le muffe presenti nei campioni analizzati.</p>
1.8	Assenza di lieviti in eccesso	La presenza di lieviti sulla crosta e/o sulla cotenna è penalizzata solo se considerata eccessiva. Anche in tal caso, tuttavia, il pregiudizio massimo applicabile nelle circostanze di una crosta completamente coperta di lieviti è pari a 1, che può diventare 1,5 se la copertura interessa sia la crosta che la cotenna.
1.9	Assenza di acari	Non deve esserci presenza di acari sulla crosta: la presenza anche limitata di acari impone l'applicazione della penalità minima 3.
1.10	Colore della cotenna e dell'incrostazione superficiale non nero o sbiadito (chiaro)	<p>La tonalità del colore è valutata sulla crosta e sulla cotenna. In presenza di un colore praticamente nero la penalità applicabile deve essere 2. Essendo il colore chiaro associato ad una maggiore stagionatura, la penalità applicabile è al massimo 1. Se è stata data una penalità per la presenza di lieviti, non potrà essere penalizzato il colore troppo chiaro, a meno che non si estenda anche alla cotenna e non sia dovuto alla presenza di lieviti (vedi 1.8).</p>
1.11	Assenza di ematomi significativi sulla cotenna	Ematomi evidenti sulla cotenna. Sono considerati tali quando occupano un'area uguale o inferiore a 2 cm ² (penalità 1). Se l'ematoma è ben visibile ed ha un'area compresa tra 2 e 4 cm ² si applica la penalità 3. Se gli ematomi sono più di uno e ben visibili o di dimensioni superiori, si applica la penalità 5.
1.12	Consistenza resistente e sufficientemente elastica	La consistenza si valuta comprimendo la bafra perpendicolarmente sulla crosta (compressione verticale) in tre punti definiti per lo speck dalla forma tradizionale ed in due punti per quello dalla forma tendenzialmente più squadrata (vedi immagini). La valutazione viene eseguita sulla bafra intera.

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	ISTRUZIONE OPERATIVA PROTOCOLLO DESCRITTIVO PER IL RISCONTRO DEI REQUISITI DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	io PC – SAA 2 Rev. 2 18 febbraio 2021 Pagina 3 di 5
		Allegato n. 12

ASPETTO INTERNO AL TAGLIO (della sezione muscolare visibile, di colore rosso con parti in bianco-rosato)

Codice	Requisito di conformità	Descrizione dei pregiudizi
2.1	Assenza di rilevanti fessurazioni tra i fasci muscolari	I fasci muscolari sono separati da fessure. Le fessure possono essere in posizione centrale o laterale. Una fessura infiltrata di circa 1-2 cm in posizione centrale subisce almeno penalità 1, mentre in posizione laterale è penalizzata con ½. Se per metà spessore della fessura la superficie di taglio è infiltrata la penalità è pari a ½, se è laterale e non infiltrata non si penalizza. Se le fessure sono in numero superiore a una le penalità si sommano.
2.2	Assenza di incrostazioni superficiali con bordi secchi e scuri, rilevanti e diffusi	Incrostazione superficiale, di colore variabile dal rosso cupo al nero. Vanno misurati lo spessore e l'estensione dell'incrostazione. Se lo spessore è di 1 cm di colore scuro in uno speck basso si applica almeno la penalità 1. Se lo speck è alto, nella stessa situazione la penalizzazione applicabile è pari a ½. Se per metà spessore la superficie di taglio è incrostata e scura si applica la penalità massima. Se l'incrostazione è solo in una parte del campione la penalizzazione diminuisce. Se la variazione di colore tra lo strato esterno e la porzione muscolare interna è graduale (speck più stagionato) la penalità si abbassa e si applica al massimo 2.
2.3	Assenza di macchie di color grigio o verde scuro non cangiante	Zone nelle quali non c'è stato sviluppo di colore, probabilmente a causa di un ristagno di umidità e di una scarsa diffusione del sale (vicinanza a depositi di grasso intermuscolare). La presenza di 1 macchia o di 1 alone ben visibili comporta penalità ½. (Da non confondere con il successivo punto 2.5).
2.4	Assenza di aloni grigiastri e sviluppo omogeneo del colore rosso – rosa del muscolo	Insufficiente sviluppo del colore rosso-rosa sull'intera superficie di taglio o di aree estese dei muscoli.
2.5	Assenza di aloni verdastri di origine ossidativi o microbica	Macchie verde scuro non cangianti. Si applica la penalità fino a ½ per macchie piccole (diametro max 0,5 cm) e la penalità ½ fino a ¾ per macchie più grandi.
2.6	Assenza di macchie o di aloni iridescenti, rilevanti e diffusi	Presenza di macchie o di aloni iridescenti (riflessi cangianti giallo-verdi). Vanno verificati il numero e le dimensioni delle macchie iridescenti. Per poche macchie piccole (fino a tre) si applica la penalità ½. Un alone di dimensioni elevate (superiore a 2 – 3 cm²) corrisponde a penalità ½. In presenza di più macchie od aloni la penalità aumenta; se tutta la superficie di taglio è iridescente si applica la penalità 3.
2.7	Assenza di plurime macchie di sangue nel magro o nel grasso	Vanno valutati numero e posizione. Quelle presenti in posizione centrale sono più penalizzanti. La massima penalità è applicata se la superficie di taglio è costellata di macchioline di sangue. Fino a 3 – 4 macchie puntiformi si applica la penalità ½.

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	<p style="text-align: center;">ISTRUZIONE OPERATIVA</p> <p style="text-align: center;">PROTOCOLLO DESCRITTIVO PER IL RISCONTRO DEI REQUISITI DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</p>	io PC – SAA 2 Rev. 2 18 febbraio 2021 Pagina 4 di 5
		Allegato n. 12

Codice	Requisito di conformità	Descrizione dei pregiudizi
2.8	Assenza di ematomi significativi nel magro o nel grasso	Un ematoma (area uguale o inferiore a 2 cm ²) prevede penalità elevate. Si applica il criterio enunciato per 1.11.
2.9	Assenza di grasso di copertura di colore grigiastro (nella porzione centrale)	Se il grasso ha uno spessore basso, è accettabile che sia leggermente grigio.
2.10	Assenza di grasso di colore giallastro (nella porzione centrale)	Si applica il criterio enunciato per 2.9.
2.11	Spessore del grasso di copertura tendenzialmente inferiore ad un terzo dello spessore della baffa, nella porzione sottostante al muscolo bicipite femorale	Lo spessore del grasso va misurato in un punto definito, sotto il <i>Biceps femoris</i> , a metà del muscolo. Se lo spessore del grasso è 1/3 dello spessore della baffa, si applica penalità 1. Se è superiore alla metà della baffa si applica penalità 4. Il campione può essere destinato allo scotennamento ed al successivo confezionamento
2.12	Colore non eccessivamente chiaro o non troppo sbiadito della porzione muscolare	Non costituisce mai un pregiudizio grave: anche in presenza di colori molto chiari si applica al massimo penalità 2.
2.13	Limitate infiltrazioni di grasso intramuscolare o intermuscolare	Va valutata nel muscolo <i>Semitendinosus</i> (girello). Se questo muscolo è completamente infiltrato di grasso si applica penalità 3; se lo sono anche gli altri muscoli si applica penalità 2 – 4.
2.14	Assenza di rilevanti striature di colore grigiastro nella porzione muscolare centrale	Banda di colorazione grigiastra ubicata circa a metà del campione (più frequente negli speck alti), collocata tra bande di colore rosso e rosso scuro. Se la banda grigiastra ha uno spessore pari o inferiore a 0,5 cm si applica penalità 1, se è superiore a 0,5 cm si applica penalità 3, se è superiore a 1 cm si applica penalità 5.

CONSISTENZA E COMPOSIZIONE DELLA PORZIONE MUSCOLARE (valutata dopo sosta a temperatura ambiente di almeno due ore)

Codice	Requisito di conformità	Descrizione dei pregiudizi
3.1	Tendenziale elasticità della superficie di taglio soggetta compressione	Una forza di compressione costante e perpendicolare alla superficie di taglio (orizzontale) provoca nei campioni una deformazione tanto maggiore quanto più il campione è molle. Se dopo la compressione la deformazione tende a sparire il campione è elastico, se rimane il campione non è elastico. Le differenze in elasticità non sono oggetto di valutazione.
3.2	Tendenziale indeformabilità della superficie di taglio soggetta a compressione	Una forza di compressione costante e perpendicolare alla superficie di taglio non provoca nel campione alcuna deformazione sulla superficie di compressione, a causa dell'elevata resistenza del campione.
3.3	Grasso non untuoso o molle	Per la valutazione, la temperatura ambiente dovrebbe raggiungere i 20 – 22°C.
3.4	Porzione muscolare non appiccicosa al tatto	Tendenza da parte della superficie di taglio a trattenere il dito utilizzato per la compressione.
3.5	Assenza di cartilagini plurime o di dimensioni elevate	La penalità è attribuita se nella massa muscolare sono presenti cartilagini.

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	ISTRUZIONE OPERATIVA PROTOCOLLO DESCRITTIVO PER IL RISCONTRO DEI REQUISITI DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	io PC – SAA 2 Rev. 2 18 febbraio 2021 Pagina 5 di 5
		Allegato n. 12

		La penalità aumenta se queste sono numerose e/o di dimensioni elevate.
--	--	--

ODORE E GUSTO (relativi alla porzione magra, privata della crosta esterna per la valutazione del gusto, caratteristico, intenso e saporito; l'odore è aromatico e gradevole)

Codice	Requisito di conformità	Descrizione dei pregiudizi
4.1	Presenza di profumi, compresa una moderata percezione dell'odore di fumo	Carenza di profumo compresa la mancata o l'insufficiente percezione dell'odore di fumo, essendo il fumo una componente fondamentale dello speck IGP.
4.2	Assenza di odore catramoso, rancido, "di pesce", di muffa e di alterazioni putrefattive	Si valuta l'assenza dei seguenti odori: <ul style="list-style-type: none"> • catramoso (4.2) • rancido (4.3) • "di pesce" (4.3) • di muffa (4.5) • di alterazioni putrefattive (4.6)
4.3	Gusto garbatamente salato	La calibrazione per il gusto salato è eseguita con standard di speck stagionati con NaCl crescente dal 3 al 7,5% (muscolo Bicipite femorale). Ai campioni nell'intervallo di sale compreso tra 6 e 7,5% è assegnata penalità da ½ a 3.
4.4	Assenza di gusto dolciastro, ovvero acido, ovvero amaro o di sapone	<u>Dolciastro (4.9)</u> : si opera sullo standard del gusto dolciastro della coppa stagionata: a tale standard si applica penalità 4. <u>Acido (4.10)</u> : si opera sullo standard del gusto acido dei salami. <u>Amaro (4.11)</u> : sono forniti due standard costituiti da prosciutti stagionati 15 mesi con proteolisi 34 (penalità 3-4) e speck stagionato con proteolisi 30 (penalità 2).
4.5	Masticabilità netta, che non incolla (priva di un effetto "gommoso")	Quando viene masticato, il campione non si frammenta e non si separa in pezzi, ma rimane incollato assieme, formando un impasto con sapore amaro o di carne poco stagionata. Lo standard è il medesimo di "Amaro" al punto 4.4 con penalità 3 e 2 rispettivamente.