

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	<p style="text-align: center;"><b>ISTRUZIONE OPERATIVA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>MODALITA' PER IL RISCONTRO DEI REQUISITI DI CONFORMITA DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b></p>	io PC – SAA 1 Rev. 2  18 febbraio 2021  Pagina 1 di 2
		<b>Allegato n. 10</b>

## 1 SCOPO E CAMPO D'APPLICAZIONE

Lo scopo della istruzione è definire le modalità di riscontro della presenza dei pregiudizi di tipo tecnico – organolettico dello speck stagionato e si applica nell'ambito dell'autocontrollo del Produttore che del controllo di IFCQ, per la verifica del singolo lotto finale di speck stagionato a cui si intende attribuire l'IGP Speck Alto Adige.

## 2 MODALITA'

Le seguenti caratteristiche organolettiche:

- a) l'aspetto esteriore (della crosta superficiale e della cotenna dello speck intero, di colore marrone);
- b) l'aspetto interno al taglio (della sezione muscolare visibile, di colore rosso con parti in bianco-rosato);
- c) la consistenza e la composizione della porzione muscolare (valutata dopo sosta a temperatura ambiente di almeno due ore);
- d) l'odore e il gusto (relativi alla porzione magra, privata della crosta esterna per la valutazione del gusto, caratteristico, intenso e saporito; l'odore aromatico e gradevole);

sono valutate in via sensoriale con l'attribuzione dei seguenti fattori ponderali:

Caratteristica organolettica	Fattore ponderale
Aspetto esteriore	1
Aspetto interno	3
Consistenza	2
Odore e gusto	4

La valutazione delle caratteristiche organolettiche viene eseguita sulla base dei descrittori, dei requisiti specifici, dei fattori ponderali previsti dal Disciplinare e dei pregiudizi di carattere tecnologico-organolettico che, in funzione della loro intensità e gravità, determinano marcate differenze – sia specifiche, che d'insieme – rispetto ai parametri prescritti dal Disciplinare.

La valutazione viene effettuata su una scala composta da 100 unità di valutazione e tutti i singoli descrittori, applicati i fattori ponderali sopra descritti, devono concorrere quantomeno alla totalizzazione di 80 delle 100 unità complessive di valutazione.

Per l'analisi della consistenza, ad integrazione dell'analisi sensoriale, si può utilizzare in via sperimentale apposito strumento di misurazione (Zwick-Röell). Tale strumento è già stato oggetto, ad opera del Centro di sperimentazione di Laimburg, di uno studio relativo alla misura strumentale della consistenza (Shore A) per l'idoneità del prodotto a marchio Speck Alto Adige (il range di accettabilità definito nello studio ha valori compresi fra 48 e 52). Il protocollo per l'analisi mediante Zwick-Röell è il seguente:

- posizionare lo strumento su apposito supporto;
- verificare il livello dello strumento con la livella a bolla;
- verificare che la temperatura delle baffe sia compresa fra 10 e 16°C;
- coprire la sezione della baffa esposta dal taglio con una pellicola di film trasparente;
- posizionare la baffa verificando il livello orizzontale della sezione, applicando con lo strumento una compressione di 15 secondi sul muscolo bicipite femorale.

La "Scheda" in **Allegato n. 11** richiama i requisiti/descrittori articolando, per ognuno di essi, i fattori pregiudizievoli che possono interferire rispetto allo specifico standard di conformità e quindi, da ultimo, rispetto allo standard globale dello speck, e costituisce il documento di riferimento per le esigenze di verifica preordinate all'apposizione del contrassegno indelebile sia da parte dei Produttori che di IFCQ.

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	<p style="text-align: center;"><b>ISTRUZIONE OPERATIVA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>MODALITA' PER IL RISCONTRO DEI REQUISITI DI CONFORMITA DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b></p>	io PC – SAA 1 Rev. 2  18 febbraio 2021  Pagina 2 di 2
		<b><i>Allegato n. 10</i></b>

I Produttori e IFCQ operano la corrispondente attività secondo le seguenti istruzioni.

Per la valutazione di conformità dei singoli speck, i criteri indicati nella “Scheda” sono applicati come segue:

- a) per ogni requisito la conformità piena è quotata cinque (5) punti; il riscontro di pregiudizi rispetto alla conformità dei singoli requisiti è inficiato quando anche per uno solo dei possibili pregiudizi risulta applicabile una penalizzazione superiore ad un (1) punto, ovvero quando, relativamente a ciascuna delle quattro caratteristiche organolettiche da valutare, la somma delle penalizzazioni per l'insieme dei pregiudizi comporta una penalizzazione superiore ad un (1) punto; per la valutazione della rilevanza dei singoli pregiudizi e della corrispondente rilevazione obiettiva viene utilizzato il “Protocollo” in **Allegato n. 12**;
- b) nei casi di non conformità acquisiti con le modalità prescritte sullo speck non conforme il prodotto viene escluso dall'IGP;
- c) per ogni lotto preso in esame il numero di speck da esaminare, scelti a campione, è definito in base alla seguente tabella:

Numero di speck che compongono il lotto di riferimento	Numero speck da esaminare	Numero schede da elaborare
$\leq 200$	1	1
$> 200 \text{ e } < 400$	2	2
$\geq 400$	4	4

La valutazione organolettica deve essere eseguita compilando una “Scheda” per ogni speck controllato. Per l'applicazione dei punteggi vanno valutate le specifiche considerate nel “Protocollo” relativamente ai singoli descrittori.

Nel caso in cui venga riscontrato un numero di “Schede” con esiti non conformi,

- pari a 1                                      per lotti con un numero di speck inferiore o uguale a 200,
- pari o superiori a 1                      per lotti compresi tra 200 e 400 speck,
- pari o superiori a 2                      per lotti con un numero di speck superiore o uguale a 400,

gli speck giudicati non conformi per carenza dei requisiti devono essere distolti dall'IGP e il controllo viene esteso ad un ulteriore identico numero di speck scelti casualmente dal medesimo lotto. Nel caso in cui continui ad essere riscontrato un numero di “Schede” con esiti non conformi,

- pari a 1                                      per lotti con un numero di speck inferiore o uguale a 200,
- pari o superiori a 1                      per lotti compresi tra 200 e 400 speck,
- pari o superiori a 2                      per lotti con un numero di speck superiore o uguale a 400,

l'intero lotto deve essere escluso dall'IGP.