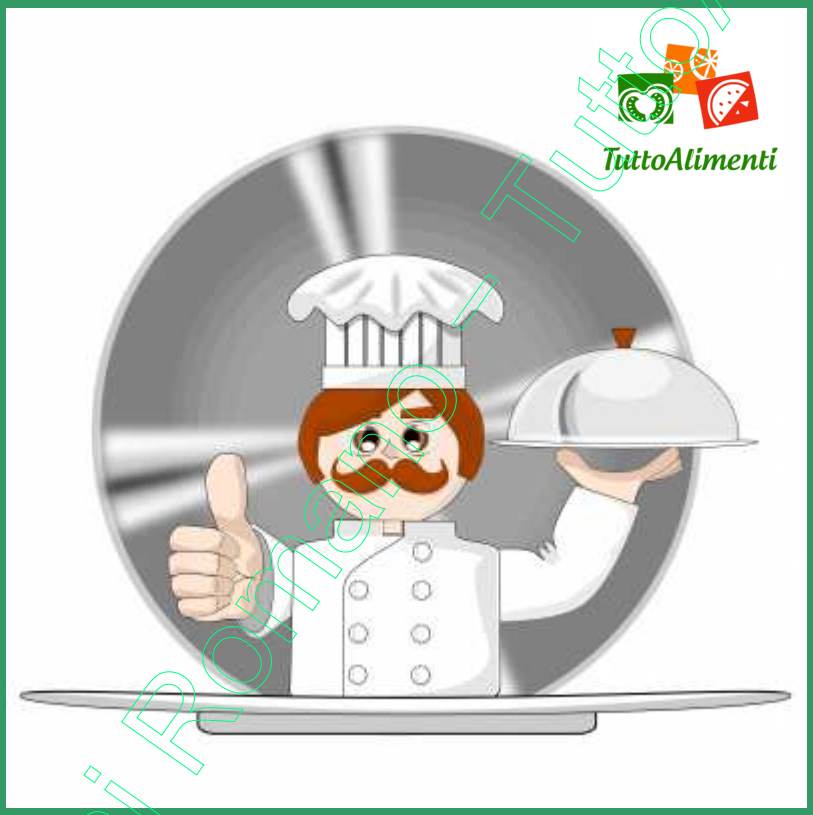
DIZIONARIO DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE

A cura di Giovanni Domenico Romano



Raccolta delle principali definizioni relative alla sicurezza degli alimenti ed alla loro commercializzazione, contenute nella normativa vigente comunitaria e nazionale, nel Codex Alimentarius e nelle principali norme ISO ad applicazione volontaria.

Testo aggiornato al 13/03/2017

Giovanni Romano - TuttoAlimenti

PREMESSA

Il presente documento intende facilitare la comprensione, e quindi l'applicazione da parte dell'OSA delle principali disposizioni contenute nella normativa in materia di igiene e sicurezza alimentare, nonché di presentazione e commercializzazione dei prodotti alimentari.

Le definizioni riportate sul presente documento sono tratte interamente dalla normativa di seguito riportata (consultabile ai seguenti link: http://eur-lex.europa.eu/homepage.html e http://www.normattiva.it/):

- **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.**

  Modificato da:
  - Regolamento (CE) n. 1642/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 luglio 2003;
  - Regolamento (CE) n. 575/2006 della Commissione del 7 aprile 2006;
  - Regolamento (CE) n. 202/2008 della Commissione del 4 marzo 2008;
  - Regolamento (CE) n. 596/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio del 18 giugno 2009;
  - Regolamento (UE) n. 652/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 maggio 2014.

- **REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.**

  Modificato da:
  - Regolamento (CE) n. 1019/2008 della Commissione del 17 ottobre;
  - Regolamento (CE) n. 219/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 marzo 2009.

- **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.**

  Modificato da:
  - Regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005;
  - Regolamento (CE) n. 2076/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005;
  - Regolamento (CE) n. 1662/2006 della Commissione del 6 novembre 2006;
  - Regolamento (CE) n. 1791/2006 del Consiglio del 20 novembre 2006;
  - Regolamento (CE) n. 1243/2007 della Commissione del 24 ottobre 2007;
  - Regolamento (CE) n. 1020/2008 della Commissione del 17 ottobre 2008;
  - Regolamento (CE) n. 219/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 marzo 2009;
  - Regolamento (CE) n. 1161/2009 della Commissione del 30 novembre 2009;
  - Regolamento (UE) n. 558/2010 della Commissione del 24 giugno 2010;
  - Regolamento (UE) n. 150/2011 della Commissione del 18 febbraio 2011;
  - Regolamento (UE) n. 1276/2011 della Commissione dell'8 dicembre 2011;
  - Regolamento (UE) n. 16/2012 della Commissione dell'11 gennaio 2012;

Giovanni Romano - InfoTuttoAlimenti

- Regolamento (UE) n. 517/2013 del Consiglio del 13 maggio 2013;
- Regolamento (UE) n. 786/2013 della Commissione del 16 agosto 2013;
- Regolamento (UE) n. 218/2014 della Commissione del 7 marzo 2014;
- Regolamento (UE) n. 633/2014 della Commissione del 13 giugno 2014;
- Regolamento (UE) n. 1137/2014 della Commissione del 27 ottobre 2014.

- **REGOLAMENTO (CE) N. 854/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.**

  Modificato da:
  - Regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005;
  - Regolamento (CE) n. 2076/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005;
  - Regolamento (CE) n. 1663/2006 della Commissione del 6 novembre 2006;
  - Regolamento (CE) n. 1791/2006 del Consiglio del 20 novembre 2006;
  - Regolamento (CE) n. 1021/2008 della Commissione del 17 ottobre 2008;
  - Regolamento (CE) n. 219/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 marzo 2009;
  - Regolamento (UE) n. 151/2011 della Commissione del 18 febbraio 2011;
  - Regolamento di esecuzione (UE) n. 739/2011 della Commissione del 27 luglio 2011;
  - Regolamento (UE) n. 517/2013 del Consiglio del 13 maggio 2013;
  - Regolamento (UE) n. 218/2014 della Commissione del 7 marzo 2014;
  - Regolamento (UE) n. 219/2014 della Commissione del 7 marzo 2014;
  - Regolamento (UE) n. 633/2014 della Commissione del 13 giugno 2014.

- **REGOLAMENTO (CE) N. 882/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.**

  Modificato da:
  - Regolamento (CE) n. 776/2006 della Commissione del 23 maggio 2006;
  - Regolamento (CE) n. 1791/2006 del Consiglio del 20 novembre 2006;
  - Regolamento (CE) n. 180/2008 della Commissione del 28 febbraio 2008;
  - Regolamento (CE) n. 301/2008 del Consiglio del 17 marzo 2008;
  - Regolamento (CE) n. 737/2008 della Commissione del 28 luglio 2008;
  - Regolamento (CE) n. 1029/2008 della Commissione del 20 ottobre 2008;
  - Regolamento (CE) n. 596/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio del 18 giugno 2009;
  - Regolamento (UE) n. 87/2011 della Commissione del 2 febbraio 2011;
  - Regolamento (UE) n. 208/2011 della Commissione del 2 marzo 2011;
  - Regolamento (UE) n. 880/2011 della Commissione del 2 settembre 2011;
  - Regolamento (UE) n. 563/2012 della Commissione del 27 giugno 2012;
  - Regolamento (UE) n. 517/2013 del Consiglio del 13 maggio 2013;
  - Regolamento (UE) n. 652/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 maggio 2014.

- **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**

Giovanni Romano – InfoTuttoAlimenti

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.

Modificato da:
- Regolamento delegato (UE) n. 1155/2013 della Commissione del 21 agosto 2013;
- Regolamento delegato (UE) n. 78/2014 della Commissione del 22 novembre 2013.

- **REGOLAMENTO (CE) N. 1332/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 16 dicembre 2008 relativo agli enzimi alimentari e che modifica la direttiva 83/417/CEE del Consiglio, il regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio, la direttiva 2000/13/CE, la direttiva 2001/112/CE del Consiglio e il regolamento (CE) n. 258/97.**

  Modificato da:
  - Regolamento (UE) n. 1056/2012 della Commissione del 12 novembre 2012.

- **REGOLAMENTO (CE) N. 1333/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari.**

  Modificato da:
  - Regolamento (UE) n. 238/2010 della Commissione del 22 marzo 2010;
  - Regolamento (UE) n. 1129/2011 della Commissione dell'11 novembre 2011;
  - regolamento (UE) n. 1152/2013 della Commissione del 19 novembre 2013;
  - Regolamento (UE) n. 1130/2011 della Commissione dell'11 novembre 2011;
  - Regolamento (UE) n. 1131/2011 della Commissione dell'11 novembre 2011;
  - Regolamento (UE) n. 232/2012 della Commissione del 16 marzo 2012;
  - Regolamento (UE) n. 380/2012 della Commissione del 3 maggio 2012;
  - Regolamento (UE) n. 470/2012 della Commissione del 4 giugno 2012;
  - Regolamento (UE) n. 471/2012 della Commissione del 4 giugno 2012;
  - Regolamento (UE) n. 472/2012 della Commissione del 4 giugno 2012;
  - Regolamento (UE) n. 570/2012 della Commissione del 28 giugno 2012;
  - Regolamento (UE) n. 583/2012 della Commissione del 2 luglio 2012;
  - Regolamento (UE) n. 675/2012 della Commissione del 23 luglio 2012;
  - Regolamento (UE) n. 1049/2012 della Commissione dell'8 novembre 2012;
  - Regolamento (UE) n. 1057/2012 della Commissione del 12 novembre 2012;
  - Regolamento (UE) n. 1147/2012 della Commissione del 4 dicembre 2012;
  - Regolamento (UE) n. 1148/2012 della Commissione del 4 dicembre 2012;
  - Regolamento (UE) n. 1149/2012 della Commissione del 4 dicembre 2012;
  - Regolamento (UE) n. 1166/2012 della Commissione del 7 dicembre 2012;
  - Regolamento (UE) n. 25/2013 della Commissione del 16 gennaio 2013;
  - Regolamento (UE) n. 244/2013 della Commissione del 19 marzo 2013;
  - Regolamento (UE) n. 256/2013 della Commissione del 20 marzo 2013;
  - Regolamento (UE) n. 438/2013 della Commissione del 13 maggio 2013;
  - Regolamento (UE) n. 509/2013 della Commissione del 3 giugno 2013;
  - Regolamento (UE) n. 510/2013 della Commissione del 3 giugno 2013;
  - Regolamento (UE) n. 723/2013 della Commissione del 26 luglio 2013;
  - Regolamento (UE) n. 738/2013 della Commissione del 30 luglio 2013;
  - Regolamento (UE) n. 739/2013 della Commissione del 30 luglio 2013;
  - Regolamento (UE) n. 816/2013 della Commissione del 28 agosto 2013;

Giovanni Romano - TuttoAlimenti

- Regolamento (UE) n. 817/2013 della Commissione del 28 agosto 2013;
- Regolamento (UE) n. 818/2013 della Commissione del 28 agosto 2013;
- Regolamento (UE) n. 913/2013 della Commissione del 23 settembre 2013;
- Regolamento (UE) n. 1068/2013 della Commissione del 30 ottobre 2013;
- Regolamento (UE) n. 1069/2013 della Commissione del 30 ottobre 2013;
- Regolamento (UE) n. 1274/2013 della Commissione del 6 dicembre 2013;
- Regolamento (UE) n. 59/2014 della Commissione del 23 gennaio 2014;
- Regolamento (UE) n. 264/2014 della Commissione del 14 marzo 2014;
- Regolamento (UE) n. 298/2014 della Commissione del 21 marzo 2014;
- Regolamento (UE) n. 497/2014 della Commissione del 14 maggio 2014;
- Regolamento (UE) n. 505/2014 della Commissione del 15 maggio 2014;
- Regolamento (UE) n. 506/2014 della Commissione del 15 maggio 2014;
- Regolamento (UE) n. 601/2014 della Commissione del 4 giugno 2014;
- Regolamento (UE) n. 685/2014 della Commissione del 20 giugno 2014;
- Regolamento (UE) n. 923/2014 della Commissione del 25 agosto 2014;
- Regolamento (UE) n. 957/2014 della Commissione del 10 settembre 2014;
- Regolamento (UE) n. 969/2014 della Commissione del 12 settembre 2014;
- Regolamento (UE) n. 1084/2014 della Commissione del 15 ottobre 2014;
- Regolamento (UE) n. 1092/2014 della Commissione del 16 ottobre 2014;
- Regolamento (UE) n. 1093/2014 della Commissione del 16 ottobre 2014.

- **REGOLAMENTO (CE) N. 1334/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 16 dicembre 2008 relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti e che modifica il regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio, i regolamenti (CE) n. 2232/96 e (CE) n. 110/2008 e la direttiva 2000/13/CE.**

Modificato da:
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 872/2012 della Commissione del 1 ottobre 2012;
- Regolamento (UE) n. 545/2013 della Commissione del 14 giugno 2013;
- Regolamento (UE) n. 985/2013 della Commissione del 14 ottobre 2013;
- Regolamento (UE) n. 246/2014 della Commissione del 13 marzo 2014;
- Regolamento (UE) n. 1098/2014 della Commissione del 17 ottobre 2014;
- Regolamento (UE) 2015/648 della Commissione del 24 aprile 2015;
- Regolamento (UE) 2015/1102 della Commissione dell'8 luglio 2015;
- Regolamento (UE) 2015/1760 della Commissione del 1 ottobre 2015.

- **REGOLAMENTO (CE) N. 1924/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 20 dicembre 2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.**

Modificato da:
- Regolamento (CE) n. 107/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 gennaio 2008;
- Regolamento (CE) n. 109/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 gennaio 2008;
- Regolamento (UE) n. 116/2010 della Commissione del 9 febbraio 2010;
- Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011;
- Regolamento (UE) n. 1047/2012 della Commissione dell'8 novembre 2012.

Giovanni Romano - Tuttoalimenti

- **REGOLAMENTO (CE) N. 1935/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE.**

Modificato da:
- Regolamento (CE) n. 596/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio del 18 giugno 2009.

- **REGOLAMENTO (CE) N. 2073/2005 DELLA COMMISSIONE del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.**

Modificato da:
- Regolamento (CE) n. 1441/2007 della Commissione del 5 dicembre 2007;
- Regolamento (UE) n. 365/2010 della Commissione del 28 aprile 2010;
- Regolamento (UE) n. 1086/2011 della Commissione del 27 ottobre 2011;
- Regolamento (UE) n. 209/2013 della Commissione dell'11 marzo 2013;
- Regolamento (UE) n. 1019/2013 della Commissione del 23 ottobre 2013;
- Regolamento (UE) n. 217/2014 della Commissione del 7 marzo 2014.

- **REGOLAMENTO (CE) N. 2074/2005 DELLA COMMISSIONE del 5 dicembre 2005 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.**

Modificato da:
- Regolamento (CE) n. 1664/2006 della Commissione del 6 novembre 2006;
- Regolamento (CE) n. 1244/2007 della Commissione del 24 ottobre 2007;
- Regolamento (CE) n. 1022/2008 della Commissione del 17 ottobre 2008;
- Regolamento (CE) n. 1250/2008 della Commissione del 12 dicembre 2008;
- Regolamento (UE) n. 15/2011 della Commissione del 10 gennaio 2011;
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 809/2011 della Commissione dell'11 agosto 2011;
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 1012/2012 della Commissione del 5 novembre 2012;
- Regolamento (UE) n. 218/2014 della Commissione del 7 marzo 2014;
- Regolamento di esecuzione (UE) 2015/2295 della Commissione del 9 dicembre 2015.

- **REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 29/2012 DELLA COMMISSIONE del 13 gennaio 2012 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva.**

Modificato da:
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 357/2012 della Commissione del 24 aprile 2012;
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 87/2013 della Commissione del 31 gennaio 2013;
- Regolamento (UE) n. 519/2013 della Commissione del 21 febbraio 2013;
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 1335/2013 della Commissione del 13 dicembre 2013.

Giovanni Romano - TuttoAlimenti

- **DIRETTIVA 2006/114/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 12 dicembre 2006 concernente la pubblicità ingannevole e comparativa.**

- **DECRETO 22 luglio 2005: Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno. (Pubblicato nella G.U. n. 177 del 1 agosto 2005).**

- **REGOLAMENTO (CE) n. 1069/2009 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale).**

Modificato da:
  - Direttiva 2010/63/UE del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 settembre 2010;
  - Regolamento (UE) n. 1385/2013 del Consiglio del 17 dicembre 2013.

- **REGOLAMENTO (CE) N. 834/2007 DEL CONSIGLIO del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91.**

Modificato da:
  - Regolamento (CE) n. 967/2008 del Consiglio del 29 settembre 2008;
  - Regolamento (UE) n. 517/2013 del Consiglio del 13 maggio 2013.

- **REGOLAMENTO (UE) N. 1151/2012 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.**

- **Regolamento di esecuzione (UE) 2015/561 della Commissione, del 7 aprile 2015 , recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda il sistema di autorizzazioni per gli impianti viticoli.**

- **Regolamento di esecuzione (UE) n. 208/2013 della Commissione, dell' 11 marzo 2013 , recante le prescrizioni in materia di rintracciabilità per i germogli e i semi destinati alla produzione di germogli.**

- **REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 828/2014 DELLA COMMISSIONE del 30 luglio 2014 relativo alle prescrizioni riguardanti l'informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti.**

- **REGOLAMENTO (CE) N. 1099/2009 DEL CONSIGLIO del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento**

- **REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2015/1375 DELLA COMMISSIONE del 10 agosto 2015 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni**

- **REGOLAMENTO (UE) N. 609/2013 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 12 giugno 2013 relativo agli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso e che abroga la direttiva 92/52/CEE del**

Giovanni Romano – TuttoAlimenti

Consiglio, le direttive 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE e 2006/141/CE della Commissione, la direttiva 2009/39/CE del Parlamento europeo e del Consiglio e i regolamenti (CE) n. 41/2009 e (CE) n. 953/2009 della Commissione

- **DIRETTIVA 2001/18/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 12 marzo 2001 sull'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati e che abroga la direttiva 90/220/CEE del Consiglio.**

- **Direttiva 96/29/Euratom del Consiglio del 13 maggio 1996 che stabilisce le norme fondamentali di sicurezza relative alla protezione sanitaria della popolazione e dei lavoratori contro i pericoli derivanti dalle radiazioni ionizzanti Gazzetta ufficiale n. L 159 del 29/06/1996.**

- **Comunicazione della Commissione relativa all'attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti i programmi di prerequisiti (PRP) e le procedure basate sui principi del sistema HACCP, compresa l'agevolazione/la flessibilità in materia di attuazione in determinate imprese alimentari C/2016/4608.**

- **LEGGE 25 ottobre 1978, n. 690 Adeguamento dell'ordinamento interno alla direttiva del consiglio delle Comunita' europee n. 76/211/CEE relativa al precondizionamento in massa o in volume di alcuni prodotti in imballaggi preconfezionati.**

- **Decreto Ministeriale 21 dicembre 1984 (in Gazz. Uff., 29 dicembre, n. 356). Norme di esecuzione della legge 5 agosto 1981, n. 441, modificata dalla legge 4 maggio 1983, n. 171, e dalla legge 5 giugno 1984, n. 211, sulla vendita a peso netto delle merci.**

- **DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 9 febbraio 2001, n. 187 Regolamento per la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'articolo 50 della legge 22 febbraio 1994, n. 146.**

Aggiornamenti all'atto:
- Il DECRETO-LEGGE 23 novembre 2001, n. 411 (in G.U. 26/11/2001, n.275);
- La LEGGE 1 marzo 2002, n. 39 (in SO n.54, relativo alla G.U. 26/03/2002, n.72);
- Il DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 5 marzo 2013, n. 41 (in G.U. 23/04/2013, n. 95);
- Il DECRETO-LEGGE 24 giugno 2014, n. 91 (in G.U. 24/06/2014, n.144).

- **DECRETO LEGISLATIVO 2 febbraio 2001, n. 31 Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualita' delle acque destinate al consumo umano.**

Aggiornamenti all'atto:
- Il DECRETO LEGISLATIVO 2 febbraio 2002, n. 27 (in G.U. 09/03/2002, n.58);
- La LEGGE 15 dicembre 2011, n. 217 (in G.U. 02/01/2012, n.1);
- Il DECRETO LEGISLATIVO 15 febbraio 2016, n. 28 (in G.U. 07/03/2016, n.55).

- **LEGGE 16 agosto 1962, n. 1354 Disciplina igienica della produzione e del commercio della birra.**

Aggiornamenti all'atto:

Giovanni Romano – TuttoAlimenti

- La LEGGE 16 luglio 1974, n. 329 (in G.U. 12/08/1974, n.211);
- Il DECRETO-LEGGE 3 luglio 1976, n. 454 (in G.U. 06/07/1976, n.175);
- La LEGGE 17 aprile 1989, n. 141 (in G.U. 26/04/1989, n.96);
- Il DECRETO LEGISLATIVO 27 gennaio 1992, n. 109 (in SO n.31, relativo alla G.U. 17/02/1992, n.39);
- La LEGGE 19 dicembre 1992, n. 489 (in G.U. 21/12/1992, n.299);
- La LEGGE 6 febbraio 1996, n. 52 (in SO n.24, relativo alla G.U. 10/02/1996, n.34);
- Il DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 30 giugno 1998, n. 272 (in G.U. 10/08/1998, n.185).

- **LEGGE 23 dicembre 1956, n. 1526 Difesa della genuinità del burro.**

Aggiornamenti all'atto:
- La LEGGE 13 maggio 1983, n. 202 (in G.U. 23/05/1983, n.139);
- Il DECRETO LEGISLATIVO 27 gennaio 1992, n. 109 (in SO n.31, relativo alla G.U. 17/02/1992, n.39);
- La LEGGE 19 febbraio 1992, n. 142 (in SO n.36, relativo alla G.U. 20/02/1992, n.42);
- Il DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 13 novembre 1997, n. 519 (in G.U. 24/03/1998, n.69);
- Il DECRETO-LEGGE 24 giugno 2014, n. 91 (in G.U. 24/06/2014, n.144).

- **DECRETO LEGISLATIVO 12 giugno 2003, n. 178 Attuazione della direttiva 2000/36/CE relativa ai prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana.**

Aggiornamenti all'atto:
- La LEGGE 15 dicembre 2011, n. 217 (in G.U. 02/01/2012, n.1).

- **DECRETO LEGISLATIVO 21 maggio 2004, n. 179 Attuazione della direttiva 2001/110/CE concernente la produzione e la commercializzazione del miele.**

Aggiornamenti all'atto:
- Il DECRETO-LEGGE 10 gennaio 2006, n. 2 (in G.U. 11/01/2006, n.8);
- Il DECRETO LEGISLATIVO 7 gennaio 2016, n. 3 (in G.U. 11/01/2016, n.7).

- **DECRETO LEGISLATIVO 21 maggio 2004, n. 169 Attuazione della direttiva 2002/46/CE relativa agli integratori alimentari.**

Aggiornamenti all'atto:
- Il DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 14 maggio 2007, n. 86 (in G.U. 06/07/2007, n.155).

- **LEGGE 4 luglio 1967, n. 580 Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari.**

Aggiornamenti all'atto:
- La LEGGE 17 maggio 1969, n. 272 (in G.U. 13/06/1969, n.147);
- La Corte costituzionale, con sentenza 27 novembre 1969, n. 149 (in G.U. 10/12/1969 n. 311);
- La LEGGE 8 giugno 1971, n. 440 (in G.U. 09/07/1971, n.172);

Giovanni Romano - TuttoAlimenti

- Il DECRETO LEGISLATIVO 27 gennaio 1992, n. 109 (in SO n.31, relativo alla G.U. 17/02/1992, n.39);
- Il DECRETO LEGISLATIVO 27 gennaio 1992, n. 109 (in SO n.31, relativo alla G.U. 17/02/1992, n.39);
- La LEGGE 22 febbraio 1994, n. 146 (in SO n.39, relativo alla G.U. 04/03/1994, n.52);
- La Corte costituzionale, con sentenza 16 dicembre 1997, n. 443 (in G.U. 07/01/1998 n. 1);
- Il DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 30 novembre 1998, n. 502 (in G.U. 01/02/1999, n.25);
- Il DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 9 febbraio 2001, n. 187 (in G.U. 22/05/2001, n.117).

- **DECRETO LEGISLATIVO 27 gennaio 1992, n. 111 Attuazione della direttiva n. 89/398/CEE concernente i prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare.**

Aggiornamenti all'atto:

- Il DECRETO LEGISLATIVO 16 febbraio 1993, n. 77 (in G.U. 24/03/1993, n.69);
- La LEGGE 1 marzo 2002, n. 39 (in SO n.54, relativo alla G.U. 26/03/2002, n.72);
- La LEGGE 3 febbraio 2003, n. 14 (in SO n.19, relativo alla G.U. 07/02/2003, n.31);
- Il DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 14 maggio 2007, n. 86 (in G.U. 06/07/2007, n.155;
- Il DECRETO-LEGGE 13 settembre 2012, n. 158 (in G.U. 13/09/2012, n.214.

- **DECRETO LEGISLATIVO 20 febbraio 2004, n. 50 Attuazione della direttiva 2001/113/CE concernente le confetture, le gelatine e le marmellate di frutta, nonché la crema di marroni, destinate all'alimentazione umana.**

- **DECRETO LEGISLATIVO 20 febbraio 2004, n. 51 Attuazione della direttiva n. 2001/111/CE relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana.**

- **DECRETO 21 Settembre 2005 Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria.**

- **DECRETO LEGISLATIVO 27 gennaio 1992, n. 110 Attuazione della direttiva n. 89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana.**

- **DECRETO LEGISLATIVO 3 aprile 2006, n. 152 e succ. m e i. - Norme in materia ambientale.**

- **DECRETO MINISTERIALE 23 SETTEMBRE 2005 Definizione di passata di pomodoro.**

- **LEGGE 13 maggio 2011 , n. 77 Disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma.**

- **Gazzetta Ufficiale N. 114 del 17 Maggio 2002 MINISTERO DELLA SALUTE ORDINANZA 3 aprile 2002 Requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche.**

Giovanni Romano - InfoTuttoAlimenti

- **DECRETO LEGISLATIVO 8 ottobre 2011 , n. 176 Attuazione della direttiva 2009/54/CE, sull'utilizzazione e la commercializzazione delle acque minerali naturali.**

- **LEGGE 12 dicembre 2016, n. 238 Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino.**

- **CAMERA DEI DEPUTATI N. 3258 — PROPOSTA DI LEGGE d'iniziativa del deputato MINARDO Disciplina dell'attività di ristorazione in abitazione privata (home restaurant).**

- **LEGGE 19 agosto 2016, n. 166 - Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi.**

- **Legge 21 marzo 2005, n. 55 - Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica.**

- **Decreto del Presidente della Repubblica 14 luglio 1995, n. 376 Regolamento concernente la disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati.**

- **ACCORDO 28 luglio 2005. Accordo, ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, tra il Ministro della salute e i Presidenti delle Regioni e delle Province autonome sul documento recante Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica, volto a favorire l'attuazione del regolamento (CE) n. 178 del 2002 del Parlamento e del Consiglio del 28 gennaio 2002. (Rep. atti n. 2334).**

- **Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome sul documento recante "Linee guida sui criteri per la predisposizione dei piani di autocontrollo per l'identificazione e la gestione dei pericoli negli stabilimenti che trattano alimenti di origine animale, di cui al Regolamento (CE) n. 853/2004".**

Le definizioni tratte dal Codex Alimentarius sono disponibili al seguente link: http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1225&area=sicurezzaAlimentare&menu=igiene

Le definizioni tratte dalle norme ISO sono riportate sui documenti acquistabili ai seguenti link: http://www.iso.org/iso/home.html e http://www.uni.com/.

Normativa volontaria consultata:

- **ISO 22000 First edition 2005-09-01 - Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain.**

- **ISO 22005 First edition 2007-07-15 - Traceability in the feed and food chain — General principles and basic requirements for system design and implementation.**

- **UNI CEI EN ISO/IEC 17000 MARZO 2005 Valutazione della conformità – Vocabolario e principi generali.**

Giovanni Romano - TuttoAlimenti

- **UNI EN ISO 9000 DICEMBRE 2005 Sistemi di gestione per la qualità – Fondamenti e vocabolario.**

- **UNI EN ISO 19011 FEBBRAIO 2012 - Linee guida per audit di sistemi di gestione.**

- **BRC Ed. 7 - Standard globale per la sicurezza alimentare.**

Infine, le definizioni tratte dal "**Vocabolario Internazionale di Metrologia (VIM) Concetti di base e generali e termini associati"** sono disponibili al seguente link: http://www.ceiweb.it/it/lavori-normativi-it/vim/vim-contenuti.html.

Data la sensibilità e la complessità degli argomenti trattati, si ritiene **opportuno segnalare** che le informazioni contenute in questo volume sono tratte da fonti ritenute attendibili ed aggiornate a marzo 2017. Tuttavia, essendo soggette a possibili modifiche ed integrazioni periodiche da parte degli organismi di riferimento, si precisa che le stesse **non hanno carattere di ufficialità**, bensì valore **meramente orientativo**.
Pertanto, il loro utilizzo da parte del lettore nello svolgimento della propria attività professionale richiede una puntuale verifica presso le autorità e gli organismi istituzionalmente competenti nella/e materia/e di riferimento.

Il presente documento è elaborato senza scopo di lucro.

Giovanni Romano - TuttoAlimenti

DEFINIZIONE DI ALIMENTO

Art. 2 Regolamento(CE) N. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002

Con il termine «alimento» (o «prodotto alimentare», o «derrata alimentare») si intende qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani.
Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento. Esso include l'acqua nei punti in cui i valori devono essere rispettati come stabilito all'articolo 6 della direttiva 98/83/CE e fatti salvi i requisiti delle direttive 80/778/CEE e 98/83/CE.

Non sono compresi:

- i mangimi;
- gli animali vivi, a meno che siano preparati per l'immissione sul mercato ai fini del consumo umano;
- i vegetali prima della raccolta;
- i medicinali ai sensi delle direttive del Consiglio 65/65/CEE (1) e 92/73/CEE(2);
- i cosmetici ai sensi della direttiva 76/768/CEE del Consiglio (3);
- il tabacco e i prodotti del tabacco ai sensi della direttiva 89/622/CEE del Consiglio (4);
- le sostanze stupefacenti o psicotrope ai sensi della convenzione unica delle Nazioni Unite sugli stupefacenti del 1961 e della convenzione delle Nazioni Unite sulle sostanze psicotrope del 1971;
- residui e contaminanti.

(1) GU 22 del 9.2.1965, pag. 369. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 93/39/CEE (GU L 214 del 24.8.1993, pag. 22).
(2) GU L 297 del 13.10.1992, pag. 8.
(3) GU L 262 del 27.9.1976, pag. 169. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 2000/41/CE della Commissione (GU L 145 del 20.6.2000, pag. 25).
(4) GU L 359 dell'8.12.1989, pag. 1. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 92/41/CEE (GU L 158 dell'11.6.1992, pag. 30).

Giovanni Romano – TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
A basso contenuto calorico	Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari	L'indicazione che un alimento è a basso contenuto calorico e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 40 kcal (170 kJ)/100 g per i solidi o più di 20 kcal (80 kJ)/100 ml per i liquidi. Per gli edulcoranti da tavola si applica il limite di 4 kcal (17 kJ)/dose unitaria, equivalente a 6 g di zucchero (circa un cucchiaino).	*All. Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 dicembre 2006*
A basso contenuto di grassi	Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari	L'indicazione che un alimento è a basso contenuto di grassi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 3 g di grassi per 100 g per i solidi o 1,5 g di grassi per 100 ml per i liquidi (1,8 g di grassi per 100 ml nel caso del latte parzialmente scremato).	*All. Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 dicembre 2006*
A basso contenuto di grassi saturi	Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari	L'indicazione che un alimento è a basso contenuto di grassi saturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se la somma degli acidi grassi saturi e degli acidi grassi trans contenuti nel prodotto non supera 1,5 g/100 g per i solidi o 0,75 g/100 ml per i liquidi; in entrambi i casi la somma degli acidi grassi saturi e acidi grassi trans non può corrispondere a più del 10 % dell'apporto energetico.	*All. Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 dicembre 2006*
A bassissimo contenuto di sodio/sale	Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari	L'indicazione che un alimento è a bassissimo contenuto di sodio/sale e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 0,04 g di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 g o 100 ml. Tale indicazione non è utilizzata per le acque minerali naturali o per altre acque.	*All. Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 dicembre 2006*
A basso contenuto di sodio/sale	Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari	L'indicazione che un alimento è a basso contenuto di sodio/sale e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 0,12 g di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 g o 100 ml. Per le acque diverse dalle acque minerali naturali che rientrano nel campo di applicazione della direttiva 80/777/CEE, questo valore non deve superare 2 mg di sodio per 100 ml.	*All. Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 dicembre 2006*
A basso contenuto di zuccheri	Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari	L'indicazione che un alimento è a basso contenuto di zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 5 g di zuccheri per 100 g per i solidi o 2,5 g di zuccheri per 100 ml per i liquidi.	*All. Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 dicembre 2006*

Giovanni Romano – Infotuttoalimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
A ridotto contenuto calorico	Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari	L'indicazione che un alimento è a ridotto contenuto calorico e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il valore energetico è ridotto di almeno il 30 %, con specificazione delle caratteristiche che provocano una riduzione nel valore energetico totale dell'alimento.	*All. Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 dicembre 2006*
Abbattimento	Protezione degli animali durante l'abbattimento	Qualsiasi processo applicato intenzionalmente che determini la morte dell'animale.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009*
Abbattimento d'emergenza	Protezione degli animali durante l'abbattimento	L'abbattimento di animali feriti o affetti da una malattia procurante dolori o sofferenze acuti, qualora non esista altra possibilità pratica per alleviare tali dolori o sofferenze.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009*
Abbigliamento da lavoro	BRC Global Standards	Capi di abbigliamento autorizzati o forniti dall'azienda, pensati per proteggere il prodotto dalla potenziale contaminazione da parte di chi li indossa.	*BRC Ed. 7*
Accreditamento	BRC Global Standards	La procedura con cui un ente autorevole riconosce formalmente la competenza di un organismo di certificazione a fornire servizi di certificazione rispetto a uno standard specificato.	*BRC Ed. 7*
Accreditamento di un laboratorio riconosciuto	BRC Global Standards	Programmi di accreditamento in laboratorio che hanno ottenuto l'accettazione nazionale e internazionale, assegnata da un organo competente e riconosciuta da enti governativi o utilizzatori dello Standard (per esempio ISO/IEC 17025 o norma equivalente).	*BRC Ed. 7*
Acidificanti	Additivi alimentari	Sono sostanze che aumentano l'acidità di un prodotto alimentare e/o conferiscono ad esso un sapore aspro.	*All. I Regolamento (CE) n. 1333/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*

Giovanni Romano – InfoTuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Acidi grassi monoinsaturi	Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori	Gli acidi grassi con doppio legame cis.	*All. I Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011*
Acidi grassi polinsaturi	Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori	Gli acidi grassi con due o più doppi legami interrotti da gruppi metilenici cis-cis.	*All. I Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011*
Acidi grassi saturi	Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori	Gli acidi grassi che non presentano doppi legami.	*All. I Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011*
Acidi grassi trans	Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori	Gli acidi grassi che presentano almeno un doppio legame non coniugato (vale a dire interrotto da almeno un gruppo metilene) tra atomi di carbonio in configurazione trans.	*All. I Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011*
Acqua di mare pulita	Igiene dei prodotti alimentari	L'acqua di mare o salmastra naturale, artificiale o depurata che non contiene microrganismi, sostanze nocive o plancton marino tossico in quantità tali da incidere direttamente o indirettamente sulla qualità sanitaria degli alimenti.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Acqua potabile	Igiene dei prodotti alimentari	L'acqua rispondente ai requisiti minimi fissati nella direttiva 98/83/CE del Consiglio, del 3 novembre 1998, sulla qualità delle acque destinate al consumo umano.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
	BRC Global Standards	Acqua sicura da bere, priva di agenti inquinanti o organismi dannosi, e conforme ai requisiti legali locali.	*BRC Ed. 7*
Acqua pulita	Igiene dei prodotti alimentari	Acqua di mare pulita e acqua dolce di qualità analoga.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*

Giovanni Romano – InfoTuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Acquacoltura	Produzione biologica ed etichettatura dei prodotti biologici.	La definizione che figura nel regolamento (CE) n. 1198/2006 del Consiglio, del 27 luglio 2006, relativo al Fondo europeo per la pesca.	*Art. 2 REGOLAMENTO (CE) N. 834/2007 DEL CONSIGLIO del 28 giugno 2007*
Acque destinate al consumo umano	Qualità delle acque destinate al consumo umano.	1) le acque trattate o non trattate, destinate ad uso potabile, per la preparazione di cibi e bevande, o per altri usi domestici, a prescindere dalla loro origine, siano esse fornite tramite una rete di distribuzione, mediante cisterne, in bottiglie o in contenitori; 2) le acque utilizzate in un'impresa alimentare per la fabbricazione, il trattamento, la conservazione o l'immissione sul mercato di prodotti o di sostanze destinate al consumo umano, escluse quelle, individuate ai sensi dell'articolo 11, comma 1, lettera e) la cui qualità non può avere conseguenze sulla salubrità del prodotto alimentare finale.	*Art. 2 DECRETO LEGISLATIVO 2 febbraio 2001, n. 31*
Ad alto contenuto di fibre	Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari	L'indicazione che un alimento è ad alto contenuto di fibre e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno 6 g di fibre per 100 g o almeno 3 g di fibre per 100 kcal.	*All. Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 dicembre 2006*
Addensanti	Sono sostanze che aumentano la viscosità di un prodotto alimentare.	Sono sostanze che impediscono o riducono la formazione di schiuma.	*All. I Regolamento (CE) n. 1333/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*
Addetto alla manipolazione degli alimenti	BRC Global Standards	Chiunque manipoli o prepari alimenti, siano essi sfusi (non imballati) o confezionati.	*BRC Ed. 7*

Giovanni Romano - InfoTuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Additivo alimentare	Additivi alimentari	Qualsiasi sostanza abitualmente non consumata come alimento in sé e non utilizzata come ingrediente caratteristico di alimenti, con o senza valore nutritivo, la cui aggiunta intenzionale ad alimenti per uno scopo tecnologico nella fabbricazione, nella trasformazione, nella preparazione, nel trattamento, nell'imballaggio, nel trasporto o nel magazzinaggio degli stessi, abbia o possa presumibilmente avere per effetto che la sostanza o i suoi sottoprodotti diventino, direttamente o indirettamente, componenti di tali alimenti; non sono considerati additivi alimentari: - i monosaccaridi, disaccaridi od oligosaccaridi e gli alimenti contenenti tali sostanze utilizzati per le loro proprietà dolcificanti; gli alimenti essiccati o concentrati, compresi gli aromi, incorporati durante la fabbricazione di alimenti composti per le loro proprietà aromatiche, di sapidità o nutritive associate a un effetto colorante secondario; le sostanze utilizzate nei materiali di copertura o rivestimento, che non fanno parte degli alimenti e non sono destinati a essere consumati con i medesimi; i prodotti contenenti pectina e derivati dalla polpa di mela essiccata o dalla scorza di agrumi o cotogni, ovvero da una miscela di tali sostanze, per azione di acido diluito seguita da parziale neutralizzazione con Sali di sodio o di potassio («pectina liquida»); le basi per gomma da masticare; - la destrina bianca o gialla, l'amido arrostito o destrinizzato, l'amido modificato mediante trattamento acido o alcalino, l'amido bianchito, l'amido modificato fisicamente e l'amido trattato con enzimi amilolitici; il cloruro d'ammonio; il plasma sanguigno, la gelatina alimentare, le proteine idrolizzate e i loro Sali, le proteine del latte e il glutine; gli amminoacidi e i loro Sali diversi dall'acido glutammico, la glicina, la isterna e la cistina e i loro Sali non aventi una funzione tecnologica; i caseinati e la caseina; l'inulina.	*Art. 3* *Regolamento (CE) n. 1333/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*
Ad alto contenuto di [nome della o delle vitamine] e/o [nome del o dei minerali]	Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari	L'indicazione che un alimento è ad alto contenuto di vitamine e/o minerali e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno due volte il valore di una «fonte di [NOME DELLA O DELLE VITAMINE] e/o[NOME DEL O DEI MINERALI]».	*All. Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 dicembre 2006*

Giovanni Romano – InfoTuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Ad alto contenuto di proteine	Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari	L'indicazione che un alimento è ad alto contenuto di proteine e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 20 % del valore energetico dell'alimento è apportato da proteine.	*All. Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 dicembre 2006*
Adulterazione	BRC Global Standards	Aggiunta di un componente non dichiarato in un prodotto alimentare al fine di ottenere un tornaconto economico.	*BRC Ed. 7*
Agente	BRC Global Standards	Un'azienda che facilita gli scambi tra uno stabilimento o un'azienda e i rispettivi fornitori di materie prime o imballaggi o i rispettivi clienti attraverso la fornitura di servizi, pur non possedendo né acquisendo alcun diritto sui beni in oggetto.	*BRC Ed. 7*
Agenti antischiumogeni	Additivi alimentari	Sono sostanze che impediscono o riducono la formazione di schiuma.	*All. I Regolamento (CE) n. 1333/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*
Agenti di carica	Additivi alimentari	Sono sostanze che contribuiscono ad aumentare il volume di un prodotto alimentare senza contribuire in modo significativo al suo valore energetico disponibile.	*All. I Regolamento (CE) n. 1333/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*
Agenti di rivestimento (inclusi agenti lubrificanti)	Additivi alimentari	Sono sostanze che, quando vengono applicate alla superficie esterna di un prodotto alimentare, gli conferiscono un aspetto brillante o forniscono un rivestimento protettivo.	*All. I Regolamento (CE) n. 1333/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*
Agenti di resistenza	Additivi alimentari	Sono sostanze che rendono o mantengono saldi o croccanti i tessuti dei frutti o degli ortaggi, o che interagiscono con agenti gelificanti per produrre o consolidare un gel.	*All. I Regolamento (CE) n. 1333/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*
Agenti di trattamento delle farine	Additivi alimentari	Esclusi gli emulsionanti, sono sostanze che vengono aggiunte alla farina o ad un impasto per migliorarne le qualità di cottura.	*All. I Regolamento (CE) n. 1333/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*

Giovanni Romano – TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Agenti gelificanti	Additivi alimentari	Sono sostanze che danno consistenza ad un prodotto alimentare tramite la formazione di un gel.	*All. I Regolamento (CE) n. 1333/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*
Agenti lievitanti	Additivi alimentari	Sono sostanze, o combinazioni di sostanze, che liberano gas e in questo modo aumentano il volume di un impasto o di una pastella.	*All. I Regolamento (CE) n. 1333/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*
Agenti schiumogeni	Additivi alimentari	Sono sostanze che rendono possibile l'ottenimento di una dispersione omogenea di una fase gassosa in un prodotto alimentare liquido o solido.	*All. I Regolamento (CE) n. 1333/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*
Agenti sequestranti	Additivi alimentari	Sono sostanze che formano complessi chimici con ioni metallici.	*All. I Regolamento (CE) n. 1333/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*
Agenti umidificanti	Additivi umidificanti	Sono sostanze che impediscono l'essiccazione degli alimenti contrastando l'effetto di una umidità atmosferica scarsa, o che promuovono la dissoluzione di una polvere in un ambiente acquoso.	*All. I Regolamento (CE) n. 1333/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*
Alimenti destinati a fini medici speciali	Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari	Gli alimenti dietetici destinati a fini medici speciali, come definiti dalla direttiva 1999/21/CE della Commissione.	*Art. 2 Reg. CE 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005*
Alimenti per lattanti	Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari	I prodotti alimentari destinati specificamente ai lattanti, come definiti dalla direttiva 91/321/CEE della Commissione.	*Art. 2 Reg. CE 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005*

Giovanni Romano – InfoTuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Alimenti pronti	Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari	I prodotti alimentari destinati dal produttore o dal fabbricante al consumo umano diretto, senza che sia necessaria la cottura o altro trattamento per eliminare o ridurre a un livello accettabile i microrganismi presenti.	*Art. 2 Reg. CE 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005*
Alimenti pronti per essere consumati	BRC Global Standards	Alimenti intesi dal produttore per il consumo diretto da parte dell'uomo senza bisogno di cottura completa.	*BRC Ed. 7*
Alimenti pronti per essere riscaldati	BRC Global Standards	Alimenti intesi dal produttore come adatti per il consumo diretto da parte dell'uomo senza bisogno di cottura. Riscaldando il prodotto è possibile renderlo più gradevole al palato.	*BRC Ed. 7*
Alimenti pronti per la cottura	BRC Global Standards	Alimenti intesi dal produttore come necessitanti di cottura o altro procedimento atto a eliminare o ridurre a un livello accettabile la concentrazione di microrganismi.	*BRC Ed. 7*
Alimento a fini medici speciali	Alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, alimenti a fini medici speciali	Un prodotto alimentare espressamente elaborato o formulato e destinato alla gestione dietetica di pazienti, compresi i lattanti, da utilizzare sotto controllo medico; è destinato all'alimentazione completa o parziale di pazienti con capacità limitata, disturbata o alterata di assumere, digerire, assorbire, metabolizzare o eliminare alimenti comuni o determinate sostanze nutrienti in essi contenute o metaboliti, oppure con altre esigenze nutrizionali determinate da condizioni cliniche e la cui gestione dietetica non può essere effettuata esclusivamente con la modifica della normale dieta	*Art. 2 Regolamento (UE) N. 609/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 12 giugno 2013*
Alimento a ridotto contenuto calorico	Additivi alimentari	Un alimento con contenuto calorico ridotto di almeno il 30 % rispetto all'alimento originario o a un prodotto analogo	*Art. 3 Regolamento (CE) n. 1333/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*
Alimento deperibile	Requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche.	Qualunque alimento che abbia necessità di condizionamento termico per la sua conservazione.	*Art. 1 ORDINANZA 3 aprile 2002 Gazzetta Ufficiale N. 114 del 17 Maggio 2002*

Giovanni Romano – InfoTuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Alimento non trasformato	Additivi alimentari	Un alimento che non ha subito un trattamento che abbia determinato un mutamento sostanziale del suo stato iniziale; a questo riguardo, le seguenti operazioni non sono considerate come determinanti un mutamento sostanziale: divisione, separazione, scissione, disossamento, tritatura, scuoiatura, sbucciatura, pelatura, frantumazione, taglio, pulitura, decorazione, surgelazione, congelazione, refrigerazione, macinatura, sgusciatura, imballaggio o disimballaggio.	*Art. 3 Regolamento (CE) n. 1333/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*
Alimento preimballato	Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori	L'unità di vendita destinata a essere presentata come tale al consumatore finale e alle collettività, costituita da un alimento e dall'imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio, ma comunque in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza aprire o cambiare l'imballaggio; alimento preimballato non comprende gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta.	*Art. 2 Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011*
Alimento senza zuccheri aggiunti	Additivi alimentari	Un alimento: - senza aggiunta di monosaccaridi o disaccaridi; - senza aggiunta di prodotti contenenti monosaccaridi o disaccaridi utilizzati per le loro proprietà dolcificanti;	*Art. 3 Regolamento (CE) n. 1333/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*
Alimento surgelato	Alimenti surgelati	Si intendono i prodotti alimentari: a) sottoposti ad un processo speciale di congelamento, detto "surgelazione", che permette di superare con la rapidità necessaria, in funzione della natura del prodotto, la zona di cristallizzazione massima e di mantenere la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti, dopo la stabilizzazione termica, ininterrottamente a valori pari o inferiori a – 18°C; b) commercializzati come tali.	*Art. 2 DECRETO LEGISLATIVO 27 gennaio 1992, n. 110*
Allergene	BRC Global Standards	Un noto componente del cibo che provoca reazioni fisiologiche a causa di una reazione immunologica (per esempio noci e altri ingredienti identificati nella legislazione relativa al Paese in cui vengono prodotti o venduti).	*BRC Ed. 7*
Alta dirigenza	BRC Global Standards	Figure cui è attribuito un alto livello di responsabilità strategica/operativa all'interno dell'azienda e il potere di autorizzare le risorse finanziarie e umane necessarie per l'implementazione dello standard.	*BRC Ed. 7*
Alto controllo a temperatura ambiente	BRC Global Standards	Zona a temperatura ambiente progettata secondo uno standard elevato in cui le prassi relative al personale, agli ingredienti, alle apparecchiature, agli imballaggi e all'ambiente intendono minimizzare il rischio di contaminazione del prodotto a opera di microrganismi patogeni.	*BRC Ed. 7*

Giovanni Romano – infotuttoalimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Altro aroma	Aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti.	S'intende un aroma aggiunto o destinato ad essere aggiunto agli alimenti al fine di conferire un aroma e/o sapore e che non rientra nelle definizioni di cui alle lettere da b) a g) dell'art. 3 del Reg. CE 1134/2008.	*Art. 3 Regolamento (CE) n. 1334/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*
Amaretto	Prodotti dolciari da forno	Biscotto di pasticceria a pasta morbida avente forma caratteristica tondeggiante, con superficie superiore screpolata. Il prodotto deve presentare una percentuale di umidità almeno dell'otto per cento.	*D.M. 22 luglio 2005*
Amidi modificati	Additivi umidificanti	Sono sostanze ottenute mediante uno o più trattamenti chimici di amidi alimentari, che possono aver subito un trattamento fisico o enzimatico e essere acidi o alcalini, diluiti o bianchiti.	*All. I Regolamento (CE) n. 1333/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*
Analisi del rischio	Principi e i requisiti generali della legislazione alimentare	Processo costituito da tre componenti interconnesse: valutazione, gestione e comunicazione del rischio.	*Art. 3 Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002*
	BRC Global Standards	Un processo costituito da tre fasi: valutazione del rischio, gestione del rischio e comunicazione del rischio.	*BRC Ed. 7*
Analisi di rischio e punti critici di controllo (HACCP)	BRC Global Standards	Sistema che identifica, valuta e controlla i rischi significativi per la sicurezza alimentare.	*BRC Ed. 7*

Giovanni Romano – TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Animale	Protezione degli animali durante l'abbattimento	Qualsiasi animale vertebrato, ad esclusione dei rettili e degli anfibi.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009*
Animali da pelliccia	Protezione degli animali durante l'abbattimento	Animali delle specie dei mammiferi allevati principalmente per la produzione di pelliccia, quali visoni, puzzole, volpi, procioni, castorini e cincillà.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009*
Antiagglomeranti	Additivi alimentari	Sono sostanze che riducono la tendenza di particelle individuali di un prodotto alimentare ad aderire l'una all'altra.	*All. I Regolamento (CE) n. 1333/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*
Antiossidanti	Additivi alimentari	Sono sostanze che prolungano la durata di conservazione degli alimenti proteggendoli dal deterioramento provocato dall'ossidazione, come l'irrancidimento dei grassi e le variazioni di colore.	*All. I Regolamento (CE) n. 1333/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*
Appropriato procedimento fisico	Aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti.	S'intende un procedimento fisico che non modifica intenzionalmente la natura chimica dei componenti degli aromi, fatto salvo l'elenco dei procedimenti tradizionali di preparazione degli alimenti di cui all'allegato II, e che non comporta tra l'altro l'uso di ossigeno singoletto, ozono, catalizzatori inorganici, catalizzatori metallici, reagenti metallorganici e/o radiazioni UV.	*Art. 3 Regolamento (CE) n. 1334/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*
Area a basso rischio	BRC Global Standards	Zona in cui la lavorazione o la manipolazione dei cibi presenta un rischio minimo di contaminazione dei prodotti o di crescita di microrganismi, oppure laddove la successiva lavorazione o preparazione del prodotto da parte del consumatore garantirà la sicurezza del prodotto.	*BRC Ed. 7*

Giovanni Romano – TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Area ad alto controllo	BRC Global Standards	Zona progettata secondo uno standard elevato in cui le prassi relative al personale, agli ingredienti, alle apparecchiature, agli imballaggi e all'ambiente intendono minimizzare la contaminazione del prodotto a opera di microrganismi patogeni.	*BRC Ed. 7*
Area ad alto rischio	BRC Global Standards	Zona fisicamente isolata, progettata secondo uno standard di igiene elevato, in cui le prassi relative al personale, agli ingredienti, alle apparecchiature, agli imballaggi e all'ambiente intendono impedire la contaminazione a opera di microrganismi patogeni.	*BRC Ed. 7*
Area destinata al trattamento di prodotti aperti	BRC Global Standards	Un'area in cui il prodotto è esposto all'ambiente (per esempio non interamente contenuto nella confezione o all'interno di attrezzature/tubazioni).	*BRC Ed. 7*
Area destinata al trattamento di prodotti chiusi	BRC Global Standards	Un'area dello stabilimento in cui tutti i prodotti sono completamente chiusi e quindi non vulnerabili alla contaminazione ambientale.	*BRC Ed. 7*
Aroma ottenuto per trattamento termico	Aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti.	S'intende un prodotto ottenuto previo trattamento termico da una miscela di ingredienti che non hanno necessariamente di per sé proprietà aromatizzanti, di cui almeno uno contiene azoto (amino) e un altro è uno zucchero riduttore; gli ingredienti utilizzati per la produzione di aromi ottenuti per trattamento termico possono essere: - alimenti; e/o - materiali di base diversi dagli alimenti.	*Art. 3 Regolamento (CE) n. 1334/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*
Aromatizzante di affumicatura	Aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti.	S'intende un prodotto ottenuto mediante il frazionamento e la purificazione di un fumo condensato che produca condensati di fumo primari, frazioni di catrame primarie e/o aromatizzanti di affumicatura derivati, quali definiti all'articolo 3, punti 1), 2) e 4) de regolamento (CE) n. 2065/2003.	*Art. 3 Regolamento (CE) n. 1334/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*

Giovanni Romano – TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Aromi	Aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti.	S'intendono i prodotti: - non destinati ad essere consumati nella loro forma originale, che sono aggiunti agli alimenti al fine di conferire o modificare un aroma e/o sapore; - fabbricati con o contenenti le seguenti categorie di sostanze: sostanze aromatizzanti, preparazioni aromatiche, aromi ottenuti per trattamento termico, aromatizzanti di affumicatura, precursori degli aromi o altri aromi o miscele di aromi.	*Art. 3 Regolamento (CE) n. 1334/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*
Assistente specializzato ufficiale	L'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano	Persona qualificata, ai sensi del presente regolamento, ad assumere tale funzione, nominata dall'autorità competente e operante sotto l'autorità e responsabilità di un veterinario ufficiale.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
A tasso accresciuto di [nome della sostanza nutritiva o di altro tipo]	Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari	L'indicazione che il contenuto di una o più sostanze nutritive, diverse dalle vitamine e dai minerali, è stato accresciuto e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto è conforme alle condizioni stabilite per l'indicazione «fonte di» e l'aumento del contenuto è pari ad almeno il 30 % rispetto a un prodotto simile.	*All. Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 dicembre 2006*
Attenzione al cliente	BRC Global Standards	Approccio strutturato atto a individuare e soddisfare le esigenze di un'organizzazione cui l'azienda fornisce i prodotti e che può essere misurato utilizzando specifici indicatori di performance.	*BRC Ed. 7*
Attività di valutazione di prima parte	Valutazione della conformità Vocabolario e principi generali	Attività di valutazione della conformità eseguita dalla persona o dall'organizzazione che fornisce l'oggetto.	*UNI CEI EN ISO/IEC 17000*

Giovanni Romano – InfoTuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
A tasso ridotto di [nome della sostanza nutritiva o di altro tipo]	Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari	L'indicazione che il contenuto di una o più sostanze nutritive è stato ridotto e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se la riduzione del contenuto è pari ad almeno il 30 % rispetto a un prodotto simile, ad eccezione dei micronutrienti, per i quali è accettabile una differenza del 10 % nei valori di riferimento di cui alla direttiva 90/496/CEE, e del sodio o del valore equivalente del sale, per i quali è accettabile una differenza del 25 %. L'indicazione «a tasso ridotto di grassi saturi» e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo: - se la somma degli acidi grassi saturi e degli acidi grassi trans nel prodotto riportante l'indicazione risulta inferiore almeno del 30 % alla somma degli acidi grassi saturi e degli acidi grassi trans in un prodotto analogo; nonché - se il contenuto in acidi grassi trans del prodotto riportante l'indicazione è uguale o inferiore a quello rintracciabile in un prodotto analogo. L'indicazione «a tasso ridotto di zuccheri» e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo se la quantità di energia del prodotto riportante l'indicazione è pari o inferiore alla quantità di energia di un prodotto analogo.	*All. Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 dicembre 2006*
Attività di valutazione di seconda parte	Valutazione della conformità Vocabolario e principi generali	Attività di valutazione della conformità eseguita da una persona o da una organizzazione che ha un interesse da utilizzatore per l'oggetto.	*UNI CEI EN ISO/IEC 17000*
Attività di valutazione di terza parte	Valutazione della conformità Vocabolario e principi generali	Attività di valutazione della conformità eseguita da una persona o organismo che è indipendente dalla persona o organizzazione che fornisce l'oggetto e da interessi da utilizzatore per l'oggetto stesso.	*UNI CEI EN ISO/IEC 17000*
Auditor	Linee guida per audit di sistemi di gestione	Persona che conduce un audit.	*UNI EN ISO 19011 2012*

Giovanni Romano – InfoTuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Audit	L'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano	Un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati sono conformi alle disposizioni previste e se tali disposizioni sono attuate in modo efficace e sono adeguate per raggiungere determinati obiettivi.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
	Verifica conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali	Un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
	Linee guida per audit di sistemi di gestione	Processo sistematico, indipendente e documentato per ottenere le evidenze dell'audit e valutarle con obiettività, al fine di stabilire in quale misura i criteri dell'audit sono stati soddisfatti.	*UNI EN ISO 19011 2012*
Ausiliare di fabbricazione	Produzione biologica ed etichettatura dei prodotti biologici.	Qualsiasi sostanza non consumata come ingrediente alimentare in quanto tale, utilizzata intenzionalmente nella trasformazione di materie prime, alimenti e relativi ingredienti per raggiungere un determinato scopo tecnologico durante il trattamento o la trasformazione e il cui impiego può risultare nella presenza non intenzionale ma tecnicamente inevitabile di residui della sostanza o di suoi derivati nel prodotto finale, e purché i suddetti residui non presentino rischi sanitari e non abbiano alcun effetto tecnologico sul prodotto finito.	*Art. 2 REGOLAMENTO (CE) N. 834/2007 DEL CONSIGLIO del 28 giugno 2007*
Ausilio tecnologico	BRC Global Standards	Sostanze non consumate come prodotto finito, utilizzate intenzionalmente per la lavorazione di materie prime, alimenti o i loro ingredienti, al fine di ottemperare a un dato scopo tecnologico durante il trattamento o la lavorazione e che possono determinare la presenza non intenzionale ma tecnicamente inevitabile dei residui delle sostanze o i loro derivati nel prodotto finale, a condizione che tali residui non presentino rischi per la salute e non abbiano un effetto tecnologico sul prodotto finito.	*BRC Ed. 7*

Giovanni Romano – TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Autenticità	BRC Global Standards	L'autenticità di un prodotto commerciale assicura che i prodotti o le materie prime acquistate e rivendute soddisfino i requisiti in termini di tipologia, consistenza e qualità.	*BRC Ed. 7*
Autorità d'ambito	Qualità delle acque destinate al consumo umano.	La forma di cooperazione tra comuni e province ai sensi dell'articolo 9, comma 2, della legge 5 gennaio 1994, n. 36, e, fino alla piena operatività del servizio idrico integrato, l'amministrazione pubblica titolare del servizio.	*Art. 2 DECRETO LEGISLATIVO 2 febbraio 2001, n. 31*
Autorità competente	Igiene dei prodotti alimentari	L'autorità centrale di uno Stato membro incaricata di garantire il rispetto delle prescrizioni di cui al presente regolamento o qualsiasi altra autorità a cui detta autorità centrale abbia delegato tale competenza; la definizione include, se del caso, l'autorità corrispondente di un paese terzo.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
	L'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano	L'autorità centrale di uno Stato membro responsabile per effettuare controlli veterinari o qualsiasi autorità cui sia stata delegata tale competenza.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
	Verifica conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali	L'autorità centrale di uno Stato membro competente per l'organizzazione di controlli ufficiali o qualsiasi altra autorità cui è conferita tale competenza o anche, secondo i casi, l'autorità omologa di un paese terzo.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
	Sottoprodotti di origine animale	L'autorità centrale di uno Stato membro incaricata di garantire il rispetto delle prescrizioni di cui al presente regolamento o qualsiasi altra autorità cui sia stata delegata tale competenza; la definizione include, se del caso, l'autorità corrispondente di un paese terzo.	*Art. 3 Regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009*

Giovanni Romano – TuttoAlimenti

Autorità competente	Produzione biologica ed etichettatura dei prodotti biologici.	L'autorità centrale di uno Stato membro competente per l'organizzazione dei controlli ufficiali nel settore della produzione biologica conformemente alle disposizioni stabilite ai sensi del presente regolamento, o qualsiasi altra autorità investita di tale competenza e, se del caso, l'autorità omologa di un paese terzo.	*Art. 2 REGOLAMENTO (CE) N. 834/2007 DEL CONSIGLIO del 28 giugno 2007*
	Protezione degli animali durante l'abbattimento	L'autorità centrale di uno Stato membro incaricata di garantire il rispetto delle prescrizioni del presente regolamento o qualsiasi altra autorità a cui detta autorità centrale abbia delegato tale competenza.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009*
Autorità di controllo	Produzione biologica ed etichettatura dei prodotti biologici.	Organo della pubblica amministrazione di uno Stato membro al quale l'autorità competente ha conferito, in toto o in parte, la propria competenza per l'ispezione e la certificazione nel settore della produzione biologica conformemente alle disposizioni del presente regolamento, o anche, secondo i casi, l'autorità omologa di un paese terzo o l'autorità omologa operante in un paese terzo.	*Art. 2 REGOLAMENTO (CE) N. 834/2007 DEL CONSIGLIO del 28 giugno 2007*
Azienda	Controlli ufficiali delle carni	Qualsiasi stabilimento, costruzione e, nel caso di una fattoria all'aperto, qualsiasi luogo in cui sono tenuti, allevati o governati animali, situati nel territorio di uno Stato membro.	*All. VI Ter Reg. CE 2074/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005*
	BRC Global Standards	L'ente titolare del sito sottoposto a ispezione per verificare la conformità a uno Standard Globale BRC.	*BRC Ed. 7*
Azienda di produzione del latte	Igiene per gli alimenti di origine animale	Lo stabilimento in cui si trovano uno o più animali di allevamento destinati alla produzione di latte ai fini della sua immissione in commercio quale alimento.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Azione correttiva	Sistemi di gestione per la qualità Fondamenti e vocabolario	Azione tesa ad eliminare la causa di una non conformità rilevata o di un'altra situazione indesiderabile rilevata.	*UNI EN ISO 9000*

Giovanni Romano - InfoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Azione preventiva	Sistemi di gestione per la qualità Fondamenti e vocabolario	Azione tesa ad eliminare la causa di una non conformità potenziale o di un'altra situazione potenziale indesiderabile.	*UNI EN ISO 9000*
	BRC Global Standards	Azione atta a eliminare la causa profonda e determinante (causa profonda) di una non conformità rilevata e a prevenirne il ripetersi.	*BRC Ed. 7*
Bambino nella prima infanzia	Alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, alimenti a fini medici speciali	Un bambino di età compresa tra uno e tre anni.	*Art. 2 Regolamento (UE) N. 609/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 12 giugno 2013*
Banco temporaneo	Requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche.	Insieme di attrezzature di esposizione, eventualmente dotato di sistema di trazione o di autotrazione, facilmente smontabile e allontanabile dal posteggio al termine dell'attività commerciale.	*Art. 1 ORDINANZA 3 aprile 2002 Gazzetta Ufficiale N. 114 del 17 Maggio 2002*
Biologico	Produzione biologica ed etichettatura dei prodotti biologici.	Ottenuto mediante la produzione biologica o ad essa collegato	*Art. 2 REGOLAMENTO (CE) N. 834/2007 DEL CONSIGLIO del 28 giugno 2007*
Biotossine marine	Igiene per gli alimenti di origine animale	Sostanze tossiche accumulate dai molluschi bivalvi in particolare quale risultato dell'assorbimento di plancton contenente tossine.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*

Giovanni Romano – TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Birra	Produzione e commercio della birra	Prodotto ottenuto dalla fermentazione alcolica con ceppi di saccharomyces carlsbergensis o di saccharomyces cerevisiae di un mosto preparato con malto, anche torrefatto, di orzo o di frumento o di loro miscele ed acqua, amaricato con luppolo o suoi derivati o con entrambi. La fermentazione alcolica del mosto può essere integrata con una fermentazione lattica. Nella produzione della birra e' consentito l'impiego di estratti di malto torrefatto e degli additivi alimentari consentiti dal decreto del Ministro della sanita' 27 febbraio 1996, n. 209. Il malto di orzo o di frumento può essere sostituito con altri cereali, anche rotti o macinati o sotto forma di fiocchi, nonché con materie prime amidacee e zuccherine nella misura massima del 40% calcolato sull'estratto secco del mosto. La denominazione "birra" e' riservata al prodotto con grado Plato superiore a 10,5 e con titolo alcolometrico volumico superiore a 3,5%; tale prodotto può essere denominato "birra speciale" se il grado Plato non e' inferiore a 12,5 e "birra doppio malto" se il grado Plato non e' inferiore a 14,5.	*Art. 1 LEGGE 16 agosto 1962, n. 1354*
Birra analcolica	Produzione e commercio della birra	Prodotto con grado Plato non inferiore a 3 e non superiore a 8 e con titolo alcolometrico volumico non superiore a 1,2%.	*Art. 1 LEGGE 16 agosto 1962, n. 1354*
Birra leggera o birra light	Produzione e commercio della birra	Prodotto con grado Plato non inferiore a 5 e non superiore a 10,5 e con titolo alcolometrico volumico superiore a 1,2% e non superiore a 3,5%.	*Art. 1 LEGGE 16 agosto 1962, n. 1354*
Bollo sanitario	L'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano	Bollo indicante, quando applicato, che sono stati effettuati controlli ufficiali in conformità del presente regolamento.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Bovino giovane	Controlli ufficiali delle carni	Un bovino maschio o femmina, di età non superiore a 8 mesi.	*All. VI Ter Reg. CE 2074/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005*

Giovanni Romano – InfoTuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Blocco ufficiale	Verifica conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali	La procedura con cui l'autorità competente fa sì che i mangimi o gli alimenti non siano rimossi o manomessi in attesa di una decisione sulla loro destinazione; include il magazzinaggio da parte degli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti conformemente alle disposizioni emanate dall'autorità competente	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Burro	Genuinità del burro	Prodotto ottenuto dalla crema ricavata dal latte di vacca ed al prodotto ottenuto dal siero di latte di vacca, nonché dalla miscela dei due indicati prodotti. Il burro destinato al consumo diretto o alle industrie alimentari, comprese le dolciarie, deve avere un contenuto di materia grassa non inferiore all'80 per cento.	*Art. 1 e 3 LEGGE 23 dicembre 1956, n. 1526*
Burro leggero a basso tenore di grasso	Genuinità del burro	Prodotto ottenuto dalla crema ricavata dal latte di vacca, dal siero di latte di vacca, nonché della miscela dei due prodotti indicati, avente un contenuto di materia grassa compreso tra il 39 ed il 41 per cento, la cui percentuale deve risultare indicata in etichetta.	*Art. 1 e 3 LEGGE 23 dicembre 1956, n. 1526*
Burro leggero a ridotto tenore di grasso	Genuinità del burro	Prodotto ottenuto dalla crema ricavata dal latte di vacca, dal siero di latte di vacca, nonché dalla miscela dei due prodotti indicati, avente un contenuto di materia grassa compreso tra il 60 ed il 62 per cento, la cui percentuale deve risultare indicata in etichetta.	*Art. 1 e 3 LEGGE 23 dicembre 1956, n. 1526*
Burro di cacao	Prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana	Burro di cacao, la sostanza grassa ottenuta da semi di cacao o da parti di semi di cacao avente le seguenti caratteristiche: - tenore di acidi grassi liberi (espresso in acido oleico): non superiore all'1,75 per cento; - in saponificabile (determinato utilizzando etere di petrolio): non superiore allo 0,5 per cento, ad eccezione del burro di cacao di pressione che non può essere superiore allo 0,35 per cento.	*All. 1 DECRETO LEGISLATIVO 12 giugno 2003, n. 178*
Cacao in polvere, Cacao	Prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana	Prodotto ottenuto mediante trasformazione in polvere di semi di cacao puliti, decorticati e torrefatti e che presenta un tenore minimo di burro di cacao del 20 per cento, (percentuale calcolata sul peso della sostanza secca), e un tenore massimo di acqua del 9 per cento.	*All. 1 DECRETO LEGISLATIVO 12 giugno 2003, n. 178*

Giovanni Romano – Infotuttoalimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Cacao magro in polvere, cacao magro, cacao fortemente sgrassato in polvere, cacao fortemente sgrassato	Prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana	Il cacao in polvere con un tenore di burro di cacao inferiore al 20 per cento, percentuale calcolata sul peso della sostanza secca.	*All. 1 DECRETO LEGISLATIVO 12 giugno 2003, n. 178*
Campionamento per l'analisi	Verifica conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali	Il prelievo di un mangime o di un alimento oppure di una qualsiasi altra sostanza (anche proveniente dall'ambiente) necessaria alla loro produzione, trasformazione e distribuzione o che interessa la salute degli animali, per verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute degli animali.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Campione	Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari	Una serie composta di una o più unità o una porzione di materia selezionate tramite modi diversi in una popolazione o in una quantità significativa di materia e destinate a fornire informazioni su una determinata caratteristica della popolazione o della materia oggetto di studio e a costituire la base su cui fondare una decisione relativa alla popolazione o alla materia in questione o al processo che le ha prodotte.	*Art. 2 Reg. CE 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005*
Campione di produzione prelevato	BRC Global Standards	Prodotti o componenti rappresentativi prelevati da un ciclo di produzione e conservati in un luogo sicuro ai fini della consultazione futura.	*BRC Ed. 7*
Campione di riferimento	BRC Global Standards	Prodotti o componenti designati come base di riferimento da parte del produttore.	*BRC Ed. 7*
Campione rappresentativo	Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari	Un campione nel quale sono mantenute le caratteristiche della partita dalla quale è prelevato, in particolare nel caso di un campionamento casuale semplice, dove ciascun componente o aliquota della partita ha la stessa probabilità di figurare nel campione.	*Art. 2 Reg. CE 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005*
Campo di applicazione dell'audit	Linee guida per audit di sistemi di gestione	Estensione e limiti di un audit.	*UNI EN ISO 19011 2012*

Giovanni Romano - Tuttoalimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Campo visivo	Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori	Tutte le superfici di un imballaggio che possono essere lette da un unico angolo visuale.	*Art. 2 Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011*
Campo visivo principale	Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori	Il campo visivo di un imballaggio più probabilmente esposto al primo sguardo del consumatore al momento dell'acquisto e che permette al consumatore di identificare immediatamente il carattere e la natura del prodotto e, eventualmente, il suo marchio di fabbrica. Se l'imballaggio ha diverse parti principali del campo visivo, la parte principale del campo visivo è quella scelta dall'operatore del settore alimentare.	*Art. 2 Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011*
Caprino giovane	Controlli ufficiali delle carni	Un caprino maschio o femmina, di età non superiore a 6 mesi.	*All. VI Ter Reg. CE 2074/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005*
Carboidrati	Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori	Qualsiasi carboidrato metabolizzato dall'uomo, compresi i polioli.	*All. I Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011*
Carcassa	Igiene per gli alimenti di origine animale	Il corpo di un animale dopo il macello e la tolettatura.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Carni	Igiene per gli alimenti di origine animale	Tutte le parti commestibili degli animali (ungulati domestici, pollame, lagomorfi, selvaggina selvatica, selvaggina d'allevamento, selvaggina selvatica piccola e selvaggina selvatica grossa), compreso il sangue.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Carni di pollame	Organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli – prodotti del settore delle carni di pollame	Le carni di pollame atte ad usi alimentari, che non hanno subito alcun trattamento che non sia il trattamento con il freddo.	*All. II Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013*

Giovanni Romano – TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Carni di pollame fresche	Organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli – prodotti del settore delle carni di pollame	Carni di pollame mai irrigidite a causa della refrigerazione prima di essere mantenute costantemente ad una temperatura non inferiore a – 2 °C e non superiore a + 4 °C. Tuttavia, gli Stati membri possono stabilire requisiti di temperatura leggermente differenti, per il più breve tempo necessario per il sezionamento e il trattamento di carni di pollame fresche presso negozi per la vendita al minuto o locali adiacenti a punti di vendita in cui le carni sono sezionate e trattate unicamente per esservi direttamente vendute al consumatore.	*All. II Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013*
Carni di pollame congelate	Organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli – prodotti del settore delle carni di pollame	Carni di pollame che devono essere congelate appena possibile nell'ambito delle procedure normali di macellazione e che devono essere mantenute costantemente ad una temperatura non superiore a -12°C.	*All. II Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013*
Carni di pollame surgelate	Organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli – prodotti del settore delle carni di pollame	Le carni di pollame che devono essere conservate costantemente ad una temperatura non superiore a -18°C, con le tolleranze di cui alla direttiva 89/108/CEE del Consiglio.	*All. II Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013*
Carni fresche	Igiene per gli alimenti di origine animale	Carni che non hanno subito alcun trattamento salvo la refrigerazione, il congelamento o la surgelazione, comprese quelle confezionate sotto vuoto o in atmosfera controllata.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Carni macinate	Igiene per gli alimenti di origine animale	Carni disossate che sono state sottoposte a un'operazione di macinazione in frammenti e contengono meno dell'1 % di sale.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Carni separate meccanicamente CSM	Igiene per gli alimenti di origine animale	Prodotto ottenuto mediante rimozione della carne da ossa carnose dopo il disosso o da carcasse di pollame, utilizzando mezzi meccanici che conducono alla perdita o modificazione della struttura muscolo-fibrosa.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Categoria funzionale	Additivi alimentari	Una delle categorie definite nell'allegato I del Reg. CE n. 1333/2008 in base alla funzione tecnologica che l'additivo alimentare esercita nel prodotto alimentare.	*Art. 3 Regolamento (CE) n. 1333/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*

Giovanni Romano - TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Causa profonda	BRC Global Standards	La causa che ha dato origine a un problema, la quale, se affrontata in modo adeguato, impedirà il ripresentarsi del problema in futuro.	*BRC Ed. 7*
CCP Punto critico di controllo	Sistema di gestione per la sicurezza alimentare	Fase (della Sicurezza Alimentare) in cui può essere applicato il controllo e che è essenziale per prevenire o eliminare un pericolo per la sicurezza dell'alimento o ridurlo a un livello accettabile.	*ISO 22000*
	Elaborazione e sviluppo manuali di corretta prassi operativa.	Fase nella quale il controllo (del processo, n.d.r.) può essere messo in atto ed è essenziale per prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile un pericolo per la sicurezza dell'alimento. (Codex Alimentarius CAP/RCP 1-1969 rev. 4-2003).	*Tavolo di lavoro 21 gennaio 2011 Ministero della Salute*
	Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare	Una fase nella quale il controllo può essere messo in atto ed è essenziale per prevenire, eliminare o ridurre a un livello accettabile un pericolo per la sicurezza dell'alimento.	*Appendice 1 Comunicazione della Commissione Europea (2016/C 278/01)*
	BRC Global Standards	Fase in cui è possibile applicare il controllo e in cui il suddetto è essenziale per prevenire o eliminare un rischio per la sicurezza alimentare o per ridurlo a un livello accettabile.	*BRC Ed. 7*
Centro di depurazione (molluschi bivalvi vivi)	Igiene per gli alimenti di origine animale	Lo stabilimento comprendente bacini alimentati con acqua marina pulita, in cui i molluschi bivalvi vivi sono collocati per il tempo necessario alla riduzione dei contaminanti affinché diventino idonei al consumo umano.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Centro di lavorazione della selvaggina	Igiene per gli alimenti di origine animale	Ogni stabilimento in cui la selvaggina e le carni della selvaggina oggetto di attività venatorie sono preparate per essere immesse sul mercato.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Centro di spedizione (molluschi bivalvi vivi)	Igiene per gli alimenti di origine animale	Lo stabilimento a terra o galleggiante, riservato al ricevimento, alla rifinitura, al lavaggio, alla pulitura, alla calibratura, al confezionamento e all'imballaggio dei molluschi bivalvi vivi idonei al consumo umano.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*

Giovanni Romano – TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Centro di imballaggio uova	Igiene per gli alimenti di origine animale	Uno stabilimento in cui le uova sono calibrate in base alla qualità e al peso.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Certificazione ufficiale	Verifica conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali	La procedura per cui l'autorità competente o gli organismi di controllo autorizzati ad agire in tale qualità rilasciano un'assicurazione scritta, elettronica o equivalente relativa alla conformità.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Ciccioli	Igiene per gli alimenti di origine animale	I residui proteici della fusione, previa separazione parziale di grassi e acqua.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Cioccolato	Prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana	Il prodotto ottenuto da prodotti di cacao e zuccheri che presenta un tenore minimo di sostanza secca totale di cacao del 35 per cento, di cui non meno del 18 per cento di burro di cacao e non meno del 14 per cento di cacao secco sgrassato.	*All. 1 DECRETO LEGISLATIVO 12 giugno 2003, n. 178*
Cioccolato al latte	Prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana	Il prodotto ottenuto da prodotti di cacao, zuccheri e latte o prodotti derivati dal latte e che presenta un tenore minimo: - di sostanza secca totale di cacao del 25 per cento; - di sostanza secca del latte ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero, di latte parzialmente o totalmente scremato, di panna, di panna parzialmente o totalmente disidratata, di burro o di grassi del latte del 14 per cento; - di cacao secco sgrassato del 2,5 per cento; - di grassi del latte del 3,5 per cento; - di grassi totali (burro di cacao e grassi del latte) del 25 per cento. Quando, nella suddetta denominazione, la dicitura «al latte» e' sostituita dalla dicitura: - «alla panna», il prodotto deve avere un tenore minimo di grassi del latte del 5,5 per cento; - «al latte scremato», il prodotto non deve contenere più dell'1 per cento di grassi del latte.	*All. 1 DECRETO LEGISLATIVO 12 giugno 2003, n. 178*

Giovanni Romano – Tuttoalimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Cioccolato comune al latte	Prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana	Il prodotto ottenuto da cacao, zuccheri e latte o prodotti derivati dal latte, che presenta un tenore minimo: - di sostanza secca totale di cacao del 20 per cento; - di sostanza secca del latte ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero, di latte parzialmente o totalmente scremato, di panna, di panna parzialmente o totalmente disidratata, di burro o di grassi del latte del 20 per cento; - di cacao secco sgrassato del 2,5 per cento; - di grassi del latte del 5 per cento; - di grassi totali (burro di cacao e grassi del latte) del 25 per cento.	*All. 1 DECRETO LEGISLATIVO 12 giugno 2003, n. 178*
Cioccolato bianco	Prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana	Il prodotto ottenuto da burro di cacao, latte o prodotti derivati dal latte e zuccheri, e che contiene non meno del 20 per cento di burro di cacao e del 14 per cento di sostanza secca del latte ottenuta dalla disidratazione parziale o totale del latte intero, del latte parzialmente o totalmente scremato, di panna, di panna parzialmente o totalmente disidratata, di burro o di grassi del latte; questi ultimi devono essere presenti in quantità pari almeno al 3,5 per cento.	*All. 1 DECRETO LEGISLATIVO 12 giugno 2003, n. 178*
Cioccolato in polvere	Prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana	Prodotto consistente in un miscuglio di cacao in polvere e zuccheri, contenente non meno del 32 per cento di cacao in polvere.	*All. 1 DECRETO LEGISLATIVO 12 giugno 2003, n. 178*
Cioccolato ripieno	Prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana	Il prodotto ottenuto da burro di cacao, latte o prodotti derivati dal latte e zuccheri, e che contiene non meno del 20 per cento di burro di cacao e del 14 per cento di sostanza secca del latte ottenuta dalla disidratazione parziale o totale del latte intero, del latte parzialmente o totalmente scremato, di panna, di panna parzialmente o totalmente disidratata, di burro o di grassi del latte; questi ultimi devono essere presenti in quantità pari almeno al 3,5 per cento.	*All. 1 DECRETO LEGISLATIVO 12 giugno 2003, n. 178*
Clausola	BRC Global Standards	Uno specifico requisito o una dichiarazione di intenti che una sede deve rispettare per ottenere la certificazione.	*BRC Ed. 7*

Giovanni Romano - InfoTuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Cliente	BRC Global Standards	Un'azienda o una persona cui viene fornito un servizio o prodotto, sia sotto forma di prodotto finito, sia come componente di un prodotto finito.	*BRC Ed. 7*
Coadiuvante tecnologico	Additivi alimentari	Ogni sostanza che: - non è consumata come un alimento in sé; - è intenzionalmente utilizzata nella trasformazione di materie prime, alimenti o loro ingredienti, per esercitare una determinata funzione tecnologica nella lavorazione o nella trasformazione; - può dar luogo alla presenza, non intenzionale ma tecnicamente inevitabile, di residui di tale sostanza o di suoi derivati nel prodotto finito, a condizione che questi residui non costituiscano un rischio per la salute e non abbiano effetti tecnologici sul prodotto finito.	*Art. 3* *Regolamento (CE) n. 1333/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*
Collaboratore o fornitore	BRC Global Standards	Una persona o un'azienda che fornisce servizi o materiali.	*BRC Ed. 7*
Collagene	Igiene per gli alimenti di origine animale	Prodotto a base di proteine ottenuto da ossa, pelli e tendini, fabbricato secondo i pertinenti requisiti del presente regolamento.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Collettività	Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori	Qualunque struttura (compreso un veicolo o un banco di vendita fisso o mobile), come ristoranti, mense, scuole, ospedali e imprese di ristorazione in cui, nel quadro di un'attività imprenditoriale, sono preparati alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale.	*Art. 2 Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011*
Colomba	Prodotti dolciari da forno	Prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma irregolare ovale simile alla colomba, una struttura soffice ad alveolatura allungata, con glassatura superiore e una decorazione composta da granella di zucchero e almeno il due per cento di mandorle, riferito al prodotto finito e rilevato al momento della decorazione.	*D.M. 22 luglio 2005*

Giovanni Romano - InfoTuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Coloranti	Additivi alimentari	Sono sostanze che conferiscono un colore a un alimento o ne restituiscono la colorazione originaria, e includono componenti naturali degli alimenti e altri elementi di origine naturale, normalmente non consumati come alimento né usati come ingrediente tipico degli alimenti. Sono coloranti ai sensi del presente regolamento le preparazioni ottenute da alimenti e altri materiali commestibili di base di origine naturale ricavati mediante procedimento fisico e/o chimico che comporti l'estrazione selettiva dei pigmenti in relazione ai loro componenti nutritivi o aromatici.	*All. I Regolamento (CE) n. 1333/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*
Commercio al dettaglio	Principi e i requisiti generali della legislazione alimentare	La movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso.	*Art. 3 Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002*
Commercio sulle aree pubbliche dei prodotti alimentari	Requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche.	L'attività di vendita dei prodotti alimentari al dettaglio e la somministrazione di alimenti e bevande effettuate sulle aree pubbliche, comprese quelle del demanio marittimo o sulle aree private delle quali il comune abbia la disponibilità, attrezzate o meno, coperte o scoperte; tale commercio può comprendere anche attività di preparazione e trasformazione dei prodotti alimentari alle condizioni indicate agli articoli 6 e 7.	*Art. 1 ORDINANZA 3 aprile 2002 Gazzetta Ufficiale N. 114 del 17 Maggio 2002*
Commissione Codex Alimentarius	BRC Global Standards	Ente responsabile di definire standard, codici di condotta e linee guida riconosciuti a livello internazionale, di cui l'HACCP (Analisi di rischio e punti critici di controllo) è un esempio.	*BRC Ed. 7*
Committente	BRC Global Standards	Società o persona che richiede un certo prodotto o servizio.	*BRC Ed. 7*

Giovanni Romano – TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Committente dell'audit	Linee guida per audit di sistemi di gestione	Organizzazione o persona che richiede un audit	*UNI EN ISO 19011 2012*
Comparto	Presenza di Trichine nelle carni	Un gruppo di aziende che applicano condizioni di stabulazione controllata. Tutte le aziende che applicano condizioni di stabulazione controllata in uno Stato membro possono essere considerate come un singolo comparto.	*Art. 1 Regolamento di Esecuzione (UE) 2015/1375 della Commissione del 10 agosto 2015*
Competenza	Linee guida per audit di sistemi di gestione	Capacità di applicare conoscenze e abilità per ottenere i risultati desiderati.	*UNI EN ISO 19011 2012*
	BRC Global Standards	Abilità dimostrabile di applicare capacità, conoscenze e comprensione di una mansione o un argomento al fine di raggiungere i risultati previsti.	*BRC Ed. 7*
Comunicazione del rischio	Principi e i requisiti generali della legislazione alimentare	Lo scambio interattivo, nell'intero arco del processo di analisi del rischio, di informazioni e pareri riguardanti gli elementi di pericolo e i rischi, i fattori connessi al rischio e la percezione del rischio, tra responsabili della valutazione del rischio, responsabili della gestione del rischio, consumatori, imprese alimentari e del settore dei mangimi, la comunità accademica e altri interessati, ivi compresi la spiegazione delle scoperte relative alla valutazione del rischio e il fondamento delle decisioni in tema di gestione del rischio.	*Art. 3 Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002*
Conclusioni dell'audit	Linee guida per audit di sistemi di gestione	Esito di un audit dopo aver preso in esame gli obiettivi dell'audit e tutte le risultanze dell'audit.	*UNI EN ISO 19011 2012*

Giovanni Romano - TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Con contenuto di glutine molto basso	L'informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti.	La dicitura «con contenuto di glutine molto basso» è consentita solo laddove il contenuto di glutine dell'alimento venduto al consumatore finale, consistente di uno o più ingredienti ricavati da frumento, segale, orzo, avena o da loro varietà incrociate, specialmente lavorati per ridurre il contenuto di glutine, o contenente uno o più di tali ingredienti, non sia superiore a 100 mg/kg.	*All. Regolamento di Esecuzione (UE) n. 828/2014 della Commissione del 30 luglio 2014*
Condizioni di stabulazione controllata	Presenza di Trichine nelle carni	Si intende un tipo di allevamento nell'ambito del quale i suini sono sottoposti a titolo permanente a controlli da parte dell'operatore alimentare per quanto riguarda l'alimentazione e le condizioni di stabulazione.	*Art. 1 Regolamento di Esecuzione (UE) 2015/1375 della Commissione del 10 agosto 2015*
Confettura	Confetture, le gelatine e le marmellate di frutta, nonche' la crema di marroni, destinate all'alimentazione umana	E' la mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri, polpa e/o purea di una o più specie di frutta e acqua. Per gli agrumi, tuttavia, la confettura può essere ottenuta dal frutto intero o tagliato e/o affettato.	*All. 1 DECRETO LEGISLATIVO 20 febbraio 2004, n. 50*
Confettura extra	Confetture, le gelatine e le marmellate di frutta, nonche' la crema di marroni, destinate all'alimentazione umana	E' la mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri, polpa non concentrata di una o più specie di frutta e acqua. Tuttavia, la confettura extra di cinorrodi e la confettura extra senza semi di lamponi, more, ribes neri, mirtilli e ribes rossi può essere ottenuta parzialmente o totalmente dalla purea non concentrata di questa specie di frutta. Per gli agrumi, la confettura extra può essere ottenuta dal frutto intero o tagliato e/o affettato.	*All. 1 DECRETO LEGISLATIVO 20 febbraio 2004, n. 50*
Confezionamento	Igiene dei prodotti alimentari	Il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione, nonché detto involucro o contenitore.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*

Giovanni Romano – TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Conformità	Linee guida per audit di sistemi di gestione	Soddisfacimento di un requisito.	*UNI EN ISO 19011 2012*
	BRC Global Standards	Soddisfare i requisiti normativi o dei clienti in materia di sicurezza dei prodotti, legalità e qualità.	*BRC Ed. 7*
Conformità ai criteri microbiologici	Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari	L'ottenimento di risultati soddisfacenti o accettabili di cui all'allegato I nei controlli volti ad accertare la conformità ai valori fissati per i criteri mediante il prelievo di campioni, l'effettuazione di analisi e l'attuazione di misure correttive, conformemente alla legislazione in materia di prodotti alimentari e alle istruzioni dell'autorità competente.	*Art. 2 Reg. CE 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005*
Conservabilità	Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari	Il periodo che corrisponde al periodo che precede il termine minimo di conservazione o la data di scadenza, come definiti rispettivamente agli articoli 9 e 10 della direttiva 2000/13/CE.	*Art. 2 Reg. CE 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005*
Conservanti	Additivi alimentari	Sono sostanze che prolungano la durata di conservazione degli alimenti proteggendoli dal deterioramento provocato da □icrorganismi e/o dalla proliferazione di microrganismi patogeni.	*All. I Regolamento (CE) n. 1333/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*
Consumatore	BRC Global Standards	L'utilizzatore finale del prodotto finito, delle materie prime o del servizio.	*BRC Ed. 7*
Consumatore finale	Principi e i requisiti generali della legislazione alimentare	Il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare.	*Art. 3 Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002*
	BRC Global Standards	L'utente finale di un alimento che non utilizzerà il prodotto nell'ambito di un'operazione o attività commerciale.	*BRC Ed. 7*
Contaminante	Prendici generali di igiene dei prodotti alimentari	Qualsiasi agente biologico o chimico, corpo estraneo, o altre sostanze non aggiunte intenzionalmente ai prodotti alimentari che possono compromettere la sicurezza degli alimenti o di idoneità.	*P.to 2.3 CODEX alimentarius CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003*

Giovanni Romano – InfoTuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Contaminazione	Igiene dei prodotti alimentari	La presenza o l'introduzione di un pericolo.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
	Prendici generali di igiene dei prodotti alimentari	L'introduzione o il verificare la presenza di contaminanti nei prodotti alimentari o ени loro imballi primari.	*P.to 2.3 CODEX alimentarius CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003*
	BRC Global Standards	Introduzione o presenza di un organismo, traccia o sostanza indesiderata nella confezione, nel cibo o nell'ambiente di produzione. I tipi di contaminazione comprendono la contaminazione fisica, chimica, biologica e allergenica.	*BRC Ed. 7*
Contenuto effettivo di un imballaggio preconfezionato	Precondizionamento in massa o in volume di alcuni prodotti in imballaggi preconfezionati.	La quantita' in termini di massa o volume di prodotto che esso contiene realmente. In tutte le operazioni di controllo, per i prodotti la cui quantità è espressa in unità di volume, il valore del contenuto effettivo preso in considerazione e' quello di detto contenuto alla temperatura di 20 Gradi C, qualunque sia la temperatura alla quale sono stati eseguiti il riempimento o il controllo.	*Art. 2 LEGGE 25 ottobre 1978, n. 690*
Contiene [nome della sostanza nutritiva o di altro tipo]	Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari	L'indicazione che un alimento contiene una sostanza nutritiva o di altro tipo, per cui non sono stabilite condizioni specifiche nel presente regolamento, e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto è conforme a tutte le disposizioni applicabili del presente regolamento, in particolare all'articolo 5. Per le vitamine e i minerali si applicano le condizioni dell'indicazione «fonte di».	*All. Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 dicembre 2006*
Controllo di identità	Verifica conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali	Un'ispezione visuale per assicurare che i certificati o altri documenti di accompagnamento della partita coincidano con l'etichettatura e il contenuto della partita stessa.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Controllo	BRC Global Standards	Gestire le condizioni di un'operazione per mantenere la conformità con i criteri stabiliti, e/o la condizione in cui siano seguite correttamente tutte le procedure e vengano soddisfatti tutti i criteri previsti.	*BRC Ed. 7*

Giovanni Romano - InfoTuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Controllo documentale	Verifica conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali	L'esame dei documenti commerciali e, se del caso, dei documenti richiesti dalla normativa in materia di mangimi e di alimenti che accompagnano la partita.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Controllo materiale	Verifica conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali	Un controllo del mangime o dell'alimento stesso che può comprendere controlli sui mezzi di trasporto, sugli imballaggi, sull'etichettatura e sulla temperatura, il campionamento a fini di analisi e prove di laboratorio e qualsiasi altro controllo necessario per verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Controllo quantità	BRC Global Standards	Verifica sulla quantità di prodotto all'interno della confezione finale. Può riferirsi al peso, al volume, al numero di pezzi, alle dimensioni ecc.	*BRC Ed. 7*
Controllo ufficiale	L'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano	Qualsiasi forma di controllo eseguita dall'autorità competente per la verifica dell'ottemperanza alla normativa in materia di prodotti alimentari comprese le norme sulla salute degli animali e sul benessere degli animali.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
	Verifica conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali	Qualsiasi forma di controllo eseguita dall'autorità competente o dalla Comunità per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Controllo visivo	Prodotti della pesca	S'intende l'esame non distruttivo di pesci o prodotti della pesca effettuato senza l'ausilio di strumenti di ingrandimento ottico e in condizioni di buona illuminazione per l'occhio umano e, se del caso, anche mediante speratura.	*All. 2 Reg. CE 2074/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005*
Convalida	Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare	L'acquisizione di prove che una misura di controllo o una combinazione di misure di controllo, se attuate correttamente, sono in grado di controllare il pericolo per conseguire un determinato risultato. In caso di modifiche può essere necessaria una nuova convalida.	*Appendice 1 Comunicazione della Commissione Europea (2016/C 278/01)*
	BRC Global Standards	Accertamento tramite la fornitura di prove oggettive che un controllo o una misura specifica, se adeguatamente implementati, sono capaci di fornire il risultato atteso.	*BRC Ed. 7*

Giovanni Romano - InfoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Conversione	Produzione biologica ed etichettatura dei prodotti biologici.	La transizione dall'agricoltura non biologica a quella biologica entro un determinato periodo di tempo, durante il quale sono state applicate le disposizioni relative alla produzione biologica.	*Art. 2 REGOLAMENTO (CE) N. 834/2007 DEL CONSIGLIO del 28 giugno 2007*
Correzione	BRC Global Standards	Azione atta a eliminare la causa di una non conformità rilevata.	*BRC Ed. 7*
Cosce di rana	Igiene per gli alimenti di origine animale	Le parti posteriori del corpo sezionato trasversalmente dietro alle membra anteriori, sviscerate e spellate, provenienti dalla specie Rana sp. (famiglia ranidi).	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Costruzione stabile	Requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche.	Un manufatto isolato o confinante con altri che abbiano la stessa destinazione oppure che accolgano servizi o altre pertinenze di un mercato, realizzato con qualsiasi tecnica e materiale.	*Art. 1 ORDINANZA 3 aprile 2002 Gazzetta Ufficiale N. 114 del 17 Maggio 2002*
Cottura	BRC Global Standards	Processo termico finalizzato a scaldare un alimento a una temperatura minima di 70°C per 2 minuti o un processo equivalente. I processi di cottura alternativa sono accettabili e talvolta necessari, laddove soddisfino linee guida nazionali riconosciute e siano confermati da dati scientifici.	*BRC Ed. 7*
CP Punto critico	Elaborazione e sviluppo manuali di corretta prassi operativa.	Punto o fase del processo produttivo in cui è possibile che si manifestino uno o più pericoli ovvero che per un pericolo/i già presente/i vi sia un aumento del rischio connesso ad un livello inaccettabile.	*Tavolo di lavoro 21 gennaio 2011 Ministero della Salute*
Crema di marroni	Confetture, le gelatine e le marmellate di frutta, nonché la crema di marroni, destinate all'alimentazione umana	E' la mescolanza, portata a consistenza appropriata, di acqua, zuccheri e purea di marroni. La quantità di purea di marroni (di Castanea Sativa) utilizzata per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito deve essere non inferiore a 380 grammi.	*All. 1 DECRETO LEGISLATIVO 20 febbraio 2004, n. 50*

Giovanni Romano – TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Criteri dell'audit	Linee guida per audit di sistemi di gestione	Insieme di politiche, procedure o requisiti utilizzati come riferimento, rispetto ai quali si confrontano le evidenze dell'audit.	*UNI EN ISO 19011 2012*
Criterio di igiene del processo	Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari	Un criterio che definisce il funzionamento accettabile del processo di produzione. Questo criterio, che non si applica ai prodotti immessi sul mercato, fissa un valore indicativo di contaminazione al di sopra del quale sono necessarie misure correttive volte a mantenere l'igiene del processo di produzione in ottemperanza alla legislazione in materia di prodotti alimentari.	*Art. 2 Reg. CE 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005*
Criterio di sicurezza alimentare	Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari	Un criterio che definisce l'accettabilità di un prodotto o di una partita di prodotti alimentari, applicabile ai prodotti immessi sul mercato.	*Art. 2 Reg. CE 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005*
Criterio microbiologico	Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari	Un criterio che definisce l'accettabilità di un prodotto, di una partita di prodotti alimentari o di un processo, in base all'assenza, alla presenza o al numero di microrganismi e/o in base alla quantità delle relative tossine/metaboliti, per unità di massa, volume, area o partita.	*Art. 2 Reg. CE 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005*
Cross-docking	BRC Global Standards	Quando il materiale viene scaricato nei locali di distribuzione e gestito, senza essere formalmente depositato in magazzino. Può trattarsi di un'area di smistamento in cui i materiali in entrata vengono ordinati, consolidati e temporaneamente stoccati fino al momento della spedizione.	*BRC Ed. 7*
Data di scadenza	Donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà	La data che sostituisce il termine minimo di conservazione nel caso di alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico oltre la quale essi sono considerati a rischio e non possono essere trasferiti né consumati.	*Art. 2 LEGGE 19 agosto 2016, n. 166*

Giovanni Romano - Tuttoalimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Denominazione legale	Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori	La denominazione di un alimento prescritta dalle disposizioni dell'Unione a esso applicabili o, in mancanza di tali disposizioni, la denominazione prevista dalle disposizioni legislative, regolamentari e amministrative applicabili nello Stato membro nel quale l'alimento è venduto al consumatore finale o alle collettività.	*Art. 2 Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011*
Denominazione usuale	Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori	Una denominazione che è accettata quale nome dell'alimento dai consumatori dello Stato membro nel quale tale alimento è venduto, senza che siano necessarie ulteriori spiegazioni.	*Art. 2 Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011*
Denominazione descrittiva	Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori	Una denominazione che descrive l'alimento e, se necessario, il suo uso e che è sufficientemente chiara affinché i consumatori determinino la sua reale natura e lo distinguano da altri prodotti con i quali potrebbe essere confuso.	*Art. 2 Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011*
Deposito satellite	BRC Global Standards	Un sito di distribuzione/magazzino che riceve prodotti unicamente da un altro sito all'interno della stessa azienda.	*BRC Ed. 7*
Derivato da OGM	Produzione biologica ed etichettatura dei prodotti biologici.	Derivato interamente o parzialmente da OGM, ma non contenente OGM o da essi costituito.	*Art. 2 REGOLAMENTO (CE) N. 834/2007 DEL CONSIGLIO del 28 giugno 2007*
Descrizione dell'incarico	BRC Global Standards	Un elenco delle responsabilità associate a un certo ruolo all'interno dell'azienda.	*BRC Ed. 7*
Diagramma di flusso	BRC Global Standards	Rappresentazione sistematica della sequenza delle fasi o operazioni utilizzate nella produzione o fabbricazione di un determinato alimento.	*BRC Ed. 7*

Giovanni Romano – TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Dichiarazione nutrizionale **o** **Etichetta nutrizionale**	Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori	S'intendono le informazioni che indicano: - il valore energetico; oppure - il valore energetico e una o più delle sostanze nutritive seguenti soltanto: • grassi (saturi, monoinsaturi, polinsaturi), • carboidrati (zuccheri, polioli, amido), • sale, • fibre, • proteine, - vitamine o sali minerali elencati all'allegato XIII, parte A, punto 1, quando sono presenti in quantità significative conformemente all'allegato XIII, parte A, punto 2.	*All. I Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011*
Disinfezione	Prendici generali di igiene dei prodotti alimentari	La riduzione, per mezzo di agenti chimici e / o metodi fisici, del numero di microrganismi nell'ambiente, a un livello tale da non compromettere la sicurezza degli alimenti o di idoneità.	*P.to 2.3 CODEX alimentarius CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003*
Distribuzione	BRC Global Standards	Il trasporto delle merci all'interno di container (merci in movimento) su strada, treno, aereo o nave.	*BRC Ed. 7*
Documento controllato	BRC Global Standards	Un documento che è identificabile e la cui revisione o ritiro dall'uso sono sempre monitorabili. Il documento è rilasciato a soggetti identificati e la ricezione da parte di questi ultimi viene sempre registrata.	*BRC Ed. 7*
Donazione	Donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà	Cessione di beni a titolo gratuito.	*Art. 2 LEGGE 19 agosto 2016, n. 166*

Giovanni Romano – TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Eccedenze alimentari	Donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà	I prodotti alimentari, agricoli e agro-alimentari che, fermo restando il mantenimento dei requisiti di igiene e sicurezza del prodotto, sono, a titolo esemplificativo e non esaustivo: invenduti o non somministrati per carenza di domanda; ritirati dalla vendita in quanto non conformi ai requisiti aziendali di vendita; rimanenze di attività promozionali; prossimi al raggiungimento della data di scadenza; rimanenze di prove di immissione in commercio di nuovi prodotti; invenduti a causa di danni provocati da eventi meteorologici; invenduti a causa di errori nella programmazione della produzione; non idonei alla commercializzazione per alterazioni dell'imballaggio secondario che non inficiano le idonee condizioni di conservazione.	*Art. 2 LEGGE 19 agosto 2016, n. 166*
Edulcoranti	Additivi alimentari	Sono sostanze utilizzate per conferire un sapore dolce agli alimenti o come edulcoranti da tavola.	*All. I Regolamento (CE) n. 1333/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*
Edulcoranti da tavola	Additivi alimentari	Le preparazioni di edulcoranti autorizzati, che possono contenere altri additivi e/o ingredienti alimentari e che sono destinati a essere venduti ai consumatori finali come sostituto degli zuccheri.	*Art. 3 Regolamento (CE) n. 1333/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*
Emulsionanti	Additivi alimentari	Sono sostanze che rendono possibile la formazione o il mantenimento di una miscela omogenea di due o più fasi immiscibili, come olio e acqua, in un prodotto alimentare.	*All. I Regolamento (CE) n. 1333/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*
Enervazione	Protezione degli animali durante l'abbattimento	Lacerazione del tessuto nervoso centrale e del midollo spinale per mezzo di uno stilo inserito nella cavità cranica.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009*
Equivalente	Principi e i requisiti generali della legislazione alimentare	Riferito a sistemi diversi, significa capace di conseguire gli stessi obiettivi.	*Art. 3 Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002*

Giovanni Romano – Tutto Alimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Equivalenza	Verifica conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali	La capacità di sistemi o misure diversi di raggiungere gli stessi obiettivi; «equivalente» indica sistemi o misure diversi atti a raggiungere gli stessi obiettivi.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Enzima alimentare	Enzimi alimentari	S'intende un prodotto ottenuto da vegetali, animali o microrganismi o prodotti derivati nonché un prodotto ottenuto mediante un processo di fermentazione tramite microrganismi: - contenente uno o più enzimi in grado di catalizzare una specifica reazione biochimica; e - aggiunto ad alimenti per uno scopo tecnologico in una qualsiasi fase di fabbricazione, trasformazione, preparazione, trattamento, imballaggio, trasporto o conservazione degli stessi.	*Art. 5 Regolamento (CE) n. 1332/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli enzimi alimentari*
Esaltatori di sapidità	Additivi alimentari	Sono sostanze che esaltano il sapore e/o la fragranza esistente di un prodotto alimentare.	*All. I Regolamento (CE) n. 1333/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*
Esperto tecnico	Linee guida per audit di sistemi di gestione	Persona che fornisce conoscenze o esperienza specifiche al gruppo di audit.	*UNI EN ISO 19011 2012*
Estratto di luppolo	Organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli – Definizioni tecniche per il settore del luppolo	I prodotti concentrati ottenuti trattando il luppolo o il luppolo in polvere con un solvente.	*All. II Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013*
Etichetta	Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori	Qualunque marchio commerciale o di fabbrica, segno, immagine o altra rappresentazione grafica scritto, stampato, stampigliato, marchiato, impresso in rilievo o a impronta sull'imballaggio o sul contenitore di un alimento o che accompagna detto imballaggio o contenitore.	*Art. 2 Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011*
Etichettatura	Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori	Qualunque menzione, indicazione, marchio di fabbrica o commerciale, immagine o simbolo che si riferisce a un alimento e che figura su qualunque imballaggio, documento, avviso, etichetta, nastro o fascetta che accompagna o si riferisce a tale alimento.	*Art. 2 Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011*

Giovanni Romano – TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Etichettatura	Produzione biologica ed etichettatura dei prodotti biologici.	I termini, le diciture, le indicazioni, i marchi di fabbrica, i nomi commerciali, le immagini o i simboli riguardanti imballaggi, documenti, avvisi, etichette, cartoncini, nastri o fascette e presenti su di essi, che accompagnano o si riferiscono a un prodotto.	*Art. 2 REGOLAMENTO (CE) N. 834/2007 DEL CONSIGLIO del 28 giugno 2007*
	Regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.	Le menzioni, indicazioni, marchi di fabbrica o di commercio, immagini o simboli riferentisi ad un prodotto alimentare e figuranti su qualsiasi imballaggio, documento, cartello, etichetta, anello o fascetta che accompagni tale prodotto alimentare o che ad esso si riferisca.	*Regolamento (UE) n.. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012*
Eventi culturali o sportivi	Protezione degli animali durante l'abbattimento	Eventi essenzialmente e principalmente correlati ad antiche tradizioni culturali o ad attività sportive, comprendenti corse o competizioni di altro genere dai quali non risulti produzione di carne o di altri prodotti di origine animale o risulti una produzione marginale in rapporto all'evento in sé, non economicamente significativa.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009*
Evidenze dell'audit	Linee guida per audit di sistemi di gestione	Registrazioni, dichiarazioni di fatti o altre informazioni, che sono pertinenti ai criteri dell'audit e verificabili.	*UNI EN ISO 19011 2012*
Farina di grano duro	Sfarinati e paste alimentari	Prodotto non granulare ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.	*Art. 2 D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187*
Farina di grano tenero	Sfarinati e paste alimentari	Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.	*Art. 1 D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187*
Farina integrale di grano tenero	Sfarinati e paste alimentari	Prodotto ottenuto direttamente dalla macinazione del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.	*Art. 1 D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187*
Fase di produzione	Regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.	La produzione, la trasformazione o l'elaborazione.	*Regolamento (UE) n.. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012*

Giovanni Romano – InfoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.	Principi e i requisiti generali della legislazione alimentare	Qualsiasi fase, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria di un alimento inclusa fino al magazzinaggio, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore finale inclusi e, ove pertinente, l'importazione, la produzione, la lavorazione, il magazzinaggio, il trasporto, la distribuzione, la vendita e l'erogazione dei mangimi.	*Art. 3 Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002*
Fibre	Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori	Polimeri di carboidrati composti da tre o più unità monomeriche, che non sono né digeriti né assorbiti nel piccolo intestino umano e appartengono a una delle seguenti categorie: - polimeri di carboidrati commestibili naturalmente presenti negli alimenti consumati, - polimeri di carboidrati commestibili ottenuti da materie prime alimentari mediante procedimenti fisici, enzimatici o chimici e che hanno un effetto fisiologico benefico dimostrato da dati scientifici generalmente accettati, - polimeri di carboidrati sintetici commestibili che hanno un effetto fisiologico benefico dimostrato da dati scientifici generalmente accettati.	*All. I Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011*
Filiera alimentare	Sistema di gestione per la sicurezza alimentare	Sequenza di fasi e operazioni coinvolte nella produzione, lavorazione, distribuzione, immagazzinamento e gestione di un alimento e dei suoi ingredienti, dalla produzione primaria al consumo. Include la produzione dei mangimi per gli animali che producono alimenti o per gli animali destinati alla produzione di alimenti. Comprende anche la produzione di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti o le materie prime.	*ISO 22000*
Fonte di acidi grassi Omega-3	Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari	L'indicazione che un alimento è fonte di acidi grassi omega-3 e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno 0,3 g di acido alfa-linolenico per 100 g e per 100 kcal oppure almeno 40 mg della somma di acido eicosapentanoico e acido docosaesaenoico per 100 g e per 100 kcal.	*All. Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 dicembre 2006*
Fonte di fibre	Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari	L'indicazione che un alimento è fonte di fibre e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno 3 g di fibre per 100 g o almeno 1,5 g di fibre per 100 kcal.	*All. Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 dicembre 2006*

Giovanni Romano – InfoTuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Fonte di [nome della o delle vitamine] e/o [nome del o dei minerali]	Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari	L'indicazione che un alimento è fonte di vitamine e/o minerali e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno una quantità significativa di cui all'allegato della direttiva 90/496/CEE o una quantità prevista dalle deroghe di cui all'articolo 6 del regolamento (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006, sull'aggiunta di vitamine e minerali e di talune sostanze di altro tipo agli alimenti.	*All. Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 dicembre 2006*
Fonte di proteine	Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari	L'indicazione che un alimento è fonte di proteine e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 12 % del valore energetico dell'alimento è apportato da proteine.	*All. Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 dicembre 2006*
Formula per lattanti	Alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, alimenti a fini medici speciali	Un prodotto alimentare destinato all'alimentazione dei lattanti nei primi mesi di vita, in grado di soddisfare da solo le esigenze nutrizionali dei lattanti fino all'introduzione di un'adeguata alimentazione complementare.	*Art. 2 Regolamento (UE) N. 609/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 12 giugno 2013*
Formula di proseguimento	Alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, alimenti a fini medici speciali	Un prodotto alimentare destinato all'alimentazione dei lattanti nel momento in cui viene introdotta un'adeguata alimentazione complementare e che costituisce il principale elemento liquido nell'ambito di un'alimentazione progressivamente diversificata di tali lattanti.	*Art. 2 Regolamento (UE) N. 609/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 12 giugno 2013*
Fornitore	BRC Global Standards	Qualsiasi persona, impresa, azienda o altro ente cui è indirizzato l'ordine di fornitura di un'azienda.	*BRC Ed. 7*
Frattaglie	Igiene per gli alimenti di origine animale	Le carni fresche diverse da quelle della carcassa, inclusi i visceri e il sangue.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*

Giovanni Romano - TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Frode alimentare	BRC Global Standards	Sostituzione, diluizione o correzione fraudolenta e intenzionale di un prodotto o una materia prima, o presentazione ingannevole del prodotto o della materia prima per ottenere un tornaconto economico, attraverso l'incremento del valore apparente del prodotto o la riduzione dei relativi costi di produzione.	*BRC Ed. 7*
Frumento	L'informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti.	Tutte le specie di Triticum.	*Art. 2 Regolamento di Esecuzione (UE) n. 828/2014 della Commissione del 30 luglio 2014*
Funghi porcini	Raccolta e della commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati	Funghi appartenenti alla specie Boletus edulis e relativo gruppo.	*Art. 19, legge 23 agosto 1993, n. 352*
Funghi secchi	Raccolta e della commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati	Il prodotto che, dopo essiccamento naturale o meccanico, presenta un tasso di umidità non superiore a 12% + 2% m/m; con tale denominazione possono essere posti in commercio funghi appartenenti alle seguenti specie: Boletus edulis e relativo gruppo (Boletus pinicola, Boletus aereus, Boletus reticulatus); Cantharellus (tutte le specie escluse subcibarius, tubaeformis varietà lutescens e muscigenus); Agaricus bisporus; Marasmius oreades; Auricularia auricula-judae; Morchella (tutte le specie); Boletus granulatus; Boletus luteus; Boletus badius; Craterellus cornucopioides; Psalliota hortensis; Lentinus edodes; Pleurotus ostreatus; Lactarius deliciosus; Amanita caesarea.	*Art 17, legge 23 agosto 1993, n. 352*
Gas di imballaggio	Additivi umidificanti	Sono gas differenti dall'aria introdotti in un contenitore prima, durante o dopo aver introdotto in tale contenitore un prodotto alimentare.	*All. I Regolamento (CE) n. 1333/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*

Giovanni Romano – TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Gelatina	Igiene per gli alimenti di origine animale	Proteina naturale e solubile, gelificata o non, ottenuta per idrolisi parziale del collagene prodotto a partire da ossa, pelli, tendini e nervi di animali.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
	Confetture, le gelatine e le marmellate di frutta, nonché la crema di marroni, destinate all'alimentazione umana	E' la mescolanza, sufficientemente gelificata, di zuccheri, di succo di frutta e/o estratto acquoso di una o più specie di frutta. La quantità di succo di frutta e/o di estratto acquoso utilizzata per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito non deve essere inferiore a quella fissata per la produzione della confettura Dette quantità sono calcolate previa detrazione del peso dell'acqua impiegata per la preparazione degli estratti acquosi.	*All. 1 DECRETO LEGISLATIVO 20 febbraio 2004, n. 50*
Gelatina extra	Confetture, le gelatine e le marmellate di frutta, nonché la crema di marroni, destinate all'alimentazione umana	E' la mescolanza, sufficientemente gelificata, di zuccheri, di succo di frutta e/o estratto acquoso di una o più specie di frutta. I seguenti frutti mescolati ad altri non possono essere utilizzati per la produzione di gelatine extra: mele, pere, prugne a nocciolo aderente, meloni, angurie, uva, zucche, cetrioli e pomodori. La quantità di succo di frutta e/o di estratto acquoso utilizzata per la produzione di 1000 grammi di prodotto finito non deve essere inferiore a quella fissata per la produzione della confettura extra.	*All. 1 DECRETO LEGISLATIVO 20 febbraio 2004, n. 50*
Germogli	Rintracciabilità per i germogli e i semi destinati alla produzione di germogli	I prodotti ottenuti dalla germinazione del seme e dalla sua crescita in acqua o in altro mezzo di coltura, raccolti prima dello sviluppo di foglie vere e proprie e destinati ad essere consumati integralmente, incluso il seme.	*Art. 2 Regolamento (UE) n. 208/2013 della Commissione dell'11 marzo 2013*
Gestione del rischio	Principi e i requisiti generali della legislazione alimentare	Processo, distinto dalla valutazione del rischio, consistente nell'esaminare alternative d'intervento consultando le parti interessate, tenendo conto della valutazione del rischio e di altri fattori pertinenti e, se necessario, compiendo adeguate scelte di prevenzione e di controllo.	*Art. 3 Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002*
Gestore	Qualità delle acque destinate al consumo umano.	Il gestore del servizio idrico integrato, così come definito dall'articolo 2, comma 1, lettera o-bis) del decreto legislativo 11 maggio 1999, n. 152, e successive modifiche , nonché chiunque fornisca acqua a terzi attraverso impianti idrici autonomi o cisterne, fisse o mobili.	*Art. 2 DECRETO LEGISLATIVO 2 febbraio 2001, n. 31*

Giovanni Romano - InfoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
GHP (buone pratiche igieniche):	Elaborazione e sviluppo manuali di corretta prassi operativa.	Insieme di pratiche generali atte a garantire il rispetto dei requisiti generali e specifici in materia d'igiene, consistenti in condizioni e misure utili a contribuire alla sicurezza e all'idoneità igienica di un prodotto, dalla produzione primaria al consumo.	*Tavolo di lavoro 21 gennaio 2011 Ministero della Salute*
GHP (corrette prassi igieniche) e GMP (buone prassi di fabbricazione)	Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare	Un pacchetto di prassi e di condizioni di prevenzione volte a garantire la sicurezza degli alimenti prodotti. Le GHP sottolineano principalmente la necessità di procedure che garantiscano l'igiene mentre le GMP si concentrano sulle metodologie di lavoro corrette. La maggior parte dei PRP sono GHP o GMP.	*Appendice 1 Comunicazione della Commissione Europea (2016/C 278/01)*
Global Food Safety Initiative (GFSI)	BRC Global Standards	Progetto gestito dal Consumer Goods Forum per armonizzare e confrontare gli standard sulla sicurezza alimentare a livello internazionale (www.mygfsi.com).	*BRC Ed. 7*
Glutine	L'informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti.	Frazione proteica del frumento, della segale, dell'orzo, dell'avena o delle loro varietà incrociate nonché dei loro derivati, cui alcune persone sono intolleranti, e che è insolubile in acqua e in soluzione di cloruro di sodio 0,5 M	*Art. 2 Regolamento di Esecuzione (UE) n. 828/2014 della Commissione del 30 luglio 2014*
GMP (buone pratiche di produzione):	Elaborazione e sviluppo manuali di corretta prassi operativa.	Modalità operative di corretta manipolazione e preparazione degli alimenti che assicurano che gli alimenti siano costantemente fabbricati e controllati, in modo da assicurare la conformità alle norme ad essi applicabili e agli standard qualitativi adeguati all'uso cui sono destinati, senza costituire rischi per la salute umana.	*Tavolo di lavoro 21 gennaio 2011 Ministero della Salute*
Grani ambrati	Organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli	Grani che hanno subito, per cause diverse dalla precottura, un'alterazione uniforme, leggera e generale del loro colore; tale alterazione cambia il colore dei grani in un colore paglierino chiaro.	*All. II Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013*
Grani gessati	Organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli	Grani di cui almeno i tre quarti della superficie presentano un aspetto opaco e farinoso.	*All. II Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013*

Giovanni Romano - Infotuttoalimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Grani gialli	Organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli	Grani che hanno subito, per cause diverse dalla precottura, una modifica totale o parziale del colore naturale assumendo diverse colorazioni, dal giallo limone al giallo arancio.	*All. II Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013*
Grani interi	Organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli	Grani ai quali è stata tolta, indipendentemente dalle caratteristiche proprie di ciascuna fase di lavorazione, al massimo una parte del dente.	*All. II Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013*
Grani maculati	Organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli	Grani che hanno subito, in un punto ristretto della superficie, un'evidente alterazione del colore naturale. Le macchie possono essere di diversi colori (nerastre, rossastre, brune); sono inoltre considerate come macchie le striature nere profonde. Se le macchie hanno un'intensità di colorazione (nero, rosa, bruno-rossastro) immediatamente visibile ed un'ampiezza pari o superiore alla metà dei grani, questi ultimi devono essere considerati alla stregua di grani gialli.	*All. II Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013*
Grani striati rossi	Organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli	Grani che presentano, secondo diverse intensità e tonalità, striature longitudinali di colore rosso dovute a residui del pericarpo.	*All. II Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013*
Grani vaiolati	Organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli	Grani aventi un piccolo cerchio ben delimitato di colore scuro e di forma più o meno regolare; sono inoltre considerati come grani vaiolati i grani che presentano striature nere leggere e superficiali; le striature e le macchie non devono presentare un alone giallo o scuro.	*All. II Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013*
Grani verdi	Organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli	Grani a maturazione incompleta.	*All. II Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013*
Grasso animale fuso	Igiene per gli alimenti di origine animale	Grasso ricavato per fusione dalla carne, comprese le ossa, destinato al consumo umano.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*

Giovanni Romano - InfoTuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Grassi	Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori	I lipidi totali, compresi i fosfolipidi.	*All. I Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011*
Gruppo di audit	Linee guida per audit di sistemi di gestione	Uno o più auditor che conducono un audit supportati, se necessario, da esperti tecnici.	*UNI EN ISO 19011 2012*
Guida	Linee guida per audit di sistemi di gestione	Persona designata dall'organizzazione oggetto dell'audit per assistere il gruppo di audit.	*UNI EN ISO 19011 2012*
HACCP	Prendici generali di igiene dei prodotti alimentari	Un sistema che identifica, valuta, controlla i rischi che sono significativi per la sicurezza alimentare.	*P.to 2.3 CODEX alimentarius CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003*
Home Restaurant	Attività di ristorazione in abitazione privata (home restaurant)	L'attività finalizzata all'erogazione del servizio di ristorazione esercitata da persone fisiche all'interno dell'immobile, di proprietà o concesso in locazione, destinato ad abitazione privata delle stesse persone fisiche.	*N. 3258 PROPOSTA DI LEGGE Disciplina dell'attività di ristorazione in abitazione privata (home restaurant)*
Identità garantita	BRC Global Standards	Prodotto con un'origine definita o con caratteristiche di purezza che devono essere mantenute in tutta la catena alimentare (per esempio tramite la tracciabilità e la protezione da contaminazione).	*BRC Ed. 7*
Idoneità alimentare	Prendici generali di igiene dei prodotti alimentari	Garanzia che i prodotti alimentari sono idonei per il consumo umano secondo l'uso cui sono destinati.	*P.to 2.3 CODEX alimentarius CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003*
Igiene degli alimenti	Principi e i requisiti generali della legislazione alimentare	Le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto.	*Art. 3 Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002*

Giovanni Romano - TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Igiene alimentare	Prendici generali di igiene dei prodotti alimentari	Tutte le condizioni e le misure necessarie per garantire la sicurezza e idoneità dei prodotti alimentari in tutte le fasi della catena alimentare.	*P.to 2.3 CODEX alimentarius CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003*
Imballaggio	Principi e i requisiti generali della legislazione alimentare	Il collocamento di uno o più prodotti alimentari confezionati in un secondo contenitore, nonché detto secondo contenitore.	*Art. 3 Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002*
Imballaggio esterno	BRC Global Standards	Imballaggio visibile dall'esterno nel momento in cui il prodotto lascia il sito di produzione. Per esempio, una scatola di cartone può essere considerata un imballaggio esterno anche se avvolta in pellicola trasparente.	*BRC Ed. 7*
Imballaggio primario	BRC Global Standards	Tipo di imballaggio che fa parte dell'unità di vendita, utilizzato e smaltito dal consumatore (per esempio una bottiglia, un tappo o un'etichetta).	*BRC Ed. 7*
Imballaggio secondario	BRC Global Standards	Imballaggio utilizzato per contenere e trasportare articoli in un punto vendita al dettaglio (per esempio una confezione in cartone ondulato).	*BRC Ed. 7*
Imballaggio preconfezionato o preimballaggio	Precondizionamento in massa o in volume di alcuni prodotti in imballaggi preconfezionati.	L'insieme di un prodotto e dell'imballaggio individuale nel quale tale prodotto e' preconfezionato. Un prodotto e' preconfezionato quando e' contenuto in un imballaggio di qualsiasi tipo chiuso in assenza dell'acquirente e preparato in modo che la quantità del prodotto in esso contenuta abbia un valore prefissato e non possa essere modificata senza aprire o alterare palesemente l'imballaggio stesso.	*Art. 2 LEGGE 25 ottobre 1978, n. 690*

Giovanni Romano – TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Imballatore esterno	BRC Global Standards	Azienda che imballa il prodotto finale della confezione destinata al consumatore.	*BRC Ed. 7*
Immissione sul mercato	Principi e i requisiti generali della legislazione alimentare	La detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta.	*Art. 3 Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002*
	Materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari	La detenzione di materiali e oggetti a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente dette.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004*
Immobilizzazione	Protezione degli animali durante l'abbattimento	Qualsiasi sistema inteso a limitare i movimenti degli animali, che risparmi loro qualsiasi dolore, paura o agitazione evitabili, mirante a facilitare uno stordimento e un abbattimento efficaci.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009*
Impianto di distribuzione domestico	Qualità delle acque destinate al consumo umano.	Le conduttore, i raccordi, le apparecchiature installati tra i rubinetti normalmente utilizzati per l'erogazione dell'acqua destinata al consumo umano e la rete di distribuzione esterna. La delimitazione tra impianto di distribuzione domestico e rete di distribuzione esterna, di seguito denominata punto di consegna, e' costituita dal contatore, salva diversa indicazione del contratto di somministrazione.	*Art. 2 DECRETO LEGISLATIVO 2 febbraio 2001, n. 31*
Importatore	BRC Global Standards	Un'azienda il cui obiettivo è facilitare la circolazione di prodotti provenienti da un altro Paese. Generalmente il primo destinatario dei prodotti in quel Paese.	*BRC Ed. 7*
Importazione	Verifica conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali	L'immissione in libera pratica di alimenti o mangimi o l'intenzione di immettere in libera pratica mangimi o alimenti, ai sensi dell'articolo 79 del regolamento (CEE) n. 2913/92, in uno dei territori di cui all'allegato I del Reg. CE 882/04.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Impresa	Materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari	Ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolga attività connesse con qualunque fase della lavorazione, della trasformazione e della distribuzione dei materiali e degli oggetti.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004*

Giovanni Romano - TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Impresa alimentare	Igiene per gli alimenti di origine animale	Ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Impresa nel settore dei mangimi	Principi e i requisiti generali della legislazione alimentare	Ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle operazioni di produzione, lavorazione, trasformazione, magazzinaggio, trasporto o distribuzione di mangimi, compreso ogni produttore che produca, trasformi o immagazzini mangimi da somministrare sul suo fondo agricolo ad animali.	*Art. 3 Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002*
Incidente	BRC Global Standards	Un evento il cui verificarsi può determinare la produzione o la fornitura di prodotti non sicuri, illegali o non conformi.	*BRC Ed. 7*
Indicatori di performance	BRC Global Standards	Riepilogo di dati quantificati che offrono informazioni sui livelli di conformità rispetto agli obiettivi concordati (per esempio reclami dei clienti, incidenti riguardanti i prodotti e dati di laboratorio).	*BRC Ed. 7*
Indicazione	Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari	Qualunque messaggio o rappresentazione non obbligatorio in base alla legislazione comunitaria o nazionale, comprese le rappresentazioni figurative, grafiche o simboliche in qualsiasi forma, che affermi, suggerisca o sottintenda che un alimento abbia particolari caratteristiche.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 dicembre 2006*
Indicazione nutrizionale	Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari	Qualunque indicazione che affermi, suggerisca o sottintenda che un alimento abbia particolari proprietà nutrizionali benefiche, dovute: - all'energia (valore calorico) che: • apporta; • apporta a tasso ridotto o accresciuto, o • non apporta, e/o - alle sostanze nutritive o di altro tipo che • contiene; • contiene in proporzioni ridotte o accresciute, o • non contiene.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 dicembre 2006*

Giovanni Romano – Tuttoalimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Indicazione relative alla riduzione di un rischio di malattia	Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari	Qualunque indicazione sulla salute che affermi, suggerisca o sottintenda che il consumo di una categoria di alimenti, di un alimento o di uno dei suoi componenti riduce significativamente un fattore di rischio di sviluppo di una malattia umana.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 dicembre 2006*
Indicazione sulla salute	Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari	Qualunque indicazione che affermi, suggerisca o sottintenda l'esistenza di un rapporto tra un categoria di alimenti, un alimento o uno dei suoi componenti e la salute.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 dicembre 2006*
Indumenti protettivi	BRC Global Standards	Capi di abbigliamento pensati per proteggere il prodotto dalla potenziale contaminazione da parte di chi li indossa.	*BRC Ed. 7*
Informazioni sugli alimenti	Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori	Le informazioni concernenti un alimento e messe a disposizione del consumatore finale mediante un'etichetta, altri materiali di accompagnamento o qualunque altro mezzo, compresi gli strumenti della tecnologia moderna o la comunicazione verbale.	*Art. 2 Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011*
Informazioni obbligatorie sugli alimenti	Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori	Le indicazioni che le disposizioni dell'Unione impongono di fornire al consumatore finale.	*Art. 2 Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011*
Ingrediente	Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori	Qualunque sostanza o prodotto, compresi gli aromi, gli additivi e gli enzimi alimentari, e qualunque costituente di un ingrediente composto utilizzato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se sotto forma modificata; i residui non sono considerati come ingredienti.	*Art. 2 Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011*
Ingrediente alimentare con proprietà aromatizzanti	Aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti.	S'intende un ingrediente alimentare diverso dagli aromi che può essere aggiunto agli alimenti allo scopo principale di aggiungerne o modificarne l'aroma e che contribuisce significativamente alla presenza negli alimenti di talune sostanze indesiderabili presenti in natura.	*Art. 3 Regolamento (CE) n. 1334/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*

Giovanni Romano – TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Ingrediente composto	Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori	Un ingrediente che è esso stesso il prodotto di più ingredienti.	*Art. 2 Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011*
Ingrediente primario	Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori	L'ingrediente o gli ingredienti di un alimento che rappresentano più del 50 % di tale alimento o che sono associati abitualmente alla denominazione di tale alimento dal consumatore e per i quali nella maggior parte dei casi è richiesta un'indicazione quantitativa.	*Art. 2 Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011*
Integratori alimentari	Integratori alimentari	I prodotti alimentari destinati ad integrare la comune dieta e che costituiscono una fonte concentrata di sostanze nutritive, quali le vitamine e i minerali, o di altre sostanze aventi un effetto nutritivo o fisiologico, in particolare ma non in via esclusiva aminoacidi, acidi grassi essenziali, fibre ed estratti di origine vegetale, sia monocomposti che pluricomposti, in forme predosate. I termini: «complemento alimentare» o: «supplemento alimentare» sono da intendersi come sinonimi di: «integratore alimentare».	*Art. 2 Decreto Legislativo 21 maggio 2004, n. 169*
Intensificatori del contrasto	Additivi alimentari	Sono sostanze che, se applicate sulla superficie esterna degli ortofrutticoli in seguito alla depigmentazione di parti predefinite (per esempio mediante trattamento laser), aiutano a distinguere tali parti dal resto della superficie conferendo una colorazione in seguito all'interazione con alcune componenti dell'epidermide.	*All. I Regolamento (CE) n. 1333/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*
Intermediario	BRC Global Standards	Una società che acquista o "acquisisce i diritti su" prodotti per la rivendita alle aziende, per esempio produttori, rivenditori o aziende di servizi alimentari, ma non al consumatore finale.	*BRC Ed. 7*
Introduzione	Verifica conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali	L'importazione definita al punto 15 e l'immissione di merci in uno dei regimi doganali di cui all'articolo 4, paragrafo 16, lettere da b) a f) del Reg. 882/04, del regolamento (CEE) n. 2913/92, nonché il loro ingresso in una zona franca o in un magazzino franco.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*

Giovanni Romano - TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Involgente protettivo	Vendita a peso netto delle merci.	E' involgente protettivo tutto ciò che è a diretto contatto con il prodotto fin dal momento in cui viene venduto dal produttore o dal confezionatore e che è utilizzato per preservare il prodotto stesso dai danni che possono derivare alla sua integrità sia dallo sfregamento contro le pareti del contenitore, sia dal contatto con l'ambiente esterno.	*Art. 12 Decreto Ministeriale 21 dicembre 1984*
Isoglucosio	Organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli – Definizioni tecniche per il settore dello zucchero	Il prodotto ottenuto dal glucosio o dai suoi polimeri di un tenore, in peso, allo stato secco, di almeno 10 % di fruttosio.	*All. II Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013*
Ispettore	BRC Global Standards	Una persona in possesso delle conoscenze e competenze adeguate per eseguire una verifica.	*BRC Ed. 7*
Ispezione	L'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano	L'esame di stabilimenti, di animali e di prodotti alimentari e della loro trasformazione, delle aziende del settore dei prodotti alimentari e del loro sistema di gestione e di produzione compresi documenti, test sul prodotto finito e sulle prassi di somministrazione di mangimi, nonché dell'origine e destinazione degli input e output di produzione per verificare che tutte queste voci siano conformi alle prescrizioni di legge.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
	Verifica conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali	L'esame di qualsiasi aspetto relativo ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge relative ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Laboratorio di sezionamento	Igiene per gli alimenti di origine animale	Stabilimento adibito al disosso e al sezionamento di carni.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*

Giovanni Romano - TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Lagomorfi	Igiene per gli alimenti di origine animale	Carni di conigli e lepri, nonché carni di roditori.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Lattante	Alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, alimenti a fini medici speciali	Un bambino di età inferiore a dodici mesi.	*Art. 2 Regolamento (UE) N. 609/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 12 giugno 2013*
Latte crudo	Igiene per gli alimenti di origine animale	Latte prodotto mediante secrezione della ghiandola mammaria di animali di allevamento che non è stato riscaldato a più di 40 °C e non è stato sottoposto ad alcun trattamento avente un effetto equivalente.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Latte intero	Organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli – Latte destinato al consumo umano	Latte sottoposto a trattamento termico e che, per quanto riguarda il tenore di materia grassa, è conforme ad una delle seguenti formule: - latte intero normalizzato: latte il cui tenore di materia grassa corrisponde almeno al 3,50 % (m/m); tuttavia, gli Stati membri possono prevedere una categoria supplementare di latte intero, il cui tenore di materia grassa sia superiore o uguale al 4,00 % (m/m); - latte intero non normalizzato: latte il cui tenore di materia grassa non è stato modificato, dopo la mungitura, mediante aggiunta o prelievo di materia grassa del latte oppure mediante miscelazione con latte il cui tenore naturale di materia grassa è stato modificato; il tenore di materia grassa non può comunque essere inferiore al 3,50 % (m/m).	*All. II Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013*
Latte parzialmente scremato	Organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli – Latte destinato al consumo umano	Latte sottoposto a trattamento termico e il cui tenore di materia grassa è stato portato ad un tasso compreso tra un minimo dell'1,50 % (m/m) ed un massimo dell'1,80 % (m/m).	*All. II Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013*

Giovanni Romano - TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Latte scremato	Organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli – Latte destinato al consumo umano	Latte sottoposto a trattamento termico e il cui tenore di materia grassa è stato portato ad un tasso massimo dello 0,50 % (m/m).	*All. II Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013*
Lavori in corso	BRC Global Standards	Prodotti semifiniti, semilavorati o materiali in attesa di completamento del processo di manifattura.	*BRC Ed. 7*
Legalità	BRC Global Standards	Conformemente alle leggi vigenti nella località di produzione e nei Paesi in cui il prodotto deve essere venduto.	*BRC Ed. 7*
Leggero/Light	Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari	L'indicazione che un prodotto è «leggero» o «light» e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono soggette alle stesse condizioni fissate per il termine «ridotto»; l'indicazione è inoltre accompagnata da una specificazione delle caratteristiche che rendono il prodotto «leggero» o «light».	*All. Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 dicembre 2006*
Leggibilità	Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori	L'apparenza fisica delle informazioni, tramite le quali l'informazione è visivamente accessibile al pubblico in generale e che è determinata da diversi fattori, tra cui le dimensioni del carattere, la spaziatura tra lettere e righe, lo spessore, il tipo di colore, la proporzione tra larghezza e altezza delle lettere, la superficie del materiale nonché il contrasto significativo tra scritta e sfondo.	*Art. 2 Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011*
Legislazione alimentare	Principi e i requisiti generali della legislazione alimentare	Le leggi, i regolamenti e le disposizioni amministrative riguardanti gli alimenti in generale, e la sicurezza degli alimenti in particolare, sia nella Comunità che a livello nazionale; sono incluse tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti e anche dei mangimi prodotti per gli animali destinati alla produzione alimentare o ad essi somministrati.	*Art. 3 Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002*

Giovanni Romano – TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Limite critico	Sistema di gestione per la sicurezza alimentare	Criterio che separa l'accettabilità dalla non-accettabilità	*ISO 22000*
	Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare	Un criterio che differenzia l'accettabilità e l'inaccettabilità.	*Appendice 1 Comunicazione della Commissione Europea (2016/C 278/01)*
Locali	BRC Global Standards	Un edificio fisico o uno spazio di proprietà della società sottoposto a verifica all'interno di un sito.	*BRC Ed. 7*
Lotto	Sistema di Rintracciabilità nella Filiera alimentare e mangimistica	Insieme di unità di un prodotto che sono state prodotte e/o trasformate o confezionate in circostanze similari. Il lotto è determinato da parametri stabiliti dall'Organizzazione a priori, l'insieme di unità può essere ridotto ad una singola unità di prodotto.	*ISO 22005*
	BRC Global Standards	Insieme di prodotti fabbricati nelle stesse condizioni di processo e associati a un unico codice di identificazione.	*BRC Ed. 7*
Luogo di provenienza	Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori	Qualunque luogo indicato come quello da cui proviene l'alimento, ma che non è il «paese d'origine» come individuato ai sensi degli articoli da 23 a 26 del regolamento (CEE) n. 2913/92; il nome, la ragione sociale o l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare apposto sull'etichetta non costituisce un'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza del prodotto alimentare ai sensi del presente regolamento.	*Art. 2 Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011*
Lumache	Igiene per gli alimenti di origine animale	I gasteropodi terrestri delle specie Helix Pomatia L., Helix Aspersa Muller, Helix lucorum e specie appartenenti alla famiglia acatinidi.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Luppolo	Organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli – Definizioni tecniche per il settore del luppolo	Le infiorescenze essiccate, dette anche coni, della pianta (femmina) del luppolo rampicante (Humulus lupulus); le infiorescenze, di colore verde-giallo e di forma ovoidale, sono provviste di peduncolo e la loro sezione maggiore varia generalmente tra 2 e 5 cm.	*All. II Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013*

Giovanni Romano - TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Luppolo in polvere	Organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli – Definizioni tecniche per il settore del luppolo	Il prodotto ottenuto mediante macinazione del luppolo e contenente tutti i suoi elementi naturali.	*All. II Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013*
Luppolo in polvere arricchito di luppolina	Organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli – Definizioni tecniche per il settore del luppolo	Il prodotto ottenuto dalla macinazione del luppolo previa eliminazione meccanica di parte delle foglie, degli steli, delle brattee e delle rachidi.	*All. II Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013*
Macellazione	Protezione degli animali durante l'abbattimento	L'abbattimento di animali destinati all'alimentazione umana.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009*
Macellazione rituale	Protezione degli animali durante l'abbattimento	Una serie di atti correlati alla macellazione di animali prescritti da una religione.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009*
Macello	Igiene per gli alimenti di origine animale	Stabilimento adibito alla macellazione e la tolettatura degli animali le cui carni sono destinate al consumo umano.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Macello	Protezione degli animali durante l'abbattimento	Qualsiasi stabilimento utilizzato per la macellazione di animali terrestri rientrante nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 853/2004.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009*
Mandria	Controlli ufficiali delle carni	Qualsiasi animale o gruppo di animali detenuto in un'azienda come unità epidemiologica; qualora un'azienda detenga più di una mandria, ciascuna delle mandrie costituisce un'unità epidemiologica distinta.	*All. VI Ter Reg. CE 2074/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005*

Giovanni Romano – TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Mangime **(o «alimento per animali»)**	Principi e i requisiti generali della legislazione alimentare	Qualsiasi sostanza o prodotto, compresi gli additivi, trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato alla nutrizione per via orale degli animali.	*Art. 3 Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002*
Marchio di conformità	Produzione biologica ed etichettatura dei prodotti biologici.	Un marchio attestante la conformità ad un determinato insieme di norme o ad altri documenti normativi.	*Art. 2 REGOLAMENTO (CE) N. 834/2007 DEL CONSIGLIO del 28 giugno 2007*
Marchio di vendita al dettaglio	BRC Global Standards	Un marchio di fabbrica, logo, copyright o indirizzo di un rivenditore.	*BRC Ed. 7*
Marmellata	Confetture, le gelatine e le marmellate di frutta, nonché la crema di marroni, destinate all'alimentazione umana.	E' la mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di acqua, zuccheri e di uno o più dei seguenti prodotti ottenuti da agrumi: polpa, purea, succo, estratti acquosi e scorze.	*All. 1 DECRETO LEGISLATIVO 20 febbraio 2004, n. 50*
Marmellata gelatina	Confetture, le gelatine e le marmellate di frutta, nonché la crema di marroni, destinate all'alimentazione umana.	E' il prodotto esente totalmente da sostanze insolubili, salvo eventualmente esigue quantità di scorza di agrumi finemente tagliata.	*All. 1 DECRETO LEGISLATIVO 20 febbraio 2004, n. 50*
Massa nominale o volume nominale	Precondizionamento in massa o in volume di alcuni prodotti in imballaggi preconfezionati.	La massa o il volume indicato sull'imballaggio e corrisponde alla quantità di prodotto che si ritiene debba contenere.	*Art. 2 LEGGE 25 ottobre 1978, n. 690*
Materia prima	BRC Global Standards	Qualsiasi materiale di base o materiale semilavorato utilizzato dall'azienda per la fabbricazione di un prodotto. Le materie prime comprendono i materiali di confezionamento.	*BRC Ed. 7*

Giovanni Romano – TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Materie prime	BRC Global Standards	Ingrediente alimentare, additivo o coadiuvante di processo utilizzato nella produzione di un prodotto alimentare.	*BRC Ed. 7*
Materiali di base diversi dagli alimenti	Aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti.	S'intende un materiale di origine vegetale, animale, microbiologica o minerale da cui sono prodotti gli aromi o gli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti; può trattarsi di: - alimenti; o - materiali di base diversi dagli alimenti.	*Art. 3 Regolamento (CE) n. 1334/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*
Materiali e oggetti attivi destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari	Materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari	Materiali e oggetti destinati a prolungare la conservabilità o mantenere o migliorare le condizioni dei prodotti alimentari imballati. Essi sono concepiti in modo da incorporare deliberatamente componenti che rilascino sostanze nel prodotto alimentare imballato o nel suo ambiente, o le assorbano dagli stessi.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004*
Materiali e oggetti intelligenti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari	Materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari	Materiali e oggetti che controllano le condizioni del prodotto alimentare imballato o del suo ambiente.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004*
Mercato all'ingrosso	Igiene per gli alimenti di origine animale	Azienda del settore alimentare comprendente varie unità separate che hanno in comune impianti e sezioni in cui i prodotti alimentari sono venduti agli operatori del settore alimentare.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Mercato in sede propria	Requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche.	Il mercato che ha un suo luogo esclusivo, destinato a tale uso nei documenti urbanistici, costruito appositamente per il commercio, con configurazioni edilizie specifiche e materiali adatti.	*Art. 1 ORDINANZA 3 aprile 2002 Gazzetta Ufficiale N. 114 del 17 Maggio 2002*
Mercato su strada	Requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche.	Il mercato che occupa, per un certo tempo nell'arco della giornata, spazi aperti, sui quali si alterna con altre attività cittadine.	*Art. 1 ORDINANZA 3 aprile 2002 Gazzetta Ufficiale N. 114 del 17 Maggio 2002*

Giovanni Romano – InfoTuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Merci vendute a peso allo stato sfuso	Vendita a peso netto delle merci.	Le merci il cui peso venga determinato all'atto stesso della domanda d'acquisto	*Art. 2 Decreto Ministeriale 21 dicembre 1984*
Mezzena	Organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli – Carcasse bovine	Il prodotto ottenuto dalla separazione della carcassa secondo un piano di simmetria che passa per il centro di ciascuna vertebra cervicale, dorsale, lombare e sacrale e per il centro dello sterno e della sinfisi ischio-pubica.	*All. II Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013*
Microrganismi	Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari	I batteri, i virus, i lieviti, le muffe, le alghe, i protozoi parassiti, gli elminti parassiti microscopici, le loro tossine e i loro metabolici.	*Art. 2 Reg. CE 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005*
Miele	Produzione e commercializzazione del miele	Si intende la sostanza dolce naturale che le api (Apis mellifera) producono dal nettare di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante o dalle sostanze secrete da insetti succhiatori che si trovano su parti vive di piante che esse bottinano, trasformano, combinandole con sostanze specifiche proprie, depositano, disidratano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare.	*Art. 1 DECRETO LEGISLATIVO 21 maggio 2004, n. 179*
Misura di controllo	Sistema di gestione per la sicurezza alimentare	Azione o attività che può essere utilizzata per prevenire o eliminare un pericolo per la Sicurezza Alimentare o ridurlo a un livello accettabile.	*ISO 22000*
	BRC Global Standards	Qualsiasi azione o attività finalizzata a prevenire o eliminare un rischio per la sicurezza alimentare o a ridurlo a un livello accettabile.	*BRC Ed. 7*
Misurazione	Concetti di base e generali Metrologia	Processo volto a ottenere sperimentalmente uno o più valoriche possono essere ragionevolmente attribuiti a una grandezza.	*Vocabolario Internazionale di Metrologia (VIM) 2.1*

Giovanni Romano – TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Molluschi bivalvi	Igiene per gli alimenti di origine animale	I molluschi lamellibranchi filtratori.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Monitoraggio	Verifica conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali	La realizzazione di una sequenza predefinita di osservazioni o misure al fine di ottenere un quadro d'insieme della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti, di salute e di benessere degli animali.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
	Sistema di gestione per la sicurezza alimentare	Esecuzione di una sequenza pianificata di osservazioni o misurazioni per valutare se le misure di controllo stanno funzionando come previsto.	*ISO 22000*
	BRC Global Standards	Una sequenza pianificata di osservazioni o misurazioni di un determinato parametro di controllo per valutare il raggiungimento o meno dei limiti predefiniti.	*BRC Ed. 7*
Nanomateriale ingegnerizzato	Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori	Il materiale prodotto intenzionalmente e caratterizzato da una o più dimensioni dell'ordine di 100 nm o inferiori, o che è composto di parti funzionali distinte, interne o in superficie, molte delle quali presentano una o più dimensioni dell'ordine di 100 nm o inferiori, compresi strutture, agglomerati o aggregati che possono avere dimensioni superiori all'ordine di 100 nm, ma che presentano proprietà caratteristiche della scala nanometrica.	*Art. 2 Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011*
Naturalmente **Naturale**	Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari	Se un alimento soddisfa in natura le condizioni stabilite dal presente allegato (*All. Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 dicembre 2006)* per l'impiego di un'indicazione nutrizionale, il termine «naturalmente/naturale» può essere inserito all'inizio dell'indicazione.	*All. Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 dicembre 2006*
Nave frigorifero **(prodotti della pesca)**	Igiene per gli alimenti di origine animale	La nave a bordo della quale i prodotti della pesca sono congelati, se necessario dopo operazioni preliminari quali il dissanguamento, la decapitazione, l'eviscerazione e il taglio delle pinne; ove del caso, tali operazioni sono seguite da confezionamento o imballaggio.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*

Giovanni Romano - InfoTuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Nave officina **(prodotti della pesca)**	Igiene per gli alimenti di origine animale	La nave a bordo della quale i prodotti della pesca sono sottoposti a una o più delle seguenti operazioni, seguite da un confezionamento o imballaggio e, se necessario, da un congelamento o surgelazione: sfilettatura, affettatura, pelatura, sgusciatura, tritatura o trasformazione.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Negozio mobile	Requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche.	Il veicolo immatricolato secondo il codice della strada come veicolo speciale uso negozio.	*Art. 1 ORDINANZA 3 aprile 2002 Gazzetta Ufficiale N. 114 del 17 Maggio 2002*
Non conformità	Verifica conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali	La mancata conformità alla normativa in materia di mangimi o di alimenti, e alle norme per la tutela della salute e del benessere degli animali.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
	Linee guida per audit di sistemi di gestione	Mancato soddisfacimento di un requisito.	*UNI EN ISO 19011 2012*
	BRC Global Standards	Il mancato adempimento di uno specifico requisito di sicurezza, legalità o qualità del prodotto o di uno specifico requisito di sistema.	*BRC Ed. 7*
Normativa in materia di informazioni sugli alimenti	Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori	Le disposizioni dell'Unione che disciplinano le informazioni sugli alimenti, in particolare l'etichettatura, comprese le norme generali applicabili a tutti gli alimenti in particolari circostanze o a talune categorie di alimenti e le norme che si applicano unicamente a specifici alimenti.	*Art. 2 Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011*
Normativa in materia di mangimi	Verifica conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali	Le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative che disciplinano i mangimi in generale e la sicurezza dei mangimi in particolare, a livello comunitario o nazionale; essa copre qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, della distribuzione e dell'uso dei mangimi.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*

Giovanni Romano - TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Norme di buona pratica applicabili ai processi di pulizia e igienizzazione	BRC Global Standards	L'insieme dei processi e delle procedure di controllo di servizi/personale finalizzate a garantire che prodotti e/o servizi rispettino costantemente adeguati livelli di igiene.	*BRC Ed. 7*
Norme di buona pratica nei processi produttivi (GMP)	BRC Global Standards	Procedure e prassi implementate applicando i principi di buona pratica.	*BRC Ed. 7*
Olio di oliva vergine	Commercializzazione dell'olio d'oliva	Olio d'oliva ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.	*Art. 3 REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 29/2012 DELLA COMMISSIONE del 13 gennaio 2012*
Olio di oliva composto da oli d'oliva raffinati e da oli d'oliva vergini	Commercializzazione dell'olio d'oliva	Olio contenente esclusivamente oli d'oliva che hanno subito un processo di raffinazione e oli ottenuti direttamente dalle olive.	*Art. 3 REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 29/2012 DELLA COMMISSIONE del 13 gennaio 2012*
Olio extra vergine di oliva	Commercializzazione dell'olio d'oliva	Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.	*Art. 3 REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 29/2012 DELLA COMMISSIONE del 13 gennaio 2012*
Olio di sansa di oliva	Commercializzazione dell'olio d'oliva	Olio contenente esclusivamente oli derivati dalla lavorazione del prodotto ottenuto dopo l'estrazione dell'olio d'oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive.	*Art. 3 REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 29/2012 DELLA COMMISSIONE del 13 gennaio 2012*

Giovanni Romano – TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Operatore	Sottoprodotti di origine animale	Le persone fisiche o giuridiche che esercitano un effettivo controllo su sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati, inclusi i trasportatori, i commercianti e gli utilizzatori.	*Art. 3 Regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009*
	Produzione biologica ed etichettatura dei prodotti biologici.	La persona fisica o giuridica responsabile del rispetto delle disposizioni del presente regolamento nell'ambito dell'impresa biologica sotto il suo controllo	*Art. 2 REGOLAMENTO (CE) N. 834/2007 DEL CONSIGLIO del 28 giugno 2007*
	Protezione degli animali durante l'abbattimento	Qualsiasi persona fisica o giuridica responsabile di un'impresa che effettui l'abbattimento di animali o le eventuali operazioni correlate disciplinate dal presente regolamento.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009*
Operatore del settore alimentare	Principi e i requisiti generali della legislazione alimentare	La persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo.	*Art. 3 Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002*
	Donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà	I soggetti pubblici o privati, operanti con o senza fini di lucro, che svolgono attività connesse ad una delle fasi di produzione, confezionamento, trasformazione, distribuzione e somministrazione degli alimenti.	*Art. 2 LEGGE 19 agosto 2016, n. 166*
Operatore del settore dei mangimi	Principi e i requisiti generali della legislazione alimentare	La persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa di mangimi posta sotto il suo controllo.	*Art. 3 Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002*
Operatore economico	Materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari	La persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni del presente regolamento nell'impresa posta sotto il suo controllo.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004*

Giovanni Romano – InfoTuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Operazioni correlate	Protezione degli animali durante l'abbattimento	Operazioni quali il maneggiamento, la stabulazione, l'immobilizzazione, lo stordimento e il dissanguamento degli animali che hanno luogo nel contesto e nel luogo dell'abbattimento.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009*
Operazioni di ristorazione collettiva	Produzione biologica ed etichettatura dei prodotti biologici.	La preparazione di prodotti biologici in ristoranti, ospedali, mense e altre aziende alimentari analoghe nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale.	*Art. 2 REGOLAMENTO (CE) N. 834/2007 DEL CONSIGLIO del 28 giugno 2007*
Organismo	Organismi geneticamente modificati	Qualsiasi entità biologica capace di riprodursi o di trasferire materiale genetico.	*Art. 2 DIRETTIVA 2001/18/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 12 marzo 2001*
Organismo di certificazione	BRC Global Standards	Un fornitore di servizi di certificazione, accreditato e autorizzato a procedere da un ente autorevole e registrato con BRC.	*BRC Ed. 7*
Organismo di controllo	Verifica conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali	Un terzo indipendente cui l'autorità competente ha delegato certi compiti di controllo.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
	Produzione biologica ed etichettatura dei prodotti biologici.	Un ente terzo indipendente che effettua ispezioni e certificazioni nel settore della produzione biologica conformemente alle disposizioni del presente regolamento o anche, secondo i casi, l'organismo omologo di un paese terzo o l'organismo omologo operante in un paese terzo.	*Art. 2 REGOLAMENTO (CE) N. 834/2007 DEL CONSIGLIO del 28 giugno 2007*
Organismo geneticamente modificato	Organismi geneticamente modificati	Un organismo, diverso da un essere umano, il cui materiale genetico è stato modificato in modo diverso da quanto avviene in natura con l'accoppiamento e/o la ricombinazione genetica naturale.	*Art. 2 DIRETTIVA 2001/18/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 12 marzo 2001*
	BRC Global Standards	Un organismo il cui materiale genetico è stato alterato con tecniche di manipolazione genetica e il cui DNA presenta geni che generalmente non contiene.	*BRC Ed. 7*

Giovanni Romano - TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Organizzazione oggetto dell'audit	Linee guida per audit di sistemi di gestione	Organizzazione sottoposta all'audit	*UNI EN ISO 19011 2012*
Osservatore	Linee guida per audit di sistemi di gestione	Persona che accompagna il gruppo di audit ma non effettua l'audit.	*UNI EN ISO 19011 2012*
Ottenuto da OGM	Produzione biologica ed etichettatura dei prodotti biologici.	Derivato mediante l'uso di un OGM come ultimo organismo vivente nel processo di produzione, ma non contenente OGM o da essi costituito né ottenuto da OGM.	*Art. 2 REGOLAMENTO (CE) N. 834/2007 DEL CONSIGLIO del 28 giugno 2007*
Ovino giovane	Controlli ufficiali delle carni	Un ovino maschio o femmina, nel quale non è ancora spuntato nessun incisivo permanente, di età non superiore a 12 mesi.	*All. VI Ter Reg. CE 2074/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005*
Ovoprodotti	Igiene per gli alimenti di origine animale	Prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di uova, o vari componenti o miscugli di uova o dall'ulteriore trasformazione di detti prodotti trasformati.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Pandoro	Prodotti dolciari da forno	Prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida di forma a tronco di cono con sezione a stella ottagonale e con superficie esterna non crostosa, una struttura soffice e setosa ad alveolatura minuta ed uniforme ed aroma caratteristico di burro e vaniglia.	*D.M. 22 luglio 2005*
Pane	Commercio del pane	Il prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro di sodio)	*Art. 14 LEGGE 4 luglio 1967, n. 580*

Giovanni Romano – TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Panettone	Prodotti dolciari da forno	Prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico di lievitazione a pasta acida.	*D.M. 22 luglio 2005*
Pasta di semola – di semolato di grano duro	Sfarinati e paste alimentari	Prodotti ottenuti dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati rispettivamente ed esclusivamente: - con semola di grano duro ed acqua; - con semolato di grano duro ed acqua.	*Art. 1 D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187*
Pasta integrale di semola – di semolato di grano duro	Sfarinati e paste alimentari	Prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasto preparato esclusivamente con semola integrale di grano duro ed acqua.	*Art. 1 D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187*
Passata di pomodoro	Passata di pomodoro	Prodotto ottenuto direttamente da pomodoro fresco, sano e maturo, avente il colore, l'aroma ed il gusto caratteristici del frutto da cui proviene, per spremitura, eventuale separazione di bucce e semi e parziale eliminazione dell'acqua di costituzione in modo che il residuo ottico rifrattometrico risulti compreso tra 5 e 12 gradi Brix, con una tolleranza di 3%, al netto del sale aggiunto.	*DECRETO MINISTERIALE 23 SETTEMBRE 2005*
Parassita visibile	Prodotti della pesca	S'intende un parassita o un gruppo di parassiti che per dimensioni, colore o struttura è chiaramente distinguibile nei tessuti dei pesci.	*All. 2 Reg. CE 2074/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005*
Partita	Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari	Un gruppo o una serie di prodotti identificabili ottenuti mediante un determinato processo in circostanze praticamente identiche e prodotti in un luogo determinato entro un periodo di produzione definito.	*Art. 2 Reg. CE 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005*

Giovanni Romano – TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Pericolo **(o «elemento di pericolo »)**	Principi e i requisiti generali della legislazione alimentare	Agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute.	*Art. 3 Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002*
	Prendici generali di igiene dei prodotti alimentari	Un agente biologico, chimico o fisico nel prodotto alimentare o in prossimità di esso che può potenzialmente causare un effetto nocivo per la salute.	*P.to 2.3 CODEX alimentarius CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003*
	Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare	Un agente biologico (ad esempio la *Salmonella*), chimico (ad esempio la diossina o gli allergeni) o fisico (ad esempio corpi estranei duri e affilati come frammenti di vetro o di metallo) contenuto in un alimento, o condizione in cui un alimento si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute.	*Appendice 1 Comunicazione della Commissione Europea (2016/C 278/01)*
	BRC Global Standards	Un agente di qualsiasi tipo capace di provocare danni (generalmente di tipo biologico, chimico, fisico o radiologico).	*BRC Ed. 7*
Personale chiave	BRC Global Standards	Personale la cui attività è determinante per la sicurezza, la legalità e la qualità del prodotto finito.	*BRC Ed. 7*
Piano	BRC Global Standards	Una dichiarazione strutturata contenente i dettagli delle azioni previste e/o le tempistiche.	*BRC Ed. 7*
Piano dell'audit	Linee guida per audit di sistemi di gestione	Descrizione delle attività e delle disposizioni riguardanti un audit.	*UNI EN ISO 19011 2012*
Piano di autocontrollo	Predisposizione piani di autocontrollo stabilimenti che trattano alimenti di origine animale.	Documento elaborato in modo specifico per rispondere alle necessità di un singolo stabilimento per quanto concerne la gestione dei pericoli connessi con le attività svolte presso lo stesso stabilimento (da non confondersi con il manuale di corretta prassi operativa).	*Accordo Stato Regioni 147/CSR del 25 luglio 2012*

Giovanni Romano – InfoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Piano di controllo	Verifica conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali	Una descrizione elaborata dall'autorità competente contenente informazioni generali sulla struttura e l'organizzazione dei sistemi di controllo ufficiale.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Piano HACCP	Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare	Un documento, eventualmente in formato elettronico, che fornisce una descrizione completa delle procedure basate sul sistema HACCP. Il piano HACCP iniziale è aggiornato in caso di modifiche della produzione e va integrato con le registrazioni dei risultati della sorveglianza e della verifica e con le azioni correttive adottate.	*Appendice 1 Comunicazione della Commissione Europea (2016/C 278/01)*
Polioli	Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori	Gli alcoli comprendenti più di due gruppi idrossili.	*All. I Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011*
Pollame	Igiene per gli alimenti di origine animale	Carni di volatili d'allevamento, compresi i volatili che non sono considerati domestici ma che vengono allevati come animali domestici, ad eccezione dei ratiti.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Potere	BRC Global Standards	Verbo utilizzato per indicare un requisito o per introdurre linee guida di natura non obbligatoria ai fini della conformità allo standard.	*BRC Ed. 7*
Precursore di aroma	Aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti.	S'intende un prodotto, che di per sé non ha necessariamente proprietà aromatizzanti, aggiunto intenzionalmente agli alimenti al solo fine di produrre un aroma mediante scomposizione o reazione con altri componenti durante la trasformazione degli alimenti; può essere ottenuto da: - alimenti; e/o materiali di base diversi dagli alimenti.	*Art. 3 Regolamento (CE) n. 1334/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*

Giovanni Romano – Tuttoalimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Predosate	Integratori alimentari	Si intendono per predosate le forme di commercializzazione quali capsule, pastiglie, compresse, pillole, gomme da masticare e simili, polveri in bustina, liquidi contenuti in fiale, flaconi a contagocce e altre forme simili di liquidi e di polveri destinati ad essere assunti in piccoli quantitativi unitari.	*Art. 2 Decreto Legislativo 21 maggio 2004, n. 169*
Preparato di enzima alimentare	Enzimi alimentari	S'intende una formulazione che consiste in uno o più enzimi alimentari in cui sono incorporate sostanze quali additivi alimentari e/o altri ingredienti alimentari per facilitarne la conservazione, la vendita, la standardizzazione, la diluizione o la dissoluzione.	*Art. 5 Regolamento (CE) n. 1332/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli enzimi alimentari*
Preparazione	Produzione biologica ed etichettatura dei prodotti biologici.	Le operazioni di conservazione e/o di trasformazione di prodotti biologici, compresa la macellazione e il sezionamento dei prodotti animali, nonché il confezionamento, l'etichettatura e/o le modifiche apportate all'etichettatura riguardo all'indicazione del metodo di produzione biologico.	*Art. 2 REGOLAMENTO (CE) N. 834/2007 DEL CONSIGLIO del 28 giugno 2007*
Preparazione aromatica	Aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti.	S'intende un prodotto, diverso dalle sostanze aromatizzanti, ottenuto da: - alimenti mediante appropriati procedimenti fisici, enzimatici o microbiologici che si trovano allo stato grezzo del materiale o che sono stati trasformati per il consumo umano mediante uno o più procedimenti tradizionali di preparazione degli alimenti di cui all'allegato II; e/o - materiale di origine vegetale, animale o microbiologica, diverso dagli alimenti, mediante appropriati procedimenti fisici, enzimatici o microbiologici, impiegato nella forma originale o preparato mediante uno o più procedimenti tradizionali di preparazione degli alimenti di cui all'allegato II del Reg. 1334/2008.	*Art. 3 Regolamento (CE) n. 1334/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*
Preparazioni di carne	Igiene per gli alimenti di origine animale	Carni fresche, incluse le carni ridotte in frammenti, che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o trattamenti non sufficienti a modificare la struttura muscolo- fibrosa interna della carne e ad eliminare quindi le caratteristiche delle carni fresche.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*

Giovanni Romano - TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Preparazioni a base di carni di pollame	Organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli – prodotti del settore delle carni di pollame	Carni di pollame, incluse le carni di pollame ridotte in frammenti, che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o trattamenti non sufficienti a modificare la struttura muscolo-fibrosa interna della carne.	*All. II Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013*
Preparazioni a base di carni di pollame fresche	Organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli – prodotti del settore delle carni di pollame	Preparazione di carni di pollame per la quale sono state utilizzate carni di pollame fresche.	*All. II Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013*
Prerequisito	BRC Global Standards	Le condizioni ambientali e operative di base di un'azienda alimentare che sono necessarie per la produzione di alimenti sicuri. Controllano i rischi generici nel rispetto delle norme di buona pratica nei processi produttivi e delle buone prassi igieniche e vengono presi in considerazione nell'ambito della valutazione HACCP.	*BRC Ed. 7*
Procedura	Predisposizione piani di autocontrollo stabilimenti che trattano alimenti di origine animale.	Documento che descrive una sequenza logica di attività da svolgere, per garantire il raggiungimento di un determinato scopo.	*Accordo Stato Regioni 147/CSR del 25 luglio 2012*
	BRC Global Standards	Metodo concordato per lo svolgimento di un'attività o di un processo, utilizzato e documentato sotto forma di istruzioni dettagliate o descrizione del processo (per esempio un diagramma di flusso).	*BRC Ed. 7*
Procedure basate sul sistema HACCP	Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare	Procedure basate sull'analisi dei pericoli e punti critici di controllo (HACCP), ovvero un sistema di autocontrollo che identifica, valuta e controlla i pericoli significativi per la sicurezza alimentare, in linea con i principi del sistema HACCP.	*Appendice 1 Comunicazione della Commissione Europea (2016/C 278/01)*

Giovanni Romano - TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Procedure operative standard	Protezione degli animali durante l'abbattimento	Un insieme di istruzioni scritte intese a raggiungere un'uniformità di esecuzione in relazione a una funzione o a una norma specifica.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009*
Processo	Sistemi di gestione per la qualità Fondamenti e vocabolario	Insieme di attività correlate o interagenti che trasformano elementi in ingresso in elementi in uscita.	*UNI EN ISO 9000*
Prodotto	Sistemi di gestione per la qualità Fondamenti e vocabolario	Risultato di un processo.	*UNI EN ISO 9000*
Prodotti a base di carne	Igiene per gli alimenti di origine animale	I prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di carne o dall'ulteriore trasformazione di tali prodotti trasformati in modo tale che la superficie di taglio permette di constatare la scomparsa delle caratteristiche delle carni fresche.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Prodotti a base di carne di pollame	Organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli – prodotti del settore delle carni di pollame	Prodotto a base di carne come definito nell'allegato I, punto 7.1, del regolamento (CE) n. 853/2004, per il quale sono state utilizzate carni di pollame.	*All. II Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013*
Prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare	Prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare	Sono prodotti alimentari che, per la loro particolare composizione o per il particolare processo di fabbricazione, presentano le seguenti caratteristiche: a) si distinguono nettamente dagli alimenti di consumo corrente; b) sono adatti all'obiettivo nutrizionale indicato; c) vengono commercializzati in modo da indicare che sono conformi a tale obiettivo.	*Art. 1 DECRETO LEGISLATIVO 27 gennaio 1992, n. 111*
Prodotti commercializzati	BRC Global Standards	Merci non prodotte né lavorate parzialmente in sede, ma acquistate e rivendute.	*BRC Ed. 7*

Giovanni Romano – TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Prodotti della pesca	Igiene per gli alimenti di origine animale	Tutti gli animali marini o di acqua dolce (ad eccezione dei molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi e di tutti i mammiferi, rettili e rane), selvatici o di allevamento, e tutte le forme, parti e prodotti commestibili di tali animali.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Prodotti della pesca freschi	Igiene per gli alimenti di origine animale	I prodotti della pesca non trasformati, interi o preparati, compresi i prodotti imballati sotto vuoto o in atmosfera modificata che, ai fini della conservazione, non hanno subito alcun trattamento diverso dalla refrigerazione, inteso a garantirne la conservazione.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Prodotti della pesca preparati	Igiene per gli alimenti di origine animale	I prodotti della pesca non trasformati sottoposti ad una operazione che ne abbia modificato l'integrità anatomica, quali l'eviscerazione, la decapitazione, l'affettatura, la sfilettatura e la tritatura.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Prodotti della pesca trasformati	Igiene per gli alimenti di origine animale	Prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di prodotti della pesca o dall'ulteriore trasformazione di detti prodotti trasformati.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Prodotto della pesca separato meccanicamente	Igiene per gli alimenti di origine animale	Prodotto ottenuto rimuovendo la carne dai prodotti della pesca utilizzando mezzi meccanici che conducono alla perdita o modificazione della struttura della carne.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Prodotti di origine animale	Igiene per gli alimenti di origine animale	Alimenti di origine animale, compresi il miele e il sangue, molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi destinati al consumo umano, altri animali destinati ad essere forniti vivi al consumatore finale, che vanno trattati conformemente a tale utilizzo.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Prodotti lattiero caseari	Igiene per gli alimenti di origine animale	Prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di latte crudo o dall'ulteriore trasformazione di detti prodotti trasformati.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*

Giovanni Romano – TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Prodotti non trasformati	Igiene dei prodotti alimentari	Prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Prodotti ortofrutticoli di quarta gamma	Prodotti ortofrutticoli di quarta gamma.	I prodotti ortofrutticoli destinati all'alimentazione umana freschi, confezionati e pronti per il consumo che, dopo la raccolta, sono sottoposti a processi tecnologici di minima entità atti a valorizzarli seguendo le buone pratiche di lavorazione articolate nelle seguenti fasi: selezione, cernita, eventuale monda e taglio, lavaggio, asciugatura e confezionamento in buste o in vaschette sigillate, con eventuale utilizzo di atmosfera protettiva.	*Art. 2 LEGGE 13 maggio 2011 , n. 77*
Prodotti preconfezionati	BRC Global Standards	Prodotti contenuti nel loro imballaggio finale, progettato per la vendita al consumatore.	*BRC Ed. 7*
Prodotti primari	Igiene dei prodotti alimentari	I prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Prodotti recanti il marchio del rivenditore	BRC Global Standards	Prodotti che recano il logo, copyright o indirizzo di un rivenditore, e riportano gli ingredienti usati per la produzione all'interno delle sedi di un rivenditore. Si tratta di prodotti la cui responsabilità è legalmente attribuita al rivenditore.	*BRC Ed. 7*
Prodotti trasformati	Igiene dei prodotti alimentari	Prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
	Regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.	Prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati. I prodotti trasformati possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche	*Regolamento (UE) n.. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012*

Giovanni Romano – Tutti Alimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Prodotti vitivinicoli	Coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino	I prodotti indicati nell'allegato I, parte XII, al regolamento (UE) n. 1308/2013 e quelli elencati all'articolo 11 della presente legge, salvo ove altrimenti specificato.	*Art. 3 LEGGE 12 dicembre 2016, n. 238*
Prodotti vitivinicoli aromatizzati	Coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino	I prodotti definiti dall'articolo 3 del regolamento (UE) n. 251/2014.	*Art. 3 LEGGE 12 dicembre 2016, n. 238*
Prodotto al alto controllo	BRC Global Standards	Prodotto che necessita del raffreddamento o del congelamento durante lo stoccaggio, è vulnerabile alla crescita di germi patogeni, è stato sottoposto a un processo di riduzione della contaminazione microbiologica a livelli sicuri (in genere una riduzione di 1–2 log) ed è pronto per essere consumato o riscaldato.	*BRC Ed. 7*
Prodotto al alto rischio	BRC Global Standards	Prodotto o alimento da frigo e pronto per essere consumato/riscaldato, che presenta un alto rischio di crescita di microrganismi patogeni.	*BRC Ed. 7*
Prodotto di marca	BRC Global Standards	Prodotti che recano il logo, il copyright o l'indirizzo di un'azienda che non è un rivenditore.	*BRC Ed. 7*
Prodotto finito	Sistema di gestione per la sicurezza alimentare	Prodotto che non è sottoposto a ulteriore lavorazione o trasformazione da parte dell'Organizzazione.	*ISO 22000*
Prodotto lavorato	BRC Global Standards	Un prodotto lavorato che è stato sottoposto ai seguenti processi: riempimento asettico, cottura al forno, battitura, miscelazione, imbottigliamento, messa in infusione, impanatura, inscatolamento, rivestimento, cottura, salatura, taglio, taglio in dadi, distillazione, essiccamento, estrusione, fermentazione, liofilizzazione, congelamento, frittura, spillatura a caldo, irradiazione, microfiltrazione, microonde, molitura, mescolatura, imballaggio in atmosfera modificata, imballaggio sottovuoto, imballaggio, pastorizzazione, messa sottaceto, tostatura, affettatura, affumicatura, trattamento con vapore o sterilizzazione.	*BRC Ed. 7*

Giovanni Romano - TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Prodotto primario preparato	BRC Global Standards	Un prodotto alimentare preconfezionato che è stato sottoposto a un processo di lavaggio, taglio, calibratura o classificazione di qualità.	*BRC Ed. 7*
Produttore	BRC Global Standards	Un'azienda che realizza prodotti da materie prime e/o componenti e confeziona il prodotto in unità per la vendita al dettaglio oppure fornisce prodotti sfusi a un'azienda di imballaggio che confeziona il prodotto in unità per la vendita al dettaglio. Un'azienda di confezionamento che imballa il prodotto in unità per la vendita al dettaglio a partire da materiale sfuso può anche essere classificata come un "produttore".	*BRC Ed. 7*
Produttore (molluschi bivalvi vivi)	Igiene per gli alimenti di origine animale	La persona fisica o giuridica che raccoglie molluschi bivalvi vivi con qualsiasi mezzo in una zona di raccolta allo scopo di trattarli e immetterli sul mercato.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Produzione animale	Produzione biologica ed etichettatura dei prodotti biologici.	La produzione di animali terrestri domestici o addomesticati (compresi gli insetti).	*Art. 2 REGOLAMENTO (CE) N. 834/2007 DEL CONSIGLIO del 28 giugno 2007*
Produzione biologica	Produzione biologica ed etichettatura dei prodotti biologici.	L'impiego dei metodi di produzione in conformità delle norme stabilite nel presente regolamento, in tutte le fasi della produzione, preparazione e distribuzione.	*Art. 2 REGOLAMENTO (CE) N. 834/2007 DEL CONSIGLIO del 28 giugno 2007*
Produzione primaria	Principi e i requisiti generali della legislazione alimentare	Tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia e la pesca e la raccolta di prodotti selvatici.	*Art. 3 Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002*
	Prendici generali di igiene dei prodotti alimentari	La rimozione di polvere, residui alimentari, sporcizia, grasso o altro.	*P.to 2.3 CODEX alimentarius CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003*

Giovanni Romano – TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Produzione vegetale	Produzione biologica ed etichettatura dei prodotti biologici.	La produzione di prodotti agricoli vegetali inclusa la raccolta di piante selvatiche a fini commerciali.	*Art. 2 REGOLAMENTO (CE) N. 834/2007 DEL CONSIGLIO del 28 giugno 2007*
Professionista	Pubblicità ingannevole e comparativa	Qualsiasi persona fisica o giuridica che agisca nel quadro della sua attività commerciale, industriale, artigianale o professionale; e chiunque agisca in nome o per conto di un professionista.	*Art. 2 Direttiva 2006/114/CE del Parlamento e del Consiglio del 12 dicembre 2006*
Programma di audit	Linee guida per audit di sistemi di gestione	Disposizioni per un insieme di uno o più audit pianificati per un arco di tempo definito ed orientati verso uno scopo specifico.	*UNI EN ISO 19011 2012*
Programma di campionamento	BRC Global Standards	Un programma documentato che definisce il numero di campioni da selezionare, i criteri di accettazione o rifiuto e l'affidabilità statistica del risultato.	*BRC Ed. 7*
Propellenti	Additivi umidificanti	Sono gas differenti dall'aria che espellono un prodotto alimentare da un contenitore	*All. I Regolamento (CE) n. 1333/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*
Proprietario del marchio	BRC Global Standards	Il proprietario di un logo o una denominazione commerciale che utilizza il suddetto logo o denominazione sull'etichetta dei prodotti commercializzati.	*BRC Ed. 7*
Prosciutto cotto	Prodotti di salumeria	Prodotto di salumeria ottenuto dalla coscia del suino eventualmente sezionata, disossata, sgrassata, privata dei tendini e della cotenna, con impiego di acqua, sale, nitrito di sodio, nitrito di potassio eventualmente in combinazione fra loro o con nitrato di sodio e nitrato di potassio.	*Art. 1 DECRETO 21 Settembre 2005*

Giovanni Romano – TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Prosciutto crudo stagionato	Prodotti di salumeria	Prodotto di carne stagionato, non affumicato, ottenuto da cosce suine mediante tecnica tradizionale, basata su salagione a secco e stagionatura a temperatura controllata.	*Art. 10 DECRETO 21 Settembre 2005*
Proteine	Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori	Il contenuto proteico calcolato con la seguente formula: proteine = azoto totale (Kjeldahl) × 6,25.	*All. I Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011*
Protezione alimentare	BRC Global Standards	Procedure adottate per garantire la sicurezza delle materie prime e dei prodotti contro contaminazioni dolose o furti.	*BRC Ed. 7*
Provenienza	BRC Global Standards	L'origine o la provenienza degli alimenti o delle materie prime.	*BRC Ed. 7*
PRP, programma di prerequisiti	Sistema di gestione per la sicurezza alimentare	Condizioni e attività di base necessarie per mantenere un ambiente igienico lungo tutta la filiera alimentare idoneo alla produzione, gestione e fornitura di prodotti finiti sicuri e alimenti sicuri per il consumo umano	*ISO 22000*
	Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare	Prassi e condizioni di prevenzione necessarie prima e durante l'attuazione del sistema HACCP e che sono essenziali per la sicurezza alimentare. I PRP necessari dipendono dal segmento della filiera alimentare in cui opera l'impresa e dal tipo di settore	*Appendice 1 Comunicazione della Commissione Europea (2016/C 278/01)*
PRP operativi, programma di prerequisiti operativi	Sistema di gestione per la sicurezza alimentare	Sono i PRP identificati mediante l'analisi dei pericoli come essenziali per controllare la probabilità di introdurre pericoli per la Sicurezza Alimentare e/o la contaminazione o proliferazione di pericoli per la Sicurezza Alimentare nel/i prodotto/i o nell'ambiente di lavorazione.	*ISO 22000*
Pubblicità	Pubblicità ingannevole e comparativa	Qualsiasi forma di messaggio che sia diffuso nell'esercizio di un'attività commerciale, industriale, artigianale o professionale, allo scopo di promuovere la fornitura di beni o servizi, compresi i beni immobili, i diritti e gli obblighi.	*Art. 2 Direttiva 2006/114/CE del Parlamento e del Consiglio del 12 dicembre 2006*
	Produzione biologica ed etichettatura dei prodotti biologici.	Qualsiasi presentazione al pubblico, con mezzi diversi dall'etichettatura, che intende o potrebbe influenzare e determinare atteggiamenti, convinzioni e comportamenti atti a promuovere direttamente o indirettamente la vendita di prodotti biologici.	*Art. 2 REGOLAMENTO (CE) N. 834/2007 DEL CONSIGLIO del 28 giugno 2007*

Giovanni Romano - TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Pubblicità comparativa	Pubblicità ingannevole e comparativa	Qualsiasi pubblicità che identifica in modo esplicito o implicito un concorrente o beni o servizi offerti da un concorrente.	*Art. 2 Direttiva 2006/114/CE del Parlamento e del Consiglio del 12 dicembre 2006*
Pubblicità ingannevole	Pubblicità ingannevole e comparativa	Qualsiasi pubblicità che in qualsiasi modo, compresa la sua presentazione, induca in errore o possa indurre in errore le persone alle quali è rivolta o che essa raggiunge e che, dato il suo carattere ingannevole, possa pregiudicare il comportamento economico di dette persone o che, per questo motivo, leda o possa ledere un concorrente.	*Art. 2 Direttiva 2006/114/CE del Parlamento e del Consiglio del 12 dicembre 2006*
Pulizia	Prendici generali di igiene dei prodotti alimentari	I passaggi nella catena alimentare prima e durante, per esempio, la raccolta, la macellazione,la mungitura e la pesca.	*P.to 2.3 CODEX alimentarius CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003*
Pulizia in loco CIP	BRC Global Standards	Il processo di pulizia e igienizzazione degli impianti di trasformazione alimentare, in cui non occorre smontare e pulire i singoli componenti delle attrezzature.	*BRC Ed. 7*
Qualità	Sistemi di gestione per la qualità Fondamenti e vocabolario	Grado in cui un insieme di caratteristiche intrinseche soddisfa i requisiti. Il termine "qualità" può essere utilizzato con aggettivi quali scarsa, buona o eccellente. L'aggettivo "intrinseco", come contrario di "assegnato", significa che è presente in qualcosa, specialmente come caratteristica permanente.	*UNI EN ISO 9000*
	BRC Global Standards	Conformità alle specifiche e alle aspettative del cliente.	*BRC Ed. 7*
Quantum satis	Additivi alimentari	Si intende che non è specificato una quantità numerica massima e le sostanze sono utilizzate conformemente alle buone pratiche di fabbricazione, in quantità non superiori a quella necessaria per ottenere l'effetto desiderato e a condizione che i consumatori non siano indotti in errore.	*Art. 3 Regolamento (CE) n. 1333/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*
Quarantena	BRC Global Standards	Lo stato attribuito a qualsiasi materiale o prodotto accantonato in attesa di conferma circa la sua idoneità all'uso previsto o alla vendita.	*BRC Ed. 7*

Giovanni Romano - TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Radiazione ionizzante	Radiazioni ionizzanti	L'energia trasferita in forma di particelle o onde elettromagnetiche pari ad una lunghezza d'onda di 100 nanometri o meno (a una frequenza uguale a o maggiore di $3x10^{15}$ Hertz) in grado di produrre ioni direttamente o indirettamente.	*DIRETTIVA 2013/59/EURATOM DEL CONSIGLIO del 5 dicembre 2013*
Recipiente ermeticamente chiuso	Igiene dei prodotti alimentari	Contenitore destinato ad impedire la penetrazione al suo interno di pericoli.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Registro nazionale varietà dei vini	Coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino	Il registro istituito con il decreto del Presidente della Repubblica 24 dicembre 1969, n. 1164.	*Art. 3 LEGGE 12 dicembre 2016, n. 238*
Regolatori di acidità	Additivi alimentari	Sono sostanze che modificano o controllano l'acidità o l'alcalinità di un prodotto alimentare.	*All. I Regolamento (CE) n. 1333/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*
Requisito	Sistemi di gestione per la qualità Fondamenti e vocabolario	Esigenza o aspettativa che può essere espressa, generalmente implicita o cogente.	*UNI EN ISO 9000*
	BRC Global Standards	Qualsiasi dichiarazione comprensiva di una clausola rispetto alla quale i diversi siti saranno valutati e certificati.	*BRC Ed. 7*
Requisito fondamentale	BRC Global Standards	Un requisito dello Standard che fa riferimento a un sistema che deve essere adeguatamente implementato e continuamente mantenuto e monitorato dall'azienda, in quanto la parziale o totale difformità rispetto al sistema avrebbe serie ripercussioni sull'integrità o sulla sicurezza del prodotto fornito.	*BRC Ed. 7*
Responsabile del codice	Pubblicità ingannevole e comparativa	Qualsiasi soggetto, compresi un professionista o un gruppo di professionisti, responsabile della formulazione e della revisione di un codice di condotta e/o del controllo del rispetto del codice da parte di coloro che si sono impegnati a rispettarlo.	*Art. 2 Direttiva 2006/114/CE del Parlamento e del Consiglio del 12 dicembre 2006*

Giovanni Romano - TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Ricco di acidi grassi monoinsaturi	Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari	L'indicazione che un alimento è ricco di grassi monoinsaturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 45 % degli acidi grassi presenti nel prodotto derivano dai grassi monoinsaturi e a condizione che i grassi monoinsaturi apportino oltre il 20 % del valore energetico del prodotto.	*All. Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 dicembre 2006*
Ricco di acidi grassi Omega-3	Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari	L'indicazione che un alimento è ricco di acidi grassi omega-3 e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno 0,6 g di acido alfa-linolenico per 100 g e per 100 kcal oppure almeno 80 mg della somma di acido eicosapentanoico e acido docosaesaenoico per 100 g e per 100 kcal.	*All. Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 dicembre 2006*
Ricco di acidi grassi polinsaturi	Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari	L'indicazione che un alimento è ricco di grassi polinsaturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 45 % degli acidi grassi presenti nel prodotto derivano dai grassi polinsaturi e a condizione che i grassi polinsaturi apportino oltre il 20 % del valore energetico del prodotto.	*All. Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 dicembre 2006*
Ricco di grassi insaturi	Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari	L'indicazione che un alimento è ricco di grassi insaturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 70 % degli acidi grassi presenti nel prodotto derivano da grassi insaturi e a condizione che i grassi insaturi apportino oltre il 20 % del valore energetico del prodotto.	*All. Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 dicembre 2006*
Richiamo dell'alimento	Ritiro e/o richiamo degli alimenti	Qualsiasi misura di ritiro del prodotto rivolta anche al consumatore finale, da attuare quando altre misure risultano insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.	*Accordo Rep. 2334 del 28.7.05*
Rifinitura (molluschi bivalvi vivi)	Igiene per gli alimenti di origine animale	La conservazione di molluschi bivalvi vivi provenienti da zone di produzione di classe A, da centri di purificazione o centri di spedizione, in bacini o in qualsiasi altro impianto contenente acqua di mare pulita o in bacini naturali allo scopo di asportarne sabbia, fanghi o muco, preservare o migliorarne le qualità organolettiche e assicurare un buon stato di vitalità prima del loro confezionamento o imballaggio.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*

Giovanni Romano - InfoTuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Rifiuto	Norme in materia ambientale	Qualsiasi sostanza od oggetto di cui il detentore si disfi o abbia l'intenzione o abbia l'obbligo di disfarsi	*Decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152*
Rilascio positivo	BRC Global Standards	Garanzia circa la conformità di un prodotto o un materiale rispetto a uno standard accettabile prima della sua immissione sul mercato.	*BRC Ed. 7*
Rintracciabilità	Principi e i requisiti generali della legislazione alimentare	La possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.	*Art. 3 Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002*
	Materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari	La possibilità di ricostruire e seguire il percorso dei materiali od oggetti attraverso tutte le fasi della lavorazione, della trasformazione e della distribuzione.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004*
Rischio	Principi e i requisiti generali della legislazione alimentare	Funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo.	*Art. 3 Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002*
	Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare	Funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo.	*Appendice 1 Comunicazione della Commissione Europea (2016/C 278/01)*
	BRC Global Standards	La probabilità che un pericolo si trasformi in un danno effettivo.	*BRC Ed. 7*
Riso lavorato	Organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli	Il risone dal quale sono stati asportati la lolla, tutti gli strati esterni e interni del pericarpo, tutto il germe nel caso del riso a grani lunghi e a grani medi e almeno una parte del germe nel caso del riso a grani tondi, ma nel quale possono sussistere striature bianche longitudinali sul 10 % dei grani al massimo.	*All. II Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013*
Riso semigreggio	Organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli	Il risone dal quale è stata asportata soltanto la lolla. In questa definizione rientrano tra l'altro i tipi di riso recanti le denominazioni commerciali "riso bruno", "riso cargo", "riso loonzain" e "riso sbramato".	*All. II Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013*

Giovanni Romano – TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Riso semilavorato	Organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli	Il risone dal quale sono stati asportati la lolla, parte del germe e, totalmente o parzialmente, gli strati esterni del pericarpo ma non quelli interni.	*All. II Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013*
Risone	Organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli	Riso provvisto della lolla dopo trebbiatura.	*All. II Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013*
Ritiro completo dei prodotti	BRC Global Standards	Tutte le misure finalizzate a ottenere la restituzione dei prodotti non idonei da parte di clienti e consumatori finali.	*BRC Ed. 7*
Ritiro dell'alimento	Ritiro e/o richiamo degli alimenti	Qualsiasi misura, dell'operatore o dell'Autorità competente, volta ad impedire la distribuzione e l'offerta al consumatore di un prodotto non conforme ai requisiti di Sicurezza Alimentare.	*Accordo Rep. 2334 del 28.7.05*
Ritiro dei prodotti	BRC Global Standards	Tutte le misure finalizzate a ottenere la restituzione dei prodotti non conformi alle specifiche da parte dei clienti, ma non dei consumatori finali.	*BRC Ed. 7*
Risultanze dell'audit	Linee guida per audit di sistemi di gestione	Risultati della valutazione delle evidenze dell'audit raccolte rispetto ai criteri dell'audit.	*UNI EN ISO 19011 2012*
Rivenditore	BRC Global Standards	Un'azienda che vende ai clienti prodotti al dettaglio.	*BRC Ed. 7*
Salame	Prodotti di salumeria	Prodotto di salumeria, costituito da carni ottenute da muscolatura striata appartenente alla carcassa di suino con aggiunta di sale ed eventualmente di carni di altre specie animali, macinate e miscelate con grasso suino in proporzioni variabili, ed insaccato in budello naturale o artificiale.	*Art. 16 DECRETO 21 Settembre 2005*

Giovanni Romano – TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Sale	Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori	Il contenuto equivalente di sale calcolato mediante la formula: sale = sodio × 2,5.	*All. I Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011*
Sale alimentare comune	Patologie da carenza iodica	Il sale definito dal regolamento concernente la produzione e la commercializzazione del sale alimentare di cui al decreto del Ministro della sanità 31 gennaio 1997, n. 106.	*Art. 2 Legge 21 marzo 2005, n. 55*
Sale arricchito con iodio	Patologie da carenza iodica	Il sale definito dal regolamento concernente la produzione e il commercio di sale da cucina iodurato, di sale iodato e di sale iodurato e iodato di cui al decreto del Ministro della sanità 10 agosto 1995, n. 562.	*Art. 2 Legge 21 marzo 2005, n. 55*
Sali di fusione	Additivi alimentari	Sono sostanze che disperdono le proteine contenute nel formaggio realizzando in tal modo una distribuzione omogenea dei grassi e altri componenti.	*All. I Regolamento (CE) n. 1333/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*
Savoiardo	Prodotti dolciari da forno	Biscotto di pasticceria all'uovo avente forma caratteristica a bastoncino con struttura caratterizzata da alveolatura minuta e regolare e con superficie superiore ricoperta di zucchero ed aroma tipico di vaniglia e limone. Il prodotto deve presentare una percentuale di umidita' tra il quattro per cento e il dodici per cento.	*D.M. 22 luglio 2005*
Schedario viticolo	Coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino	Lo strumento previsto dall'articolo 145 del regolamento (UE) n. 1308/2013 e dal regolamento (CE) n. 436/2009 della Commissione, del 26 maggio 2009, parte integrante del SIAN nonche' del Sistema integrato di gestione e controllo (SIGC) e dotato di un sistema di identificazione geografica (GIS), contenente informazioni aggiornate sul potenziale produttivo.	*Art. 3 LEGGE 12 dicembre 2016, n. 238*
Sciroppo di inulina	Organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli – Definizioni tecniche per il settore dello zucchero	Il prodotto ottenuto immediatamente dall'idrolisi di inulina o di oligofruttosio, di un tenore, in peso, allo stato secco, di almeno 10 % di fruttosio sotto forma libera o sotto forma di saccarosio ed espresso in equivalente zucchero/isoglucosio.	*All. II Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013*

Giovanni Romano – InfoTuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Sede / sito	BRC Global Standards	L'unità di un'azienda sottoposta a ispezione e verifica che costituisce l'oggetto del rapporto di verifica e dell'attestato di certificazione.	*BRC Ed. 7*
Selvaggina d'allevamento	Igiene per gli alimenti di origine animale	Selvaggina d'allevamento»: ratiti e mammiferi terrestri d'allevamento diversi dagli ungulati domestici.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Selvaggina selvatica	Igiene per gli alimenti di origine animale	Ungulati e lagomorfi selvatici, nonché altri mammiferi terrestri oggetto di attività venatorie ai fini del consumo umano considerati selvaggina selvatica ai sensi della legislazione vigente negli Stati membri interessati, compresi i mammiferi che vivono in territori chiusi in condizioni simili a quelle della selvaggina allo stato libero. Selvaggina di penna oggetto di attività venatoria ai fini del consumo umano.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Selvaggina selvatica grossa	Igiene per gli alimenti di origine animale	Mammiferi terrestri selvatici che vivono in libertà i quali non appartengono alla categoria della selvaggina selvatica piccola.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Selvaggina selvatica piccola	Igiene per gli alimenti di origine animale	Selvaggina di penna e lagomorfi che vivono in libertà.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Semola di grano duro	Sfarinati e paste alimentari	Prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.	*Art. 2 D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187*
Semola integrale di grano duro	Sfarinati e paste alimentari	Prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto direttamente dalla macinazione del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.	*Art. 2 D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187*

Giovanni Romano – InfoTuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Semolato di grano duro	Sfarinati e paste alimentari	Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità, dopo l'estrazione della semola.	*Art. 2 D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187*
Senza calorie	Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari	L'indicazione che un alimento è senza calorie e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 4 kcal (17 kJ)/100 ml. Per gli edulcoranti da tavola si applica il limite di 0,4 kcal (1,7 kJ)/dose unitaria equivalente a 6 g di zucchero (circa un cucchiaino).	*All. Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 dicembre 2006*
Senza glutine	L'informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti.	La dicitura «senza glutine» è consentita solo laddove il contenuto di glutine dell'alimento venduto al consumatore finale non sia superiore a 20 mg/kg.	*All. Regolamento di Esecuzione (UE) n. 828/2014 della Commissione del 30 luglio 2014*
Senza grassi	Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari	L'indicazione che un alimento è senza grassi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 0,5 g di grassi per 100 g o 100 ml. Le indicazioni con la dicitura «X % senza grassi» sono tuttavia proibite.	*All. Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 dicembre 2006*
Senza grassi saturi	Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari	L'indicazione che un alimento è senza grassi saturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se la somma degli acidi grassi saturi e acidi grassi trans non supera 0,1 g di grassi saturi per 100 g o 100 ml.	*All. Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 dicembre 2006*
Senza sodio o senza sale	Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari	L'indicazione che un alimento è senza sodio o senza sale e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 0,005 g di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 g.	*All. Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 dicembre 2006*
Senza sodio/sale aggiunto	Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari	L'indicazione che all'alimento non è stato aggiunto sodio/sale e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo quando il prodotto non contiene sodio/sale aggiunto né ogni altro ingrediente contenente sodio/sale aggiunto e il contenuto di sodio del prodotto non supera 0,12 g, o il valore equivalente di sale, per ogni 100 g o 100 ml.	*All. Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 dicembre 2006*

Giovanni Romano - InfoTuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Senza zuccheri	Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari	L'indicazione che un alimento è senza zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene non più di 0,5 g di zuccheri per 100 g o 100 ml.	*All. Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 dicembre 2006*
Senza zuccheri aggiunti	Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari	L'indicazione che all'alimento non sono stati aggiunti zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto non contiene mono- o disaccaridi aggiunti o ogni altro prodotto alimentare utilizzato per le sue proprietà dolcificanti. Se l'alimento contiene naturalmente zuccheri, l'indicazione seguente deve figurare sull'etichetta: «CONTIENE NATURALMENTE ZUCCHERI».	*All. Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 dicembre 2006*
SIAN	Coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino	Sistema informativo agricolo nazionale, di cui all'articolo 15 della legge 4 giugno 1984, n. 194.	*Art. 3 LEGGE 12 dicembre 2016, n. 238*
Sicurezza alimentare	Prendici generali di igiene dei prodotti alimentari	Garanzia che i prodotti alimentari non danneggeranno i consumatori quando sono preparati e/o mangiati secondo la loro destinazione d'uso.	*P.to 2.3 CODEX alimentarius CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003*
	Sistema di gestione per la sicurezza alimentare	Concetto finalizzato ad escludere la possibilità che prodotti alimentari possano causare danni al consumatore se preparati e/o consumati in conformità all'utilizzo previsto.	*ISO 22000*
	BRC Global Standards	Garanzia che gli alimenti non causeranno danni ai consumatori se preparati e/o ingeriti secondo l'uso previsto.	*BRC Ed. 7*
Sicurezza di approvvigionamento	BRC Global Standards	Insieme delle procedure adottate al fine di assicurare la disponibilità continua di materie prime e prodotti.	*BRC Ed. 7*

Giovanni Romano - TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Sistema di gestione	Linee guida per audit di sistemi di gestione	Sistema per stabilire politica ed obiettivi e per conseguire tali obiettivi.	*UNI EN ISO 19011 2012*
Sistema di gestione (o di controllo) per la sicurezza alimentare (FSMS)	Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare	La combinazione dei PRP come misure preventive di controllo; la tracciabilità, il richiamo e la comunicazione come attività di preparazione e il piano HACCP che definisce i CCP e/o i PRP operativi come misure di controllo collegate al processo di produzione.	*Appendice 1 Comunicazione della Commissione Europea (2016/C 278/01)*
Soggetti donatari	Donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà	Gli enti pubblici nonché gli enti privati costituiti per il perseguimento, senza scopo di lucro, di finalità civiche e solidaristiche e che, in attuazione del principio di sussidiarietà e in coerenza con i rispettivi statuti o atti costitutivi, promuovono e realizzano attività d'interesse generale anche mediante la produzione e lo scambio di beni e servizi di utilità sociale nonché attraverso forme di mutualità, compresi i soggetti di cui all'articolo 10 del decreto legislativo 4 dicembre 1997, n. 460.	*Art. 2 LEGGE 19 agosto 2016, n. 166*
Somministrazione di alimenti e bevande	Requisiti igienico-sanitari per il commercio dei prodotti alimentari sulle aree pubbliche.	La vendita dei prodotti alimentari effettuata mettendo a disposizione degli acquirenti impianti e attrezzature, nonché locali di consumo o aree di ristorazione, che consentono la consumazione sul posto dei prodotti.	*Art. 1 ORDINANZA 3 aprile 2002 Gazzetta Ufficiale N. 114 del 17 Maggio 2002*
Sorveglianza	Verifica conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali	L'osservazione approfondita di una o più aziende del settore dei mangimi e degli alimenti, di operatori del settore dei mangimi e degli alimenti, oppure delle loro attività.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Sorvegliare	Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare	L'atto di effettuare in tempo reale una sequenza predefinita di osservazioni o di misurazioni di parametri di controllo per valutare se un CCP sia sotto controllo.	*Appendice 1 Comunicazione della Commissione Europea (2016/C 278/01)*
Sostanza aromatizzante	Aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti.	S'intende una sostanza chimica definita con proprietà aromatizzanti.	*Art. 3 Regolamento (CE) n. 1334/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*

Giovanni Romano - InfoTuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Sostanza aromatizzante naturale	Aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti.	S'intende una sostanza aromatizzante ottenuta mediante appropriati procedimenti fisici, enzimatici o microbiologici da un materiale di origine vegetale, animale o microbiologica, che si trova allo stato grezzo o che è stato trasformato per il consumo umano mediante uno o più procedimenti tradizionali di preparazione degli alimenti di cui all'allegato II del Reg. 1334/2008. Le sostanze aromatizzanti naturali corrispondono a sostanze normalmente presenti e identificate in natura.	*Art. 3 Regolamento (CE) n. 1334/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*
Sostanza di altro tipo	Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari	Una sostanza diversa da quelle nutritive che abbia un effetto nutrizionale o fisiologico.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 dicembre 2006*
Sostanza nutritiva	Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori	Le proteine, i carboidrati, i grassi, le fibre, il sodio, le vitamine e i minerali elencati nell'allegato XIII, parte A, punto 1, del Reg. 1169/11 e le sostanze che appartengono o sono componenti di una di tali categorie.	*Art. 2 Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011*
	Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari	Proteine, carboidrati, grassi, fibre, sodio, vitamine e minerali elencati nell'allegato della direttiva 90/496/CEE e le sostanze che appartengono o sono componenti di una di tali categorie.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 dicembre 2006*
Sostituto dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso	Alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, alimenti a fini medici speciali	Un prodotto alimentare espressamente formulato per essere utilizzato nell'ambito di diete ipocaloriche volte alla riduzione del peso che, se utilizzato secondo le istruzioni dell'operatore del settore alimentare, sostituisce l'intera razione alimentare giornaliera.	*Art. 2 Regolamento (UE) N. 609/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 12 giugno 2013*
Sottoprodotti di origine animale	Sottoprodotti di origine animale	Corpi interi o parti di animali, prodotti di origine animale o altri prodotti ottenuti da animali, non destinati al consumo umano, ivi compresi gli ovociti, gli embrioni e lo sperma.	*Art. 3 Regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009*
Specifica	BRC Global Standards	Una descrizione esplicita o dettagliata di un materiale, prodotto o servizio.	*BRC Ed. 7*

Giovanni Romano - TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Specificità	Regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.	In relazione a un prodotto, le modalità di produzione specifiche che lo distinguono nettamente da altri prodotti simili della stessa categoria.	*Regolamento (UE) n.. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012*
Spedizione	BRC Global Standards	Il momento in cui il prodotto lascia lo stabilimento di produzione o non è più sotto la responsabilità dell'azienda.	*BRC Ed. 7*
Speratura	Prodotti della pesca	S'intende, nel caso dei pesci piatti o dei filetti di pesce, l'osservazione controluce del pesce in una stanza buia, al fine di individuare la presenza di parassiti.	*All. 2 Reg. CE 2074/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005*
Spopolamento	Protezione degli animali durante l'abbattimento	Il processo di abbattimento degli animali per ragioni di salute pubblica, salute animale, benessere animale o ragioni ambientali svolto sotto il controllo dell'autorità competente.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009*
Spreco alimentare	Donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà	L'insieme dei prodotti alimentari scartati dalla catena agroalimentare per ragioni commerciali o estetiche ovvero per prossimità della data di scadenza, ancora commestibili e potenzialmente destinabili al consumo umano o animale e che, in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati a essere smaltiti.	*Art. 2 LEGGE 19 agosto 2016, n. 166*
Stabilimento	Igiene dei prodotti alimentari	Ogni unità di un'impresa del settore alimentare.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
	Prendici generali di igiene dei prodotti alimentari	Qualsiasi immobile o zona di manipolazione degli alimenti e l'ambiente circostante in cui viene gestito l'alimento stesso.	*P.to 2.3 CODEX alimentarius CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003*
Stabilimento che effettua macellazioni o attività di lavorazione della selvaggina in modo discontinuo	Controlli ufficiali delle carni	Un macello o uno stabilimento per la lavorazione della selvaggina designati dall'autorità competente sulla base di un'analisi dei rischi nei quali, in particolare, la macellazione o le attività di lavorazione della selvaggina non si svolgono durante l'intera giornata lavorativa o durante giorni lavorativi successivi nella settimana.	*All. VI Ter Reg. CE 2074/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005*

Giovanni Romano – TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Stabilimento di produzione stagionale	BRC Global Standards	Un prodotto raccolto e lavorato in una sede aperta unicamente per la durata di tale raccolto (generalmente fino a 12 settimane) in un ciclo di 12 mesi.	*BRC Ed. 7*
Stabilizzanti	Additivi alimentari	Sono sostanze che rendono possibile il mantenimento dello stato fisico-chimico di un prodotto alimentare; gli stabilizzanti comprendono le sostanze che rendono possibile il mantenimento di una dispersione omogenea di due o più sostanze immiscibili in un prodotto alimentare, le sostanze che stabilizzano, trattengono o intensificano la colorazione esistente di un prodotto alimentare e le sostanze che aumentano la capacità degli alimenti di formare legami, compresa la formazione di legami incrociati tra le proteine tale da consentire il legame delle particelle per la formazione dell'alimento ricostituito.	*All. I Regolamento (CE) n. 1333/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*
Stabulazione **(molluschi bivalvi vivi)**	Igiene per gli alimenti di origine animale	Trasferimento di molluschi bivalvi vivi in zone marine, lagunari o di estuari per il tempo necessario alla riduzione dei contaminanti affinché diventino idonei al consumo umano; ciò non include l'operazione specifica di trasferimento di molluschi bivalvi in zone più adatte a una crescita o un ingrasso ulteriori.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Stabulazione	Protezione degli animali durante l'abbattimento	La custodia di animali in stalle, recinti o spazi coperti, nonché aree aperte connesse con il funzionamento del macello o facenti parte dello stesso.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009*
Stomachi, vesciche e intestini trattati.	Igiene per gli alimenti di origine animale	Stomachi, vesciche e intestini sottoposti a un trattamento quale la salatura, il riscaldamento o l'essiccazione dopo essere stati prodotti e puliti.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Stordimento	Protezione degli animali durante l'abbattimento	Qualsiasi processo indotto intenzionalmente che provochi in modo indolore la perdita di coscienza e di sensibilità, incluso qualsiasi processo determinante la morte istantanea.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009*

Giovanni Romano - InfoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Strumenti di misura	Verifica periodica strumenti metrici	Le misure di capacità diverse da quelle di vetro, terracotta e simili, nonché gli strumenti per pesare o per misurare diversi dalle misure lineari, la cui utilizzazione riguarda la determinazione della quantità e/o del prezzo nelle transazioni commerciali, ivi comprese quelle destinate al consumatore finale.	*Art. 1 Decreto Ministeriale 28 marzo 2000, n° 182*
Strumento di misura	Concetti di base e generali Metrologia	Dispositivo impiegato per eseguire misurazioni, solo o in associazione con altri dispositivi di supporto.	*Vocabolario Internazionale di Metrologia (VIM) 3.1*
Succo di frutta	Succhi di frutta	Designa il prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto dalla parte commestibile di frutta sana e matura, fresca o conservata mediante refrigerazione o congelamento, appartenente ad una o più specie e avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici dei succhi di frutta da cui proviene.	*All. I DECRETO LEGISLATIVO 21 maggio 2004, n. 151*
Supporti	Additivi alimentari	Sono sostanze utilizzate per sciogliere, diluire, disperdere o altrimenti modificare fisicamente un additivo alimentare, un aroma, un enzima alimentare, un nutriente e/o altre sostanze aggiunte agli alimenti a scopo nutrizionale o fisiologico senza alterarne la funzione (e senza esercitare essi stessi alcun effetto tecnologico) allo scopo di facilitarne la manipolazione, l'applicazione o l'impiego.	*All. I Regolamento (CE) n. 1333/2008 del parlamento europeo e del consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari*
Tara	Vendita a peso netto delle merci.	Costituisce tara ogni involgente protettivo che consenta di pesare il prodotto separatamente da esso senza che ciò alteri né l'uno né l'altro. Sull'involgente protettivo di cui al presente comma non è richiesta l'indicazione del suo peso.	*Art. 12 Decreto Ministeriale 21 dicembre 1984*
Taratura	Concetti di base e generali Metrologia	Operazione eseguita in condizioni specificate, che in una prima fase stabilisce una relazione tra i valori di una grandezza, con le rispettive incertezze di misura, forniti da campioni di misura, e le corrispondenti indicazioni, comprensive delle incertezze di misura associate, e in una seconda fase usa queste informazioni per stabilire una relazione che consente di ottenere un risultato di misura a partire da un'indicazione.	*Vocabolario Internazionale di Metrologia (VIM) 2.3.9*
	BRC Global Standards	Una serie di operazioni per stabilire, in condizioni predefinite, il rapporto tra i valori di quantità indicati da uno strumento o un sistema di misurazione, o i valori rappresentanti da una misura materiale o un materiale di riferimento, e i valori corrispondenti previsti dagli standard.	*BRC Ed. 7*

Giovanni Romano – InfoTuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Tecnica di comunicazione a distanza	Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori	Qualunque mezzo che, senza la presenza fisica e simultanea del fornitore e del consumatore, possa impiegarsi per la conclusione del contratto tra dette parti.	*Art. 2 Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011*
Tecniche di bioluminescenza ATP	BRC Global Standards	Un test rapido per la pulizia delle superfici basato sull'ATP (adenosina trifosfato), una sostanza usata per il trasferimento di energia nelle cellule e dunque presente nel materiale biologico.	*BRC Ed. 7*
Tendenza	BRC Global Standards	Pattern di risultati identificato.	*BRC Ed. 7*
Termine minimo di conservazione di un alimento	Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori	La data fino alla quale tale prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione.	*Art. 2 Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011*
	Donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà	La data fino alla quale un prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione. Gli alimenti che hanno superato tale termine possono essere ceduti ai sensi dell'articolo 4, garantendo l'integrità' dell'imballaggio primario e le idonee condizioni di conservazione.	*Art. 2 LEGGE 19 agosto 2016, n. 166*
Termini generici	Regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.	I nomi di prodotti che, pur riferendosi al luogo, alla regione o al paese in cui il prodotto era originariamente ottenuto o commercializzato, sono diventati il nome comune di un prodotto nell'Unione.	*Regolamento (UE) n.. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012*
Tracciabilità	BRC Global Standards	La capacità di tracciare e seguire materie prime, componenti e prodotti in ciascuna fase del ciclo: ricezione, produzione, lavorazione e distribuzione.	*BRC Ed. 7*

Giovanni Romano – TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Tradizionale	Regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.	L'uso comprovato sul mercato nazionale per un periodo di tempo che permette di tramandare le conoscenze da una generazione all'altra; tale periodo deve essere di almeno trenta anni.	*Regolamento (UE) n.. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012*
Trattamento	Igiene dei prodotti alimentari	Qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Trichina	Presenza di Trichine nelle carni	Qualsiasi nematode appartenente alla specie del genere Trichinella.	*Art. 1 Regolamento di Esecuzione (UE) 2015/1375 della Commissione del 10 agosto 2015*
Ungulati domestici	Igiene per gli alimenti di origine animale	Carni di animali domestici delle specie bovina (comprese le specie Bubalus e Bison), suina, ovina e caprina e di solipedi domestici.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Uova	Igiene per gli alimenti di origine animale	Le uova — diverse dalle uova rotte, incubate o cotte — di volatili di allevamento nel loro guscio, adatte al consumo umano diretto o alla preparazione di ovoprodotti.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Uova incrinate	Igiene per gli alimenti di origine animale	Uova il cui guscio è danneggiato ma in cui la membrana è ancora intatta.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Uova liquide	Igiene per gli alimenti di origine animale	Contenuto non trasformato delle uova dopo la rimozione del guscio.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*

Giovanni Romano – TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Utente	BRC Global Standards	La persona o organizzazione che richiede informazioni all'azienda in merito alla certificazione.	*BRC Ed. 7*
Utenze	BRC Global Standards	Prodotto di base o servizio, come elettricità o acqua, fornito da un ente pubblico.	*BRC Ed. 7*
Validazione	Sistema di gestione per la sicurezza alimentare	Ottenere l'evidenza, ai fini della Sicurezza Alimentare, che le misure di controllo gestite dal piano HACCP e dai PRP operativi siano in grado di essere effettive.	*ISO 22000*
Valore medio	Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori	Il valore che rappresenta meglio la quantità di una sostanza nutritiva contenuta in un alimento dato e che tiene conto delle tolleranze dovute alle variazioni stagionali, alle abitudini di consumo e agli altri fattori che possono influenzare il valore effettivo.	*All. I Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011*
Valutazione del rischio	Principi e i requisiti generali della legislazione alimentare	Processo su base scientifica costituito da quattro fasi: individuazione del pericolo, caratterizzazione del pericolo, valutazione dell'esposizione al pericolo e caratterizzazione del rischio.	*Art. 3 Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002*
	BRC Global Standards	Identificazione, valutazione e stima dei livelli di rischio coinvolti in un processo per definire un processo di controllo adeguato.	*BRC Ed. 7*
Veicolo	BRC Global Standards	Qualsiasi dispositivo utilizzato per il trasporto di prodotti, che può essere spostato via terra, acqua o aria. I veicoli possono essere motorizzati (per esempio un camion) o non motorizzati (per esempio container o carrelli su rotaia).	*BRC Ed. 7*

Giovanni Romano – TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Verifica	L'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano	Il controllo, mediante esame e la presentazione di prove obiettive, dell'ottemperanza a requisiti specifici.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
	Verifica conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali	Il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
	Sistema di gestione per la sicurezza alimentare	Conferma, sostenuta da evidenza oggettiva, del soddisfacimento dei requisiti specificati.	*ISO 22000*
	Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare	L'applicazione di metodi, procedure, test e altre valutazioni, oltre alla sorveglianza, per determinare la conformità con le procedure basate sul sistema HACCP. La verifica è effettuata periodicamente per dimostrare che il sistema HACCP funziona come previsto.	*Appendice 1 Comunicazione della Commissione Europea (2016/C 278/01)*
	BRC Global Standards	Un esame sistematico eseguito dagli organismi di certificazione per valutare la conformità delle pratiche con un sistema prestabilito, e per verificare che il sistema sia implementato in modo efficace e sia adeguato a raggiungere determinati obiettivi.	*BRC Ed. 7*
Verifica conferma	BRC Global Standards	L'applicazione di metodologie, procedure e prove e altre valutazioni, cui si aggiunge il monitoraggio per determinare se un controllo o una misura stia dando o meno i risultati attesi.	*BRC Ed. 7*
Verifica della quantità / Bilancio di massa	BRC Global Standards	Valutazione della quantità di materie prime in arrivo rispetto alla quantità utilizzata nei prodotti finali, tenendo conto anche degli scarti di lavorazione e rilavorazione.	*BRC Ed. 7*
Verifica interna	BRC Global Standards	Procedura generale di verifica su tutta l'attività dell'azienda. La verifica è condotta da o per conto dell'azienda per motivi interni.	*BRC Ed. 7*

Giovanni Romano - InfoTuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Verifica non pianificata	BRC Global Standards	Una verifica condotta in una data non conosciuta in anticipo dall'azienda.	*BRC Ed. 7*
Verifica pianificata	BRC Global Standards	Una verifica in cui l'azienda concorda anticipatamente la data della verifica programmata con l'organismo di certificazione.	*BRC Ed. 7*
Veterinario autorizzato	L'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano	Veterinario designato dall'autorità competente ad effettuare controlli specifici per suo conto su imprese.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Veterinario ufficiale	L'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano	Veterinario qualificato, ai sensi del presente regolamento, ad assumere tale funzione e nominato dall'autorità competente.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Visceri	Igiene per gli alimenti di origine animale	Organi delle cavità toracica, addominale e pelvica, nonché la trachea e l'esofago, e il gozzo degli uccelli.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Volatili da cortile	Protezione degli animali durante l'abbattimento	Volatili d'allevamento, compresi i volatili che non sono considerati domestici ma che vengono allevati come animali domestici, ad eccezione dei ratiti.	*Art. 2 Regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009*
Yoghurt	Yoghurt	Latte fermentato da microrganismi specifici acidificanti: Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus. Tale latte fermentato viene ottenuto impiegando come materia prima latte fresco intero o parzialmente o totalmente scremato sottoposto ad un procedimento di bonifica termica (sterilizzazione o pastorizzazione) prima di essere inoculato con i microrganismi specifici di fermentazione. Lo yoghurt, così ottenuto, deve essere raffreddato a + 4°C circa e mantenuto a questa temperatura fino al momento della distribuzione al consumatore.	*Circolare 4 gennaio 1972, n. 2. Ministero della Sanità*

Giovanni Romano – TuttoAlimenti

Termine	Campo di applicazione	Definizione	Riferimento
Zona di produzione (molluschi bivalvi vivi)	Igiene per gli alimenti di origine animale	Le parti di mare, di laguna o di estuario dove si trovano banchi naturali di molluschi bivalvi oppure luoghi utilizzati per la coltivazione di molluschi bivalvi, dove questi ultimi vengono raccolti vivi.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Zona di stabulazione (molluschi bivalvi vivi)	Igiene per gli alimenti di origine animale	Le parti di mare, di laguna o di estuario, chiaramente delimitate e segnalate mediante boe, paletti o qualsiasi altro strumento fisso e destinate esclusivamente alla depurazione naturale dei molluschi bivalvi vivi.	*Allegato I Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004*
Zuccheri	Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori	Tutti i monosaccaridi e i disaccaridi presenti in un alimento, esclusi i polioli.	*All. I Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011*
Zuccheri bianchi	Organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli – Definizioni tecniche per il settore dello zucchero	Gli zuccheri non aromatizzati, non addizionati di coloranti né di altre sostanze, contenenti, in peso, allo stato secco, il 99,5 % o più di saccarosio determinato secondo il metodo polarimetrico.	*All. II Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013*
Zucchero di fabbrica	Zucchero destinato all'alimentazione umana	Il saccarosio depurato e cristallizzato, di qualità sana, leale e mercantile, rispondente alle caratteristiche seguenti: - polarizzazione non meno di 99,5 gradi Z; - tenore di zucchero invertito non più dello 0,1% in peso c) perdita all'essiccazione non più dello 0,1% in peso.	*All. I DECRETO LEGISLATIVO 20 febbraio 2004, n. 51*
Zuccheri greggi	Organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli – Definizioni tecniche per il settore dello zucchero	Gli zuccheri non aromatizzati, non addizionati di coloranti né di altre sostanze, contenenti, in peso, allo stato secco, meno del 99,5 % di saccarosio determinato secondo il metodo polarimetrico.	*All. II Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013*

Giovanni Romano – TuttoAlimenti

FINE