

GLOSSARIO

A

Aceto di (...): seguita dall'indicazione della materia prima da cui deriva, è riservata al prodotto ottenuto esclusivamente dalla fermentazione acetica di liquidi alcolici o zuccherini di origine agricola, che presenta al momento dell'immissione al consumo umano diretto o indiretto un'acidità totale, espressa in acido acetico, compresa tra 5 e 12 grammi per 100 millilitri, una quantità di alcol etilico non superiore a 0,5 per cento in volume, che ha le caratteristiche o che contiene qualsiasi altra sostanza o elemento in quantità non superiore ai limiti riconosciuti normali e non pregiudizievoli per la salute, con decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali, di concerto con il Ministro della salute, da emanare entro un anno dalla data di entrata in vigore della presente legge. [Capo III Art.16 Legge 20 febbraio 2006, n. 82]

Acqua di sorgente: le acque destinate al consumo umano, allo stato naturale e imbottigliate alla sorgente, che, avendo origine da una falda o giacimento sotterraneo, provengano da una sorgente con una o più emergenze naturali o perforate [Art. 20.1 D.Lvo 176/2011]. Sulle etichette o sui recipienti delle acque di sorgente devono essere riportate le seguenti indicazioni: a) «acqua di sorgente» seguito dal nome della sorgente e da quello della località' di utilizzazione della stessa [Art. 26.1 D.Lvo 176/2011]. 2. Sulle etichette può essere riportata una designazione commerciale diversa dal nome della sorgente, a condizione che:

- a) il nome della sorgente sia riportato con caratteri di altezza e larghezza almeno pari ad una volta e mezzo il carattere più grande utilizzato per l'indicazione della designazione commerciale;
- b) se detta designazione commerciale e' diversa dal nome del luogo di utilizzazione dell'acqua di sorgente, anche il nome di tale luogo sia riportato con caratteri di altezza e larghezza almeno pari ad una volta e mezzo il carattere più grande utilizzato per l'indicazione della designazione commerciale;
- c) la designazione commerciale non contenga nomi di località diverse da quella dove l'acqua di sorgente viene utilizzata o che comunque inducano in errore circa il luogo di utilizzazione;
- d) alla stessa acqua di sorgente non siano attribuite designazioni commerciali diverse. [Art. 26.2 D.Lvo 176/2011].

Acqua minerale naturale: Sono considerate acque minerali naturali le acque che, avendo origine da una falda o giacimento sotterraneo, provengono da una o più sorgenti naturali o perforate e che hanno caratteristiche igieniche particolari e, eventualmente, proprietà favorevoli alla salute. [Art. 2.1 D.Lvo 176/2011]. Ad ogni acqua minerale naturale deve essere attribuita una denominazione propria, che la distingua nettamente dalle altre acque minerali naturali. [Art. 10.1 D.Lvo 176/2011].

Alimento: si intende per «alimento» (o «prodotto alimentare», o «derrata alimentare») 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:

- a) i mangimi;
- b) gli animali vivi, a meno che siano preparati per l'immissione sul mercato ai fini del consumo umano;
- c) i vegetali prima della raccolta;
- d) i medicinali ai sensi delle direttive del Consiglio 65/65/CEE (1) e 92/73/CEE (2);
- e) i cosmetici ai sensi della direttiva 76/768/CEE del Consiglio (3);
- f) il tabacco e i prodotti del tabacco ai sensi della direttiva 89/622/CEE del Consiglio (4);
- g) 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;
- h) residui e contaminanti; [Art.2 Reg.(CE) 178/2002]

Alimento preimballato: 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.2.2 I e) Reg.(UE) 1169/2011]

Alimenti pronti: 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 I g) Reg.(CE) 2073/2005]

Alimenti Surgelati (surgelati): 1. Per 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 [\[Art.2.1 D.Lvo 110/1992\]](#)

Acidi grassi saturi: gli acidi grassi che non presentano doppi legami; [\[All. I p. 3 Reg.\(UE\) 1169/2011\]](#)

Acidi grassi trans: 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 p. 4 Reg.\(UE\) 1169/2011\]](#)

Acidi grassi monoinsaturi: gli acidi grassi con doppio legame cis; [\[All. I p. 5 Reg.\(UE\) 1169/2011\]](#)

Acidi grassi polinsaturi: gli acidi grassi con due o più doppi legami interrotti da gruppi metilenici cis-cis; [\[All. I p. 6 Reg.\(UE\) 1169/2011\]](#)

Amaretto: 1. La denominazione «amaretto» e' riservata al biscotto di pasticceria a pasta secca avente forma caratteristica tondeggiate, con struttura cristallina e alveolata e superficie superiore screpolata e gusto tipico di mandorla amara, con eventuale aggiunta di granella di zucchero. Il prodotto presenta una percentuale di umidità inferiore al tre per cento [\[Art.5.1 D.M 22 luglio 2005\]](#)

Amaretto morbido: 1. La denominazione «amaretto morbido» e' riservata al biscotto di pasticceria a pasta morbida avente forma caratteristica tondeggiate, con superficie superiore screpolata. Il prodotto deve presentare una percentuale di umidità almeno dell'otto per cento [\[Art.6.1 D.M 22 luglio 2005\]](#)

B

Burro: il prodotto con un tenore minimo di grassi lattieri dell'80% ma inferiori al 90% e tenori massimi di acqua del 16% e di estratto secco non grasso del 2%; [\[All. VII appendice II Reg.\(UE\) 1308/2013\]](#)

Burro di cacao: la sostanza grassa ottenuta da semi di cacao o da parti di semi di cacao avente le seguenti caratteristiche:

a) tenore di acidi grassi liberi (espresso in acido oleico): non superiore all'1,75 per cento;

b) insaponificabile (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. [\[All. I p.1 D.Lvo 178/2003\]](#)

Burro tre quarti: il prodotto con un tenore di grassi lattieri minimo del 60% e massimo del 62%; [\[All. VII appendice II Reg.\(UE\) 1308/2013\]](#)

Burro metà: il prodotto con un tenore di grassi lattieri minimo del 39% e massimo del 41%; [\[All. VII appendice II Reg.\(UE\) 1308/2013\]](#)

Grasso lattiero da spalmare X%: il prodotto con i seguenti tenori di grassi lattieri:

– Inferiori al 39%

– Superiori al 41% ed inferiori al 60%

– Superiori al 62% ed inferiori all'80% [\[All. VII appendice II Reg.\(UE\) 1308/2013\]](#)

C

Cacao in polvere, cacao: 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. I p.2 I a\) D.Lvo 178/2003\]](#)

Cacao magro in polvere, cacao magro, cacao fortemente sgrassato in polvere, cacao fortemente sgrassato: il cacao in polvere con un tenore di burro di cacao inferiore al 20 per cento, percentuale calcolata sul peso della sostanza secca. [\[All. I p.2 I b\) D.Lvo 178/2003\]](#)

Campo visivo: tutte le superfici di un imballaggio che possono essere lette da un unico angolo visuale; [\[Art.2.2 I k\) Reg.\(UE\) 1169/2011\]](#)

Campo visivo principale: 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.2.2 I l) Reg.(UE) 1169/2011]

Carboidrati: qualsiasi carboidrato metabolizzato dall'uomo, compresi i polioli; [All. I p. 7 Reg.(UE) 1169/2011]

Carcassa bovina: il corpo intero dell'animale macellato, dopo le operazioni di dissanguamento, svisceramento e scuoiamento; [All. IV A, I p1 Reg.(UE) 1308/2013]

Carcassa suina: si intende il corpo di un suino macellato, dissanguato e svuotato, intero o diviso a metà; [All. IV B, I Reg.(UE) 1308/2013]

Carni (bovine): si intende l'insieme delle carcasse, le carni con o senza osso, le frattaglie, sezionate o no, destinate all'alimentazione umana, ottenute da bovini di età inferiore a dodici mesi, presentate fresche, congelate o surgelate, anche confezionate o imballate; [All. VII parte I p. I Reg.(UE) 1308/2013]

Carni bovine: tutti i prodotti dei codici NC 0201, 0202, 0206 10 95 e 0206 29 91; [Art.12.1 Reg.(CE) 1760/2000]

Carne bovina preimballata (preconfezionata): unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore ed alla collettività, costituita da carne bovina e dall'imballaggio in cui e' stata immessa prima di essere posta in vendita, avvolta interamente e in parte da tale imballaggio ma comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata; [Art.1.1 I b) D.M del 16 gennaio 2015]

Carne bovina preincartata: unità di vendita costituita da carne bovina e dall'involucro nel quale e' stata posta o avvolta negli esercizi di vendita su richiesta del consumatore o preincartata per la vendita diretta; [Art.1.1 I c) D.M del 16 gennaio 2015]

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. VII parte V p. II Reg.(UE) 1308/2013]

Carni di pollame fresche: 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. VII parte V p. II Reg.(UE) 1308/2013]

Carni di pollame congelate: 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. VII parte V p. II Reg.(UE) 1308/2013]

Carni di pollame surgelate: 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 (1); [All. VII parte V p. II Reg.(UE) 1308/2013]

Carne di Vitello (Vitello): le carni ottenute da bovini di età inferiore a otto mesi (lettera di identificazione della categoria V); [All. VII parte I p. III. Reg.(UE) 1308/2013]

Carne di Vitellone (Vitellone): le carni ottenute da bovini di età pari o superiore a otto mesi, ma inferiore a dodici mesi (lettera di identificazione della categoria Z); [All. VII parte I p. III. Reg.(UE) 1308/2013]

Carni fresche: carni che non hanno subito alcun trattamento salvo la refrigerazione, il congelamento o la surgelazione, comprese quelle confezionate sotto vuoto o in atmosfera controllata; [All.I p 1.10 Reg.(CE) 853/2004]

Carni macinate: carni disossate che sono state sottoposte a un'operazione di macinazione in frammenti e contengono meno dell'1 % di sale; [All.I p 1.13 Reg.(CE) 853/2004]

Carni macinate (bovine): carni disossate che sono state sottoposte a un'operazione di macinazione in frammenti e contengono meno dell'1 % di sale, di cui ai codici NC 0201, 0202, 0206 10 95 e 0206 29 91; [Art.12.4 Reg.(CE) 1760/2000]

Carni separate meccanicamente o «CSM»: 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; [All.I p 1.14 Reg.(CE) 853/2004]

Carni sezionate (bovine): le carni sezionate in cubetti, fette o altre porzioni individuali, che non richiedono un ulteriore taglio da parte di un operatore prima di essere acquistate dal consumatore finale e che sono direttamente utilizzabili da quest'ultimo. Non rientrano in questa definizione le carni macinate e le rifilature. [Art.12.6 Reg.(CE) 1760/2000]

Categorie carcasse bovine:

- Z:** carcasse di animali di età pari o superiore a otto mesi ma inferiore a dodici mesi;
A: carcasse di animali maschi non castrati di età pari o superiore a dodici mesi ma inferiore a ventiquattro mesi;
B: carcasse di animali maschi non castrati di età pari o superiore a ventiquattro mesi;
C: carcasse di animali maschi castrati di età pari o superiore a dodici mesi;
D: carcasse di animali femmine che hanno già figliato;
E: carcasse di altri animali femmine di età pari o superiore a dodici mesi. [All. IV A, II Reg.(UE) 1308/2013]

Categorie carcasse ovine:

- A:** carcasse di ovini di età inferiore a dodici mesi,
B: carcasse di altri ovini. [All. IV C, II Reg.(UE) 1308/2013]

Chocolate a la taza: il prodotto ottenuto da prodotti di cacao, zuccheri e da farina o amido di frumento, riso o granturco, e che presenti un tenore minimo di sostanza secca totale del cacao del 35 per cento di cui almeno il 18 per cento di burro di cacao e almeno il 14 per cento di cacao secco sgrassato, e un tenore massimo di farina di amido dell'8 per cento. [All. I p.8 D.Lvo 178/2003]

Chocolate familiar a la taza: il prodotto ottenuto da prodotti di cacao, zuccheri e da farina o amido di frumento, riso o granturco, e che presenti un tenore minimo di sostanza secca totale di cacao del 30 per cento, di cui almeno il 18 per cento di burro di cacao e almeno il 12 per cento di cacao secco sgrassato, e un tenore massimo di farina o di amido del 18 per cento. [All. I p.9 D.Lvo 178/2003]

Ciccioli: i residui proteici della fusione, previa separazione parziale di grassi e acqua; [All. I p 7.6 Reg.(CE) 853/2004]

Cioccolato, 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.

Tuttavia, la suddetta denominazione è completata dalla dicitura:

a) **«vermicelli» o «in fiocchi»**, per il prodotto presentato sotto forma di granelli o di fiocchi contenente non meno del 32 per cento di sostanza secca totale di cacao, di cui non meno del 12 per cento di burro di cacao e non meno del 14 per cento di cacao secco sgrassato;

b) **«di copertura»**, per il prodotto contenente non meno del 35 per cento di sostanza secca totale di cacao, di cui non meno del 31 per cento di burro di cacao e non meno del 2,5 per cento di cacao secco sgrassato;

c) **«alle nocciole gianduia»** (o uno dei derivati di quest'ultimo tonnine) per il prodotto ottenuto, da un lato, da cioccolato il cui tenore minimo di sostanza secca totale di cacao è pari al 32 per cento e quello di cacao secco sgrassato all'8 per cento e, dall'altro, da nocciole finemente macinate, in proporzione tale che 100 grammi di prodotto contengano non più di 40 e non meno di 20 grammi di nocciole. Possono essere aggiunti:

1) latte e/o sostanza secca del latte ottenuta per evaporazione, in proporzione tale che il prodotto finito non contenga più del 5 per cento di sostanza secca del latte;

2) mandorle, nocciole e altre varietà' di noci, intere o in pezzetti, in proporzione tale che il loro peso, aggiunto a quello delle nocciole macinate, non superi il 60 per cento del peso totale del prodotto. [All. I p.3 D.Lvo 178/2003]

Ciocolatino o pralina: il prodotto della dimensione di un boccone costituito da:

a) cioccolato ripieno, oppure

b) un unico cioccolato o una giustapposizione o un miscuglio di cioccolato ai sensi delle definizioni di cui ai punti 3, 4, 5 e 6 e di altre sostanze commestibili, sempreché il cioccolato rappresenti almeno il 25 per cento del peso totale del prodotto. [All. I p.10 D.Lvo 178/2003]

Cioccolato bianco: 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. I p.6 D.Lvo 178/2003]

Cioccolato comune al latte: il prodotto ottenuto da cacao, zuccheri e latte o prodotti derivati dal latte, che presenta un tenore minimo:

a) di sostanza secca totale di cacao del 20 per cento;

b) 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;

c) di cacao secco sgrassato del 2,5 per cento;

d) di grassi del latte del 5 per cento;

e) e di grassi totali (burro di cacao e grassi del latte) del 25 per cento. [All. I p.5 D.Lvo 178/2003]

Cioccolato comune in polvere, cacao zuccherato, cacao zuccherato in polvere: prodotto consistente in un miscuglio di cacao in polvere e zuccheri, contenente non meno del 25 per cento di cacao in polvere; tali definizioni sono completate con il termine «magro» oppure «fortemente sgrassato», qualora il prodotto sia magro o fortemente sgrassato ai sensi della precedente lettera b). [All. I p.2 I d) D.Lvo 178/2003]

Cioccolato al latte: il prodotto ottenuto da prodotti di cacao, zuccheri e latte o prodotti derivati dal latte e che presenta un tenore minimo:

a) di sostanza secca totale di cacao del 25 per cento;

b) 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;

c) di cacao secco sgrassato del 2,5 per cento;

d) di grassi del latte del 3,5 per cento;

e) di grassi totali (burro di cacao e grassi del latte) del 25 per cento.

Tuttavia, la suddetta denominazione è completata dalla dicitura:

a) «**vermicelli**» o «**in fiocchi**» per il prodotto presentato sono forma di granelli o di fiocchi contenente non meno del 20 per cento di sostanza secca totale di cacao, non meno del 12 per cento di sostanza secca 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, e non meno del 12 per cento di grassi totali (burro di cacao e grassi del latte);

b) «**di copertura**», per il prodotto che presenta un tenore minimo di grassi totali (burro di cacao e grassi del latte) del 31 per cento;

c) «**e alle nocciole gianduia**» (o uno dei derivati di quest'ultimo termine), per il prodotto ottenuto da cioccolato al latte il cui tenore minimo di sostanza secca del latte è del 10 per cento, 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, da un lato, e nocciole finemente macinate, dall'altro, in proporzione tale che 100 grammi di prodotto contengano al massimo 40 e almeno 15 grammi di nocciole. Possono, inoltre, essere aggiunte mandorle, nocciole e altre varietà di noci, intere o in pozzetti, in proporzione tale che il peso di tali prodotti, aggiunto a quello delle nocciole macinate, non superi il 60 per cento del peso totale del prodotto.

Quando, nella suddetta denominazione, la dicitura «al latte» è sostituita dalla dicitura:

a) «**alla panna**», il prodotto deve avere un tenore minimo di grassi del latte del 5,5 per cento;

b) «**al latte scremato**», il prodotto non deve contenere più dell'1 per cento di grassi del latte. [All. I p.4 D.Lvo 178/2003]

Cioccolato in polvere: prodotto consistente in un miscuglio di cacao in polvere e zuccheri, contenente non meno del 32 per cento di cacao in polvere. [All. I p.2 I c) D.Lvo 178/2003]

Cioccolato ripieno: il prodotto ripieno la cui parte esterna è costituita da uno dei prodotti definiti a punti 3, 4, 5 e 6. Questa denominazione non riguarda tuttavia i prodotti il cui ripieno è costituito da prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria o gelato. La parte esterna di cioccolato del prodotto così designato è pari al 25 per cento almeno del peso totale del prodotto. [All. I p.7 D.Lvo 178/2003]

Codice del produttore: il numero distintivo del sito di produzione come descritto nel punto 2 dell'allegato della direttiva 2002/4/CE. [Art.1 I s) Reg.(CE) 589/2008]

Collagene: prodotto a base di proteine ottenuto da ossa, pelli e tendini, fabbricato secondo i pertinenti requisiti del presente regolamento; [All.I p 7.8 Reg.(CE) 853/2004]

Collettività: 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.2.2 I d) Reg.(UE) 1169/2011]

Colomba: 1. La denominazione «colomba» e' riservata al 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 [Art.3.1 D.M 22 luglio 2005]

Commercio al dettaglio (prodotti della pesca e dell'acquacoltura): 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.5 l g) Reg.(UE) 1379/2013]

Commercializzazione: la detenzione di uova per la vendita, compresa la messa in vendita, l'immagazzinamento, l'imballaggio, l'etichettatura, la consegna o qualsiasi altro tipo di trasferimento, a titolo gratuito o no; [Art.1 l n) Reg.(CE) 589/2008]

Concentrato di pomodoro: il succo di pomodoro sottoposto a processo di concentrazione ed il cui residuo secco, al netto di sale aggiunto, non sia inferiore al 18 per cento; [art. 2 l c) D.P.R 428 del 11/04/1975]

Confettura: è la mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri, polpa c/o purea di una o più specie di frutta e acqua. [All. I D.Lvo 50/2004]

Confettura extra: è 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. I seguenti frutti mescolati ad altri non possono essere utilizzati per la produzione di confetture extra: mele, pere, prugne a nocciolo aderente, meloni, angurie, uva, zucche, cetrioli e pomodori. [All. I D.Lvo 50/2004]

Conservabilità: 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 l f) Reg.(CE) 2073/2005]

Consumatore finale: 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.3.18 Reg.(CE) 178/2002]

Consumatore finale: l'ultimo acquirente di un prodotto alimentare che non utilizzerà detto prodotto nell'ambito di un'operazione o di un'attività del settore alimentare; [Art.1 l r) Reg.(CE) 589/2008]

Cosce di rana: le parti posteriori del corpo sezionato trasversalmente dietro alle membra anteriori, eviscerate e spellate, provenienti dalla specie Rana sp. (famiglia ranidi); [All.I p 6.1 Reg.(CE) 853/2004]

Crema di marroni: è la mescolanza, portata a consistenza appropriata, di acqua, zuccheri e purea di marroni [All. I D.Lvo 50/2004]

D

Data di vendita raccomandata: il termine massimo per la consegna dell'uovo al consumatore finale, in conformità dell'allegato III, sezione X, capitolo I, punto 3, del regolamento (CE) n. 853/2004; [Art.1 l d) Reg.(CE) 589/2008]

Denominazione di origine: è un nome che identifica un prodotto:

- a) originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un paese determinati;
- b) la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani; e
- c) le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. [Art.5.1 Reg.(UE) 1151/2012]

Denominazione di vendita: il nome col quale è venduto un prodotto alimentare, ai sensi dell'articolo 5, paragrafo 1, della direttiva 2000/13/CE, o il nome del prodotto alimentare, ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (UE) n. 1169/2011; [All. VII Reg.(UE) 1308/2013]

Denominazione legale: 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.2.2 l n) Reg.(UE) 1169/2011]

Denominazione usuale: 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.2.2 l o) Reg.(UE) 1169/2011]

Denominazione descrittiva: 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.2.2 l p) Reg.(UE) 1169/2011]

Dichiarazione nutrizionale o «etichettatura nutrizionale» s'intendono le informazioni che indicano:

- a) il valore energetico; oppure
- b) 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; [Art.2.1 Reg.(UE) 1169/2011]

Doppio concentrato di pomodoro: il succo di pomodoro sottoposto a processo di concentrazione ed il cui residuo secco, al netto di sale aggiunto, non sia inferiore al 28 per cento; [art. 2 l d) D.P.R 428 del 11/04/1975]

E

Enocianina: si intende il complesso delle materie coloranti estratte dalle bucce delle uve nere di *Vitis vinifera* con soluzione idrosolforosa e successiva concentrazione sotto vuoto, oppure reso solido con trattamenti fisici. [Capo I Art.1.1 l e) Legge 20 febbraio 2006, n. 82]

Etichetta: 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.2.2 l i) Reg.(UE) 1169/2011]

Etichettatura: 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.2.2 l j) Reg.(UE) 1169/2011]

Etichettatura: 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; [Art.3.4 Reg.(UE) 1151/2012]

Etichettatura: l'apposizione di un'etichetta sul singolo pezzo di carne o su pezzi di carne o sul relativo materiale d'imballaggio o, per i prodotti non preimballati, le informazioni appropriate scritte e visibili al consumatore nel punto vendita; [Art.12.2 Reg.(CE) 1760/2000]

Etichettatura nutrizionale o Dichiarazione nutrizionale s'intendono le informazioni che indicano:

- a) il valore energetico; oppure
- b) 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; [Art.2.1 Reg.(UE) 1169/2011]

F

Farina di grano tenero: il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. [art.1.1 D.P.R 187/2001]

Farina di grano duro: il prodotto non granulare ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità [art.2.4 D.P.R 187/2001]

Farina integrale di grano tenero: il prodotto ottenuto direttamente dalla macinazione del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità [art.1.2 D.P.R 187/2001]

Fibre: i 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 p. 12 Reg.(UE) 1169/2011]

Filtrato dolce: si intende il mosto parzialmente fermentato, la cui ulteriore fermentazione alcolica è stata ostacolata mediante filtrazione o centrifugazione, con l'ausilio eventuale di altri trattamenti e pratiche consentiti; [Capo I Art.1.1 l c) Legge 20 febbraio 2006, n. 82]

Formaggio: il nome formaggio o cacio è riservato al prodotto che si ricava dal latte intero ovvero parzialmente o totalmente scremato, oppure dalla crema, in seguito a coagulazione acida o presamica, anche facendo uso di fermenti e di sale di cucina [art.32 R.D.L 15 ottobre 1925 n. 2033]
Frattaglie: le carni fresche diverse da quelle della carcassa, inclusi i visceri e il sangue; [All.I p 1.11 Reg.(CE) 853/2004]

G

Gelatina: proteina naturale e solubile, gelificata o non, ottenuta per idrolisi parziale del collagene prodotto a partire da ossa, pelli, tendini e nervi di animali; [All. I p 7.7 Reg.(CE) 853/2004]

Gelatina: è la mescolanza, sufficientemente gelificata, di zuccheri, di succo di frutta e/o estratto acquoso di una o più specie di frutta [All. I D. Lvo 50/2004].

Gelatina extra: è 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. [All. I D. Lvo 50/2004]

Glutine: frazione proteica del frumento, della segale, dell'orzo, dell'avena o di varietà incrociate di detti cereali ovvero derivati di tale frazione proteica, nei cui confronti alcune persone risultano intolleranti, non solubile in acqua in soluzione di cloruro di sodio di 0,5 M [Art.2 I b) Reg.(CE) 41/2009]

Glutine: "prodotti alimentari per persone intolleranti al glutine", gli alimenti destinati a diete particolari specialmente, prodotti, preparati e/o lavorati per soddisfare le esigenze dietetiche specifiche delle persone intolleranti al glutine; [Art.2 I a) Reg.(CE) 41/2009]

Glutine: "senza glutine", è ammessa la menzione «senza glutine» se il contenuto di glutine non supera 20 mg/kg nei prodotti alimentari quali venduti al consumatore finale. [Art.3.2 Reg.(CE) 41/2009]

Glutine: «con contenuto di glutine molto basso», che non deve superare 100 mg/kg nei prodotti alimentari quali venduti al consumatore finale. [Art.3.1; 3.2 Reg.(CE) 41/2009]

Grassi: i lipidi totali, compresi i fosfolipidi; [All. I p. 2 Reg.(UE) 1169/2011]

Grasso animale fuso: grasso ricavato per fusione dalla carne, comprese le ossa, destinato al consumo umano; [All. I p 7.5 Reg.(CE) 853/2004]

H

I

Imballaggio: una confezione contenente uova della categoria A o B, esclusi gli imballaggi da trasporto e i contenitori di uova industriali; [Art.1 I a) Reg.(CE) 589/2008]

Immissione sul mercato: la prima messa a disposizione di un prodotto della pesca o dell'acquacoltura sul mercato dell'Unione; [Art.5 I f) Reg.(UE) 1379/2013]

Indicazione geografica: è un nome che identifica un prodotto:

a) originario di un determinato luogo, regione o paese;

b) alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità; la reputazione o altre caratteristiche; e

c) la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata. [Art.5.2 Reg.(UE) 1151/2012]

Industria alimentare: ogni stabilimento dedito alla produzione di ovoprodotti destinati al consumo umano, esclusi i servizi di ristorazione per collettività; [Art.1 I e) Reg.(CE) 589/2008]

Industria non alimentare: ogni impresa dedita alla produzione di prodotti contenenti uova non destinati al consumo umano; [Art.1 I f) Reg.(CE) 589/2008]

Informazioni sugli alimenti: 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.2.2 I a) Reg.(UE) 1169/2011]

Informazioni obbligatorie sugli alimenti: le indicazioni che le disposizioni dell'Unione impongono di fornire al consumatore finale; [Art.2.2 I c) Reg.(UE) 1169/2011]

Ingrediente: 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.2.2 I f\) Reg.\(UE\) 1169/2011\]](#)

Ingrediente composto: un ingrediente che è esso stesso il prodotto di più ingredienti; [\[Art.2.2 I h\) Reg.\(UE\) 1169/2011\]](#)

Ingrediente primario: 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.2.2 I q\) Reg.\(UE\) 1169/2011\]](#)

J

K

L

Latte: si intende esclusivamente il prodotto della secrezione mammaria normale, ottenuto mediante una o più mungiture, senza alcuna aggiunta o sottrazione; [\[All.VII Parte III p.1 Reg.\(UE\) 1308/2013\]](#)

Latte alimentare: i prodotti di cui al punto III destinati ad essere venduti come tali al consumatore; [\[All.VII Parte IV p.I I b\) Reg.\(UE\) 1308/2013\]](#)

Latte crudo: il 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; [\[All.I p 4.1 Reg.\(CE\) 853/2004\]](#)

Latte crudo (latte alimentare): latte non sottoposto ad una temperatura superiore a 40° C né ad un trattamento avente un effetto equivalente; [\[All.VII Parte IV p.III p1 I a\) Reg.\(UE\) 1308/2013\]](#)

Latte intero (latte alimentare): latte sottoposto a trattamento termico e che, per quanto riguarda il tenore di materia grassa, è conforme ad una delle seguenti formule:

i) **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);

ii) **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.VII Parte IV p.III p1 I b\) Reg.\(UE\) 1308/2013\]](#)

Latte fresco pastorizzato: 1. Viene definito «latte fresco pastorizzato» il latte che perviene crudo allo stabilimento di confezionamento e che, ivi sottoposto a un solo trattamento termico entro 48 ore dalla mungitura, presenti al consumo:

a) prova della fosfatasi alcalina negativa;

b) un contenuto in sieroproteine solubili non denaturate non inferiore al 14 per cento delle proteine totali;

c) prova della perossidasi positiva. [\[Art.4.1 L. 169/1989\]](#)

Latte fresco pastorizzato di alta qualità: il latte fresco pastorizzato, qualora venga ottenuto da latte crudo proveniente direttamente dalle stalle ovvero da centri di raccolta cooperativi o consortili, avente le caratteristiche igieniche e di composizione stabilite, con particolare riferimento al contenuto di proteine, di grasso, di carica batterica totale e di numero di cellule somatiche, con decreto del Ministro della sanità di concerto con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste, da emanarsi entro 180 giorni dall'entrata in vigore della presente legge, e presenti al consumo un contenuto in sieroproteine solubili non denaturate non inferiore al 15,50 per cento delle proteine totali [\[Art.4.2 L. 169/1989\]](#)

Latte parzialmente scremato: 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.VII Parte IV p.III p1 I c\) Reg.\(UE\) 1308/2013\]](#)

Latte pastorizzato: 1. Viene definito «latte pastorizzato» il latte sottoposto a trattamento di pastorizzazione, e che presenti al consumo:

a) prova della fosfatasi alcalina negativa;

b) un contenuto in sieroproteine solubili non denaturate non inferiore all'11 per cento delle proteine totali [\[Art.3.1 L. 169/1989\]](#)

Latte scremato: 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.VII Parte IV p.III p1 l d) Reg.(UE) 1308/2013]

Latte sterilizzato a lunga conservazione: quando ha subito un trattamento termico finale di sterilizzazione in contenitore sigillato. Esso deve riportare sul contenitore il termine di conservazione, indicato con la menzione «da consumarsi preferibilmente entro», seguito dalla data riferita al giorno, al mese e all'anno, con data di riferimento di 180 giorni dal confezionamento; [Art.6 l a) L. 169/1989]

Latte UHT a lunga conservazione: trattato a ultra alta temperatura, quando ha subito un trattamento termico di sterilizzazione in flusso continuo seguito dal confezionamento asettico che ne consente una conservazione prolungata nel tempo. Il termine di conservazione va indicato sul contenitore con la medesima menzione prevista alla lettera precedente, con data di riferimento di 90 giorni dal confezionamento [Art.6 l b) L. 169/1989]

Leggibilità: 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.2.2 l m) Reg.(UE) 1169/2011]

Lumache: i gasteropodi terrestri delle specie *Helix Pomatia L.*, *Helix Aspersa Muller*, *Helix lucorum* e specie appartenenti alla famiglia acatinidi. [All.I p 6.2 Reg.(CE) 853/2004]

Luogo di provenienza: 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.2.2 l g) Reg.(UE) 1169/2011]

M

Marmellata: è 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. I D.Lvo 50/2004]

Marmellata gelatina: è il prodotto esente totalmente da sostanze insolubili, salvo eventualmente esigue quantità di scorza di agrumi finemente tagliata [All. I D.Lvo 50/2004]

Messa a disposizione sul mercato (prodotti della pesca e acquacoltura): la fornitura di un prodotto della pesca o dell'acquacoltura per la distribuzione, il consumo o l'uso sul mercato dell'Unione nel quadro di un'attività commerciale, a titolo oneroso o gratuito; [Art.5 l e) Reg.(UE) 1379/2013]

Mezzena: 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. IV A, I p2 Reg.(UE) 1308/2013]

Miele: si intende il miele ai sensi della direttiva 2001/110 CE del Consiglio (1) anche per quanto riguarda le principali varietà di miele; [All. II Parte IX p1 Reg.(CE) 1308/2013]

Il miele è 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; [All. I p 1 Dir. 2001/110]

Miele di fiori o miele di nettare: miele ottenuto dal nettare di piante; [All. I p 2a l i) Dir. 2001/110]

Miele di melata: miele ottenuto principalmente dalle sostanze secrete da insetti succhiatori (Hemiptera) che si trovano su parti vive di piante o dalle secrezioni provenienti da parti vive di piante; [All. I p 2a l ii) Dir. 2001/110]

Miele di favo: miele immagazzinato dalle api negli alveoli opercolati di favi da esse appena costruiti o di sottili fogli cerei realizzati unicamente con cera d'api, non contenenti covata e venduto in favi anche interi; [All. I p 2b l iii) Dir. 2001/110]

Miele con pezzi di favo o sezioni di favo nel miele: miele che contiene uno o più pezzi di miele in favo; [All. I p 2b l iv) Dir. 2001/110]

Miele scolato: miele ottenuto mediante scolatura dei favi disopercolati non contenenti covata; [All. I p 2b l v) Dir. 2001/110]

Miele centrifugato: miele ottenuto mediante centrifugazione dei favi disopercolati non contenenti covata; [All. I p 2b l vi) Dir. 2001/110]

Miele torchiato: miele ottenuto mediante pressione dei favi non contenenti covata, senza riscaldamento o con riscaldamento moderato a un massimo di 45 o C; [All. I p 2b l vii) Dir. 2001/110]

Miele filtrato: miele ottenuto eliminando sostanze organiche o inorganiche estranee in modo da avere come risultato un'eliminazione significativa dei pollini [All. I p 2b I viii) Dir. 2001/110]

Miele per uso industriale: si intende:

a) miele adatto all'uso industriale o come ingrediente in altri prodotti alimentari destinati ad essere successivamente lavorati e

b) che può:

— avere un gusto o un odore anomali, oppure

— avere iniziato un processo di fermentazione, o essere effervescente, oppure

— essere stato surriscaldato. [All. I p 3 Dir. 2001/110]

Molluschi bivalvi: i molluschi lamellibranchi filtratori; [All. I p 2.1 Reg.(CE) 853/2004]

Mosto cotto: si intende il prodotto parzialmente caramellizzato ottenuto mediante eliminazione di acqua dal mosto o dal mosto muto a riscaldamento diretto o indiretto e a normale pressione atmosferica; [Capo I Art.1.1 I b) Legge 20 febbraio 2006, n. 82]

Mosto muto: si intende il mosto di uve la cui fermentazione alcolica è impedita mediante pratiche enologiche consentite dalle disposizioni vigenti; [Capo I Art.1.1 I d) Legge 20 febbraio 2006, n. 82]

N

Nanomateriale ingegnerizzato: 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. Le proprietà caratteristiche della scala nanometrica comprendono:

i) le proprietà connesse all'elevata superficie specifica dei materiali considerati; e/o

ii) le proprietà fisico-chimiche che differiscono da quelle dello stesso materiale privo di caratteristiche nanometriche; [Art.2.2 I t) Reg.(UE) 1169/2011]

O

Olio extra vergine di oliva: olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici; [Art. 3 I a) Reg.(UE) 29/2012]

Olio di oliva vergine: olio d'oliva ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici»; [Art. 3 I b) Reg.(UE) 29/2012]

Olio di oliva composto da oli d'oliva raffinati e da oli d'oliva vergini: olio contenente esclusivamente oli d'oliva che hanno subito un processo di raffinazione e oli ottenuti direttamente dalle olive; [Art. 3 I c) Reg.(UE) 29/2012]

Olio di sansa di oliva: olio contenente esclusivamente oli derivati dalla lavorazione del prodotto ottenuto dopo l'estrazione dell'olio d'oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive; oppure olio contenente esclusivamente oli provenienti dal trattamento della sansa di oliva e oli ottenuti direttamente dalle olive [Art. 3 I d) Reg.(UE) 29/2012]

Operatore del settore 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.3.3 Reg.(CE) 178/2002]

Operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti: è l'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, l'importatore nel mercato dell'Unione. [Art.8.1 Reg.(UE) 1169/2011]

Ovoprodotti: i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di uova, o vari componenti o miscugli di uova o dall'ulteriore trasformazione di detti prodotti trasformati; [All. I p. 7.3 Reg.(CE) 853/2004]

P

Panettone: La denominazione «panettone» e' riservata al 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 [Art.1.1 D.M 22 luglio 2005]

Pandoro: La denominazione «pandoro» e' riservata al 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 [Art.2.1 D.M 22 luglio 2005]

Partita: carni, di cui ai codici della nomenclatura combinata elencati nell'allegato XI del regolamento (UE) n. 1169/2011, ottenute da un'unica specie, con o senza osso, anche tagliate o macinate, sezionate, macinate o condizionate assieme o in circostanze praticamente identiche; [\[Art.2 I b\) Reg.\(UE\) 1337/2013\]](#)

Partita: le uova imballate o sfuse provenienti da un unico sito di produzione o centro di imballaggio, situate in un unico luogo, contenute negli stessi imballaggi o sfuse in uno stesso contenitore, recanti la stessa data di deposizione o lo stesso termine minimo di conservazione o la stessa data di imballaggio, ottenute con lo stesso metodo di allevamento e, nel caso delle uova classificate, appartenenti alla stessa categoria di qualità e peso; [\[Art.1 I i\) Reg.\(CE\) 589/2008\]](#)

Paste stabilizzate: le paste alimentari che hanno un tenore di umidità non inferiore al 20 per cento e un'attività dell'acqua libera (Aw) non superiore a 0,92 e che sono state sottoposte a trattamenti termici e a tecnologie di produzione che consentono il trasporto e la conservazione a temperatura ambiente [\[Art.9.6 D.P.R 187/2001\]](#)

Pasta all'uovo: 1. La pasta all'uovo deve essere prodotta esclusivamente con semola e almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a duecento grammi di uovo per ogni chilogrammo di semola. Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina, rispondente ai requisiti prescritti dal decreto legislativo 4 febbraio 1993, n. 65.

2. La pasta di cui al comma 1 deve essere posta in vendita con la sola denominazione **pasta all'uovo** e deve avere le seguenti caratteristiche: umidità massima 12,50 per cento, contenuto in ceneri non superiore a 1,10 su cento parti di sostanza secca, proteine (azoto x 5,70) in quantità non inferiore a 12,50 su cento parti di sostanza secca, acidità massima pari a 5 gradi. 3. L'estratto etereo ed il contenuto degli steroli non devono risultare inferiori, rispettivamente, a 2,80 grammi e 0,145 grammi, riferiti a cento parti di sostanza secca. 4. Il limite massimo delle ceneri per la pasta all'uovo con più di 4 uova è elevato mediamente, su cento parti di sostanza secca, di 0,05 per ogni uovo o quantità corrispondente di ovoprodotto in più rispetto al minimo prescritto [\[Art.8 D.P.R 187/2001\]](#)

Pasta di semola di grano duro: i prodotti ottenuti dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati rispettivamente ed esclusivamente: a) con semola di grano duro ed acqua; [\[Art.6.1 I a\) D.P.R 187/2001\]](#)

Pasta di semolato di grano duro: i prodotti ottenuti dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati rispettivamente ed esclusivamente [\[Art.6.1 I b\) D.P.R 187/2001\]](#)

Pasta di semola integrale di grano duro: il prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasto preparato esclusivamente con semola integrale di grano duro ed acqua. [\[Art.6.2 D.P.R 187/2001\]](#)

Paste speciali: 1. si intendono le paste di cui all'articolo 6 contenenti ingredienti alimentari, diversi dagli sfarinati di grano tenero, rispondenti alle norme igienico-sanitarie. 2. Le paste speciali devono essere poste in vendita con la denominazione pasta di semola di grano duro completata dalla menzione dell'ingrediente utilizzato e, nel caso di più ingredienti, di quello o di quelli caratterizzanti. 3. Qualora nella preparazione dell'impasto sono utilizzate uova, la pasta speciale deve rispondere ai requisiti previsti dall'articolo 8. [\[Art. 7.1-2-3 D.P.R 187/2001\]](#)

Polioli: gli alcoli comprendenti più di due gruppi idrossili; [\[All. I p. 9 Reg.\(UE\) 1169/2011\]](#)

Pomodori pelati: pomodori di tipo lungo privati della buccia con le eventuali aggiunte previste dal successivo art. 2 [\[Art. 2 I a\) D.P.R 428 del 11/04/1975\]](#)

Preparazioni di carni: 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; [\[All. I p. 1.15 Reg.\(CE\) 853/2004\]](#)

Prodotti alimentari per persone intolleranti al glutine: gli alimenti destinati a diete particolari specialmente, prodotti, preparati e/o lavorati per soddisfare le esigenze dietetiche specifiche delle persone intolleranti al glutine [\[Art.2 I a\) Reg.\(CE\) 41/2009\]](#)

Prodotti apicoli: si intende il miele, la cera di api, la pappa reale, la propoli o il polline; [\[All. II Parte IX p2 Reg.\(CE\) 1308/2013\]](#)

Prodotti a base di carne: 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; [\[All. I p. 7.1 Reg.\(CE\) 853/2004\]](#)

Prodotti della pesca: 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; [\[All. I p. 3.1 Reg.\(CE\) 853/2004\]](#)

Prodotti della pesca trasformati: i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di prodotti della pesca o dall'ulteriore trasformazione di detti prodotti trasformati; [All. I p. 7.4 Reg.(CE) 853/2004]

Prodotto della pesca separato meccanicamente: prodotto ottenuto rimuovendo la carne dai prodotti della pesca utilizzando mezzi meccanici che conducono alla perdita o modificazione della struttura della carne; [All. I p. 3.4 Reg.(CE) 853/2004]

Prodotti della pesca freschi: 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; [All. I p. 3.5 Reg.(CE) 853/2004]

Prodotti della pesca preparati: 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. [All. I p. 3.6 Reg.(CE) 853/2004]

Prodotti d'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; [All. I p. 8.1 Reg.(CE) 853/2004]

Prodotto di montagna: ... Tale indicazione è utilizzata unicamente per descrivere i prodotti destinati al consumo umano elencati nell'allegato I del trattato in merito ai quali:

- a) sia le materie prime che gli alimenti per animali provengono essenzialmente da zone di montagna;
- b) nel caso dei prodotti trasformati, anche la trasformazione ha luogo in zone di montagna. [Art. 31.1 Reg.(UE) 1151/2012]

Prodotti lattiero-caseari: i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di latte crudo o dall'ulteriore trasformazione di detti prodotti trasformati; [All. I p. 7.2 Reg.(CE) 853/2004]

Prodotti lattiero-caseari: si intendono i prodotti derivati esclusivamente dal latte, fermo restando che possono essere aggiunte sostanze necessarie per la loro fabbricazione, purché esse non siano utilizzate per sostituire totalmente o parzialmente uno qualsiasi dei componenti del latte; [All. VII Parte III p.2 Reg.(UE) 1308/2013]

Prodotto preimballato della pesca e dell'acquacoltura: i prodotti della pesca e dell'acquacoltura che sono "alimenti preimballati" ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 2, lettera e) del regolamento (CE) n. 1169/2011. [Art.5 I h) Reg.(UE) 1379/2013]

Prosciutto cotto: la denominazione è riservata al prodotto di salumeria ottenuto dalla coscia del suino eventualmente sezionata, disossata, sgrassata, privata dei tendini e della cotenna, con impiego di acqua, sale, nitrato di sodio, nitrato di potassio eventualmente in combinazione fra loro o con nitrato di sodio e nitrato di potassio. [Art.1.1 D.M 21 settembre 2005]

Prosciutto cotto scelto: è consentito integrare la denominazione «prosciutto cotto» con il termine «scelto» se nella sezione mediana del prodotto, salvo quando utilizzato per la vendita preconfezionato affettato, sono chiaramente identificabili almeno tre dei quattro muscoli principali (semitendinoso, semimembranoso, quadricipite e bicipite femorale) della coscia intera del suino ed il tasso di umidità, su prodotto sgrassato e deadditivato (UPSD), sia inferiore o uguale a 78,5. [Art.8.1 D.M 21 settembre 2005]

Prosciutto cotto di alta qualità: è consentito integrare la denominazione «prosciutto cotto» con i termini «di alta qualità» se nella sezione mediana del prodotto finito, salvo quando il prodotto sia utilizzato per la vendita preconfezionato affettato, sono chiaramente identificabili almeno tre dei quattro muscoli principali (semitendinoso, semimembranoso, quadricipite e bicipite femorale) della coscia intera del suino ed il tasso di umidità su prodotto sgrassato e deadditivato (UPSD) sia inferiore o uguale a 75,5. [Art.9.1 D.M 21 settembre 2005]

Prosciutto crudo stagionato: è usata per il prodotto di carne stagionato, non affumicato, ottenuto da cosce suine mediante tecnica tradizionale, basata su salagione a secco e stagionatura a temperatura controllata. [Art.10.1 D.M 21 settembre 2005]

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. 2.1 L. 77/2011]

Proteine: il contenuto proteico calcolato con la seguente formula: proteine = azoto totale (Kjeldahl) × 6,25; [All. I p. 10 Reg.(UE) 1169/2011]

Q

R

Rifilature (carni bovine): piccoli pezzi di carne riconosciuti idonei al consumo umano e risultanti esclusivamente da un'operazione di modanatura della carne e ottenuti al momento del disossamento delle carcasse e/o del sezionamento delle carni; [Art.12.5 Reg.(CE) 1760/2000]

Rifilature: piccoli pezzi di carne, di cui ai codici della nomenclatura combinata elencati nell'allegato XI del regolamento (UE) n. 1169/2011, riconosciuti idonei al consumo umano e risultanti esclusivamente da un'operazione di modanatura della carne e ottenuti al momento del disossamento delle carcasse e/o del sezionamento delle carni; [Art. 2.2 l a) Reg.(UE) 1337/2013]

S

Sale: il contenuto equivalente di sale calcolato mediante la formula: sale = sodio \times 2,5; [All. I p. 11 Reg.(UE) 1169/2011]

Salame: il 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.16.1 D.M 21 settembre 2005]

Savoiaro: 1. La denominazione «savoiaro» e' riservata al 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 umidità tra il quattro per cento e il dodici per cento [Art.4.1 D.M 22 luglio 2005]

Semi-concentrato di pomodoro: succo di pomodoro sottoposto a processo di concentrazione ed il cui residuo secco, al netto di sale aggiunto, non sia inferiore al 12 per cento; [Art. 2 l b) D.P.R 428 del 11/04/1975]

Semola di grano duro (o semola): il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità [Art.2.1 D.P.R 187/2001]

Semolato di grano duro (o semolato): il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità, dopo l'estrazione della semola [Art.2.2 D.P.R 187/2001]

Semola integrale di grano duro (o semola integrale): il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto direttamente dalla macinazione del grano duro liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità [Art.2.3 D.P.R 187/2001]

Sestuplo concentrato di pomodoro: il succo di pomodoro sottoposto a processo di concentrazione ed il cui residuo secco, al netto di sale aggiunto, non sia inferiore al 55 per cento [Art. 2 l f) D.P.R 428 del 11/04/1975]

Sostanza nutritiva: le proteine, i carboidrati, i grassi, le fibre, il sodio, le vitamine e i minerali elencati nell'allegato XIII, parte A, punto 1, del presente regolamento e le sostanze che appartengono o sono componenti di una di tali categorie; [Art.2.2 l s) Reg.(UE) 1169/2011]

Succo di pomodoro: il liquido polposo, convenientemente separato da bucce e semi, ottenuto per triturazione e setacciamento dei frutti freschi di pomodoro. [Art. 2 D.P.R 428 del 11/04/1975]

Surgelati (alimenti surgelati): 1. Per 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.2.1 D.Lvo 110/1992]

T

Tecnica di comunicazione a distanza: 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.2.2 l u) Reg.(UE) 1169/2011]

Termine minimo di conservazione di un alimento: la data fino alla quale tale prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione; [Art.2.2 l r) Reg.(UE) 1169/2011]

Termini generici, 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; [Art.3.6 Reg.(UE) 1151/2012]

Triplo concentrato di pomodoro: il succo di pomodoro sottoposto a processo di concentrazione ed il cui residuo secco, al netto di sale aggiunto, non sia inferiore al 36 per cento; [Art. 2 I e) D.P.R 428 del 11/04/1975]

U

Uova: le uova in guscio, escluse le uova rotte, le uova incubate e le uova cotte, prodotte da galline della specie *Gallus gallus* e adatte al consumo umano diretto o alla preparazione di prodotti a base di uova; [Art. 1 I k) Reg.(CE) 589/2008]

Uova: 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; [All. I p. 5.1 Reg.(CE) 853/2004]

Uova liquide: contenuto non trasformato delle uova dopo la rimozione del guscio; [All. I p. 5.2 Reg.(CE) 853/2004]

V

Valore medio: 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 p. 13 Reg.(UE) 1169/2011]

Vendita di uova sfuse: l'offerta al minuto al consumatore finale di uova diverse dalle uova in imballaggi; [Art.1 I b) Reg.(CE) 589/2008]

Vino passito o Passito: si intende un vino sottoposto ad appassimento, anche parziale, naturale sulla pianta o dopo la raccolta. L'appassimento può essere realizzato mediante uno o più procedimenti e tecniche, anche con l'ausilio di specifiche attrezzature. Nella produzione dei vini passiti non è consentita alcuna pratica di arricchimento del titolo alcolometrico naturale delle uve prima o dopo l'appassimento. La definizione di vino passito si applica ai vini da uve stramature, nonché ai vini ad indicazione geografica tipica e ai vini di qualità prodotti in regioni determinate (VQPRD), per i quali è prevista tale tipologia nei singoli disciplinari di produzione. I vini passiti possono essere ottenuti da uve di tutte le varietà autorizzate alla produzione di vino, fatte salve eventuali limitazioni presenti nei disciplinari dei vini ad indicazione geografica tipica e a denominazione di origine ... *omississ* La menzione «passito» o «vino passito» può inoltre essere sostituita in etichetta dalle menzioni tradizionali «**Vin santo**», «**vino santo**», «**vinsanto**» esclusivamente nel caso di VQPRD, i cui disciplinari prevedono tali menzioni; [Capo I Art.1.1 I a) Legge 20 febbraio 2006, n. 82]

Vino passito liquoroso o Passito liquoroso: la denominazione è riservata ai vini liquorosi ad indicazione geografica tipica e a denominazione di origine i cui disciplinari prevedono tale tipologia. [Capo I Art.1.1 I a) Legge 20 febbraio 2006, n. 82]

Visceri: organi delle cavità toracica, addominale e pelvica, nonché la trachea e l'esofago, e il gozzo degli uccelli; [All. I p. 1.12 Reg.(CE) 853/2004]

Vitello (carne di vitello): le carni ottenute da bovini di età inferiore a otto mesi (lettera di identificazione della categoria V); [All. VII parte I p. III. Reg.(UE) 1308/2013]

Vitellone (carne di vitellone): le carni ottenute da bovini di età pari o superiore a otto mesi, ma inferiore a dodici mesi (lettera di identificazione della categoria Z); [All. VII parte I p. III. Reg.(UE) 1308/2013]

W

X

Y

Z

Zuccheri: tutti i monosaccaridi e i disaccaridi presenti in un alimento, esclusi i polioli; [All. I p. 8 Reg.(UE) 1169/2011]

