



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

Università degli Studi di Padova

Dipartimento di Studi Linguistici e Letterari

Corso di Laurea Magistrale in
Lingue Moderne per la Comunicazione e la Cooperazione Internazionale
Classe LM-38

Tesi di Laurea

YourTerm FOOD: Glosario terminológico bilingüe español-italiano sobre legislación

Relatrice
Prof.ssa Carmen Castillo Peña

Laureanda
Isabella Serena Marzullo
n° matr.2018654 / LMLCC

Anno Accademico 2021 / 2022

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	7
1. Líneas generales sobre el trabajo terminológico: objetivos, propósitos, metodología y delimitación del campo	7
2. El proyecto <i>YourTerm</i> del Parlamento Europeo.....	12
3. Las herramientas empleadas para la realización del trabajo terminológico	14
I. EL LENGUAJE GENERAL Y EL LENGUAJE ESPECIALIZADO	17
1. El límite entre lo general y lo especializado.....	17
1.1 La lengua y el lenguaje.....	17
1.2 La lengua general y los lenguajes de especialidad.....	17
1.3 Variaciones del discurso especializado	19
1.4 Dicotomía entre palabras y términos y los fenómenos de banalización y terminologización.....	21
1.5 Conceptos, términos y denominaciones.....	24
1.6 Tipos de términos	26
2. La terminología como ciencia interdisciplinar: fundamentos y características... 28	
2.1 Funciones de la terminología	30
2.2 Dicotomía entre lexicología y terminología y sus aplicaciones.....	31
2.3 El principio uninocional y la definición de los conceptos.	33
2.4 El papel del terminólogo	35
2.5 Los textos especializados y sus características	37
3. Marco teórico e histórico sobre la concepción terminológica.....	40
3.1 La teoría de Eugene Wüster. La TGT: finalidad y objeto.....	41
3.2 Renovación de la teoría de Wüster: la Teoría Comunicativa de la Terminología (TCT).....	43
II. YOURTERM FOOD: LA LEGISLACIÓN EUROPEA SOBRE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	47
1. Líneas generales sobre la consideración de la seguridad alimentaria en la Unión Europea.	47
1.1 Evolución de la noción de Seguridad Alimentaria.....	48
2. El área de la seguridad alimentaria y finalidades	51
3. Autoridades competentes en materia de seguridad alimentaria.....	52
3.1 La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA): origen, objetivos y buenas prácticas.....	52
3.2 La Organización Mundial de la Salud (OMS): misión para la inocuidad de los alimentos.	54

3.3 La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO): competencias y objetivos para la seguridad alimentaria.	55
4. Las micro áreas de la seguridad alimentaria en Europa	57
4.1 Seguridad: higiene y exigencia de control y supervisión de los alimentos.....	58
4.2 Animales: salud, bienestar y alimentación de los animales.	61
4.3 Plantas: la sanidad de las plantas, productos fitosanitarios y bioseguridad.	65
5. Observaciones finales sobre el campo de la seguridad alimentaria en relación con la terminología	67
III. METODOLOGÍA PARA LA ELABORACIÓN DE UN GLOSARIO TERMINOLÓGICO BILINGÜE SOBRE LA LEGISLACIÓN EUROPEA DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.....	69
1. Preparación del trabajo terminológico.....	71
1.1 <i>YourTerm</i> como punto de partida para la elección del dominio de la seguridad alimentaria.	71
1.2 Dimensión del trabajo terminológico, género textual y lenguaje jurídico-normativo.	73
1.3 El árbol del campo de la seguridad alimentaria	75
2. El proceso de creación del corpus	77
2.1 Los corpus lingüísticos. Concepto y definición.	77
2.2 Tipos de corpus	79
2.3 El concepto de representatividad en los corpus y en el lenguaje especializado	80
2.4 <i>Sketch Engine</i> como herramienta para la creación del corpus lingüístico	81
2.5 El instrumento de extracción terminológica estadística en <i>Sketch Engine: Keywords & Terms tool</i>	83
2.6 El instrumento de identificación del contexto en <i>Sketch Engine: Concordance</i>	84
3. Elaboración del glosario terminológico bilingüe	85
3.1 La selección e identificación de términos a través del vaciado terminológico .	85
3.2 El glosario terminológico bilingüe y la elaboración de fichas terminológicas .	87
3.3 <i>FairTerm</i> , la herramienta para la compilación de fichas terminológicas.....	88
IV. ELABORACIÓN DE LA FICHAS TERMINOLÓGICAS SOBRE LA LEGISLACION EUROPEA SEGURIDAD ALIMENTARIA.....	91
4.1 Introducción a la elaboración de las fichas terminológicas en materia de seguridad alimentaria	91
4.2 Fichas terminológicas – italiano	93
4.3 Fichas terminológicas -español.....	243

4.4 Glosario bilingüe italiano- español	393
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	399
SITOGRAFÍA.....	403
RIASSUNTO IN ITALIANO	405

INTRODUCCIÓN

1. Líneas generales sobre el trabajo terminológico: objetivos, propósitos, metodología y delimitación del campo

El punto de partida del trabajo es el lenguaje profesional, entendido como medio de comunicación entre especialistas y que se desarrolla en función de la situación, necesidades comunicativas, destinatarios y contexto. Además, es importante destacar que el léxico especializado simboliza el “elemento privilegiado de transferencia y representación del conocimiento” (Gómez González-Jover, 2006) puesto que la investigación sobre las unidades terminológicas especializadas del lenguaje natural se manifiesta como el objeto primario de la terminología. Tenemos que señalar la distinción entre lexicología y terminología, esto es, la lexicología representa la disciplina más amplia considerando que se dedica al estudio del léxico en general. La lexicología se relaciona con la lexicografía que es la actividad de composición y elaboración de diccionarios de la lengua general. Por otro lado, la terminología se considera una subárea de la lexicología, dado que abarca el estudio teórico del léxico especializado de un determinado ámbito. La terminografía, actividad relacionada con la terminología, se dedica a la elaboración de diccionarios especializados. Por lo tanto, los diccionarios especializados exigen que los usuarios especializados dominen la terminología de un campo temático a partir de la situación comunicativa y el contexto en el que se transmite la información.

El punto de partida de este trabajo se focaliza en particular en la elaboración de base de datos para la constitución y la elaboración de fichas terminológicas en el ámbito especializado de la seguridad alimentaria e higiene, atendiendo tanto a las tendencias teóricas actuales propuestas principalmente por Cabré, Pavel y Nolet como a la metodología para la elaboración de un trabajo terminológico propuesto por diferentes autores.

La razón por la cual se ha seleccionado esta área es que hoy en día el tema de la seguridad alimentaria está muy presente y se considera de gran importancia, ya que los consumidores tienen una creciente necesidad de que los alimentos sean lo más seguros

posible. Este fenómeno está alimentado también por la mayor disponibilidad de información sobre el tema y principalmente porque en los últimos años se ha producido una verdadera crisis de credibilidad, debida a una serie de acontecimientos negativos. Para resolver este problema la política de la Unión Europea ha decidido centrarse en la salubridad y la calidad de los alimentos, en consecuencia, la seguridad alimentaria ha empezado a ser uno de los objetivos principales de los gobiernos de los Estados miembros. En el *Codex Alimentarius*, un organismo fundado en 1963 por la FAO y la OMS (Organización Mundial de la Salud), se entiende que la seguridad alimentaria es “la garantía de que un alimento no causará daño al consumidor cuando el mismo sea preparado o ingerido de acuerdo con el uso a que se destine” y que por higiene de los alimentos se entiende “todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria”. Por consiguiente, se han establecido tres niveles de medidas de higiene para lograr un alto nivel de seguridad alimentaria:

- 1) Respetar los principios generales, expresados en el Reglamento (CE) nº 178/2002 y en el Reglamento (CE) nº 853/2004 sobre seguridad alimentaria y el paquete de higiene de los productos alimenticios;
- 2) Adoptar los requisitos de higiene para cada tipo de alimento y producción, expresados en el Codex Alimentarius, el código internacional recomendado de prácticas que describe los principios generales de higiene a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumidor final;
- 3) Aplicar el sistema APPCC, un sistema esencial que garantiza que los alimentos producidos, manipulados y transformados pueden ser clasificados como seguros, identificando problemas y previniéndolos.

El cumplimiento de todos estos criterios favorece la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos y también detiene consecuencias socioeconómicas a lo largo de la cadena productiva. El trabajo se centra en la elaboración de una base de datos sobre la terminología utilizada en las normas europeas con respecto a la seguridad alimentaria, a partir de la construcción de un corpus a través de textos jurídico-normativos comunitario que puedan dar relevancia a la terminología del tema. Se ha utilizado *Sketch Engine* (una

herramienta fundamental utilizada en este trabajo para la extracción terminológica) para la construcción de dos corpus informatizados: el primero en italiano “Legislazione sulla sicurezza alimentare (UE)” que conta con 395,510 palabras y el otro en español “legislación sobre la seguridad alimentaria que conta con 435,253 palabras. Por lo tanto, para proceder a la extracción terminológica de ambos corpus se ha preferido utilizar un corpus paralelo comparable, ya que este tipo de corpus suele ser de gran utilidad a la hora de trabajar con datos estadísticos y con frecuencias. Además, las versiones en italiano y en español son traducciones del mismo texto original, es decir el texto original es en inglés ya que se quiere investigar sobre las decisiones traductológicas tomadas por los expertos en el momento de la traducción.

Hoy en día la interdisciplinaridad y transdisciplinariedad entre las diferentes ciencias, la globalización y la innovación tecnológica permiten la creación de campos del saber que dan lugar a diferentes tipos de lenguajes profesionales. Por esta razón se puede hablar de diferentes registros con los que se aborda un particular ámbito o campo del saber y diferentes lenguajes especializados que enriquecen la lengua general. Los estudios de terminología a lo largo del tiempo se han ampliado reconociendo en los lenguajes profesionales un papel fundamental para poder modernizar las áreas del conocimiento científico-técnico. De hecho, al comienzo, en el siglo XVIII, la labor terminológica se entendía solo como actividad lexicográfica de carácter especializado, enfatizando la terminología especializada de las nuevas disciplinas científicas (Puche Lorenzo, Miguel A.,2006). Sin embargo, solo en la última década la terminología ha desarrollado sus teorías, llegando a ser considerada como materia de conocimiento, gracias a la inclusión de algunos enfoques que no se habían considerado antes. De hecho, el siglo XX ha asistido a la ampliación de los enfoques de la terminología dando lugar a nuevas perspectivas y a las tendencias actuales a las que hacemos referencia.

El objetivo de este trabajo es primariamente la investigación sobre las unidades terminológicas y fraseológicas propias del lenguaje especializado en el ámbito de la seguridad alimentaria, al que pertenecen muchos sub-ámbitos: evaluación del riesgo, trazabilidad de los alimentos y los piensos, higiene, controles del APPCC, alimentos seguros, contaminación de los alimentos, etiquetado de los alimentos, aditivos y aromatizantes, salud animal, OMG. La investigación se centra en la elaboración de una base de datos bilingüe (italiano y español) que incluya términos simples y complejos

sobre la seguridad alimentaria empleados desde un enfoque jurídico-normativo comunitario. El trabajo terminológico se focaliza en la realización de un corpus que contenga leyes afines al tema, recopilando la información desde textos normativos de la Unión Europea. Sin embargo, a fin de disponer del tema desde una perspectiva más amplia y tener mayor comprensión sobre el contexto en que se desarrolla, se han recopilado también textos de carácter divulgativo (IFAD, FAO, SEFIFOOD), artículos de prensa (por ejemplo, de El País), glosarios elaborados por organizaciones internacionales (FAO, EFSA) y tesauros de gran relevancia (EUR-LEX, Tesoro de la Unesco, DeCS- Descriptores en Ciencias de la Salud). Todos estos recursos describen la realidad de la temática que se va desarrollando y los organismos a nivel internacional (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación -FAO ; Organización Mundial de la Salud- OMS; Comisión del *Codex Alimentarius* - CCA; Organización mundial del comercio -OMC), europeo (Agencia europea de seguridad alimentaria - AESA) nacional español (Agencia Española de Seguridad alimentaria y nutrición - AESAN; Organismos autonómicos de seguridad alimentaria) y nacional italiano (*Ministero della Salute; Comando Carabinieri per la Tutela della Salute; Ministero delle Politiche Agricole e Forestali*) implicados en el sector.

Sin embargo, la motivación principal de emplear textos jurídico-normativos se fija en la idea de que algunos textos que se encuentran en red poseen una limitada fiabilidad, y, además, muchas veces no incluyen términos específicos del ámbito que se está analizando; mientras que los textos jurídico-normativos elaborados por la Unión Europea deben estar controlados por los expertos.

El trabajo de investigación se funda básicamente en dos partes: una teórica y otra más práctica, ajustándose a algunos objetivos que tienen carácter explicativo y nocional, y por otro lado se centran en la explicación de la metodología y, luego, en la actuación de la metodología que se abordará en los últimos apartados del trabajo. Los objetivos principales planteados son:

- 1) Establecer una delimitación del concepto de término y definir el concepto de “lenguajes de especialidad”, contrastándolo con el significado de palabras y lenguaje general, y describiendo algunas de las teorías principales desarrolladas a lo largo del tiempo sobre la terminología;

- 2) Definir el usuario prototípico de las fichas terminológicas para producir un trabajo terminológico coherente, organizado y adecuado para una determinada situación comunicativa;
- 3) Proponer unos criterios para la selección de los textos añadidos al corpus para la extracción terminológica que puedan asegurar la calidad en términos de representatividad y equilibrio;
- 4) Elaborar una base de datos que pueda ser representativa del ámbito de la seguridad alimentaria, eligiendo los términos más emblemáticos simples y complejos que puedan añadirse al IATE (una base de datos conceptual de dominios especializados);
- 5) Evaluar los resultados, considerando los problemas que se han encontrado y las soluciones aplicadas a lo largo del proyecto de investigación.

Por consiguiente, se elaborará una metodología y un trabajo terminológico que tiene como propósito el de identificar el uso, la traducción, el equivalente lingüístico y las relaciones semánticas de los términos propios de la seguridad alimentaria, para poder ampliar el conocimiento sobre el tema de la seguridad alimentaria y reflexionar sobre el carácter transdisciplinar e interdisciplinar de la investigación.

Por otro lado, es imprescindible establecer y orientar el trabajo terminológico hacia algunos enfoques que se tendrán en consideración a lo largo de la investigación, para poder definir una aproximación a la terminología en sí misma y a la actividad terminológica de creación de fichas. Además, los rasgos que se van describiendo permiten también establecer el punto de referencia de las teorías en que se enmarcan la investigación sobre la seguridad alimentaria.

Ante todo, se considera el aspecto lingüístico-comunicativo de la terminología, es decir, partir de la idea que los términos son unidades que forman parte de la lengua natural y son capaces de vehicular el saber de una lengua especializada en una comunidad epistemológica. Por lo tanto, no es posible dissociar el concepto de terminología, entendida como unidades especializadas de la lengua natural, del contexto comunicativo en el que se crea y se usa la terminología.

Desde un punto de vista interdisciplinar la terminología puede ser considerada resultante de otras ciencias; mientras que en su carácter transdisciplinar se destaca la capacidad de

trasmitir el conocimiento científico desarrollado por los especialistas. Por lo que merece el carácter multilingüístico, aquí se propone una aproximación bilingüe, en particular en italiano y español. Con las lenguas mencionadas se van a elaborar las fichas terminológicas del ámbito que se quiere tratar en esta investigación. Desde un punto de vista funcional, el trabajo se propone de perseguir el enfoque descriptivo, puesto que se dedica a la búsqueda de material terminológico a partir de los textos que utilizan los especialistas; por consiguiente, el corpus resulta denso de terminología, dado que el género textual abarcado se centra en el ámbito jurídico-normativo. Por lo tanto, la identificación de material documental resulta importante para la actividad terminológica: concretamente sirve para comprobar “el comportamiento lingüístico real del campo de especialidad” (Adelina Gómez González-Jover. 2006). La extracción terminológica dependerá de la selección atenta, coherente y representativa de la documentación.

2. El proyecto *YourTerm* del Parlamento Europeo

El trabajo terminológico que se abarca en esta obra está realizado en conformidad con el proyecto europeo “Terminology Without Borders” de la Terminology Coordination Unit (TermCoord) que sostiene el objetivo del Directorate-General for Translation del Parlamento Europeo (DG TRAD) con el fin de comunicar a los ciudadanos con un lenguaje claro y adecuado. El objetivo principal del proyecto es mejorar la comunicación en los ámbitos especializados para familiarizar los ciudadanos con una terminología apta a sus necesidades. El proyecto está dividido por categorías y cada proyecto está caracterizado por ser multilingüe dado que los desarrolladores añaden una lista de términos simples y complejos en el ámbito que quieren profundizar. De hecho, cada ámbito incluye: recursos terminológicos proporcionados al usuario y sirven de referencia para las universidades que colaboran en el proyecto; entradas y tablas terminológicas que se van ampliando gradualmente.

El trabajo, según las directivas del proyecto mismo, se logra mediante algunas etapas que aseguran un proceso terminológico coherente:

- 1) Extracción de los términos a partir de un corpus especializado en una lengua de partida (italiano en nuestro caso)
- 2) Búsqueda por parte de los estudiantes de los equivalentes en la lengua meta (español en nuestro caso);
- 3) Construcción de fichas terminológicas en ambas lenguas (italiano- español)
- 4) Revisión por parte de los expertos de las organizaciones asociadas e inclusión de los términos en YourTerm.

Los proyectos se realizan también para ampliar y enriquecer el IATE (InterActive Terminology for Europe), que es un proyecto iniciado en el 1999 por el centro de Traducción con el fin de la cooperación interinstitucional. Hoy en día representa una de las bases de datos más importantes en la Unión Europea y en el mundo y consta de 8 millones de términos en las 24 lenguas oficiales de la Unión Europea. El objetivo principal es la recopilación, difusión y gestión compartida de terminología específica de la UE, continuamente actualizada por traductores y terminólogos.

Los proyectos de investigación *YourTerm* están divididos de la manera siguiente:

- *YourTerm MED*
- *YourTerm ENVI*
- *YourTerm CULT*
- *YourTerm FEM*
- *YourTerm MARE*
- *YourTerm EDU*
- *YourTerm FOOD*
- *YourTerm JURI*
- *YourTerm TECH*
- *YourTerm FIN*

Cada uno de estos ámbitos tiene subcategorías, por ejemplo, el ámbito que se abarca en esta obra, *YourTerm FOOD*, cuenta actualmente con cinco subproyectos:

- 1) Cocina y Gastronomía Europeas

- 2) Seguridad alimentaria
- 3) Servicio y procesamiento de alimentos
- 4) Nuevos alimentos y hábitos alimentarios
- 5) Vitivinicultura

La seguridad alimentaria, a la que se dedica este trabajo, es uno de los principales temas del proyecto ya que está estrechamente relacionado con la salud. El subdominio tiene la finalidad de mejorar el conocimiento de los ciudadanos sobre el proceso de producción, procesamiento, envasado, etiquetado y venta de los productos que el consumidor consume. Por eso el proyecto se dedica a la descripción de las políticas de seguridad alimentaria, los sistemas de control y el cumplimiento de las normas de la Unión Europea.

3. Las herramientas empleadas para la realización del trabajo terminológico

La terminología en la Unión Europea ha alcanzado un papel importante puesto que los conceptos lingüísticos fundamentales se tienen que entender igual en todas partes y dado que en todos los Estados de la Unión Europea se aplican los mismos actos jurídicos. Por eso, solo una terminología coherente y común puede mejorar la comprensión. Por lo tanto, IATE representa la herramienta por excelencia para recopilar todos los términos de los dominios especializados, ya que representa la base de datos conceptual más amplia.

Al IATE, se añade también otra herramienta importante en este trabajo: *Fair Terminology* que proporciona la elaboración de las fichas terminológicas y permite analizar los términos desde múltiples enfoques. De hecho, en nuestra versión tenemos cuatro categorías para compilar: *Formal feature*, *Semantics*, *Variation*, *Usage*, gracias a las cuales el usuario puede disponer de un amplio marco lingüístico y conceptual del término tanto en la lengua de origen (italiano en nuestro caso) como en la de destino (español en nuestro caso). Además, *FairTerm* ha sido diseñada para apoyar el trabajo de profesionales de la lengua (terminólogos, traductores, redactores técnicos, investigadores

y estudiantes) y ofrece un registro terminológico multilingüe en las 24 lenguas oficiales de la Unión Europea.

Mientras que, para la extracción terminológica, se ha utilizado Sketch Engine, que ha sido muy útil para la individuación de patrones lingüísticos empleados con frecuencia en el lenguaje especializado del ámbito de seguridad alimentaria. De hecho, representa una herramienta para el análisis de los textos en las muestras lingüísticas especializadas. De hecho, las funciones *Keywords* y *Concordance* han sido muy útiles para la búsqueda de los patrones lingüísticos y el uso de los términos en un contexto dado.

Sin embargo, EUR-LEX (EurVoc) ha sido la primera herramienta utilizada para el trabajo terminológico y en particular para la búsqueda de material institucional que ha permitido la creación del corpus lingüístico sobre la seguridad alimentaria. De hecho, representa un tesoro multilingüe y multidisciplinar de la Unión Europea, que ofrece acceso a los documentos jurídicos de la Unión Europea en las 24 lenguas oficiales.

I. EL LENGUAJE GENERAL Y EL LENGUAJE ESPECIALIZADO

1. El límite entre lo general y lo especializado

1.1 La lengua y el lenguaje

Una de las características principales de las lenguas es que son dinámicas ya que cada vez cambian al armonizarse al contexto, a las necesidades de uso y a la variedad lingüística. Además, podemos señalar que la diversidad de uso de la lengua depende de los usuarios: el sistema de la lengua puede ser determinado del contexto en el que se encuentra el usuario ya que un mismo hablante puede manifestar diferentes maneras de expresión de la lengua en función del contexto en el que se desarrolla la comunicación. De hecho, la situación, el registro, el mensaje y el canal contribuyen en elegir el tipo de lengua que el usuario utiliza, entonces determinando, los diferentes registros y por consiguiente los recursos y las estrategias lingüísticas (Castellá, 1996).

En este marco lingüístico se insertan los lenguajes de especialidad que representan un tipo concreto de registro lingüístico, porque se consideran como una variedad lingüística que se conforma a un determinado ámbito, una particular situación lingüística, y específicos usuarios. De hecho, los lenguajes de especialidad están marcados por una temática precisa, delimitada y bien definida. El asunto temático funciona también en relación con el canal utilizado, el nivel formal y la intención objetiva. (Santamaría Pérez, 2006). Es más, los lenguajes de especialidad no se emplean en situaciones de vida cotidiana ya que requieren una formación necesaria por parte de los hablantes de una comunidad. Eso significa que los miembros de una comunidad no tienen que aprender los lenguajes de especialidad obligatoriamente, como ocurre con la lengua general que tiene que ser adquirida para poder comunicar en la vida cotidiana.

1.2 La lengua general y los lenguajes de especialidad

En todo tipo de comunicación la lengua es el instrumento mediante el cual se trasmite la información, pero tenemos que distinguir el discurso general del discurso

especializado ya que existen diferentes contextos en que pueden producirse diferentes tipos de comunicación.

La lengua general o discurso general hace referencia al lenguaje general en acción, oral o escrito, utilizado en contextos de vida cotidiana para generar efectos en el interlocutor (Adelina Gómez González-Jover, 2006). De hecho, el discurso general permite transmitir informaciones sobre todos los temas relacionados con la realidad cotidiana, principalmente de forma oral, con el objetivo de facilitar o intercambiar una información, utilizando un registro neutro medianamente formal o informal con un grado de abstracción bajo.

Por otro lado, tenemos el lenguaje de especialidad, que se diferencia de la lengua general por algunos rasgos que mencionaremos más adelante, pero el rasgo discriminatorio trata de su utilización en los contextos profesionales; en cambio la lengua general, como ya hemos visto, se caracteriza por ser un “conjunto de recursos que emplean la mayoría de los hablantes de una lengua” (Santamaría Pérez, 2006). El lenguaje especializado, aunque pueda considerarse subsidiario de la lengua general, se caracteriza por aparecer gracias a la evolución de las diferentes ciencias y técnicas, del momento que se utilizan para la comunicación de conocimientos especializados. Entre las características más importantes de las lenguas de especialidad podemos mencionar la precisión y la exactitud, puesto que el ámbito profesional exige una comunicación rigurosa, específica y correcta, diferentemente de la lengua general que incluye muchos significados en una palabra y por eso no puede presumir del carácter referencial. “En el plano lingüístico, terminólogos y lingüistas coinciden al afirmar que lo que básicamente diferencia el discurso general del discurso especializado es el uso de un léxico particular e idiosincrásico, que es el encargado de la representación de la realidad” (Adelina Gómez González-Jover, 2006).

Por esta razón los lenguajes de especialidad difieren de la lengua general por sus aspectos pragmáticos o extralingüísticos que permite establecer una relación entre el discurso general y el discurso especializado.

En primer lugar, tenemos que considerar la temática especializada, ya esta se lleva a cabo a partir de la temática desarrollada. Los temas que no pertenecen al saber general de los hablantes de una lengua se consideran objeto del conocimiento especializado. Sin embargo, según las palabras de Cabré (1993), si la temática no está colocada en un

contexto comunicativo no puede representar un rasgo discriminatorio en el análisis terminológico porque es solo gracias a la situación comunicativa como se puede determinar la perspectiva desde la cual se conceptualiza y se transmite la información

Los interlocutores de la comunicación especializada representan otro rasgo imprescindible del lenguaje de especialidad, esto es, un grupo limitado de usuario que ha aprendido un determinado tipo de lenguaje de especialidad de manera voluntaria, a través de una formación especial. De hecho, el conocimiento especializado se caracteriza por ser artificial, en cambio el saber general es connatural porque se aprende de forma necesaria y preceptiva.

El contexto es el tercer rasgo imprescindible de los lenguajes de especialidad y hace referencia a las situaciones en las que se produce la transmisión del conocimiento especializado. Sin embargo, la situación condiciona la adecuación del discurso a las necesidades de los interlocutores y su bagaje de competencias, provocando diferentes cambios dentro y entre la terminología. Y es por esta razón que la relación producción-transmisión-recepción puede desempeñar diferentes connotaciones en función del interlocutor y eso implica la generación de variaciones en el discurso especializado.

1.3 Variaciones del discurso especializado

Como ya hemos mencionados en el apartado superior, el lenguaje especializado se presenta como un conjunto de rasgos más o menos constantes, en función del objeto que expresa y de la situación comunicativa en la que se desarrolla.

Cabré (1998) identifica las diferentes condiciones de producción del discurso especializado, afirmando las diferentes implantaciones, dando lugar a las diferentes tipologías de discurso especializado. Cada discurso se define según las diferentes características específicas y según las circunstancias de la relación de producción-transmisión-recepción. Para describir este proceso la autora propone de diferenciar entre el eje horizontal y el eje vertical. La variación horizontal está representada por la perspectiva y la temática; la variación vertical, que es establecida por el emisor del mensaje, está representada por la intención y el nivel de especialización.

La temática es una característica fundamental para el discurso especializado, ya que a partir del asunto se puede hacer una primera clasificación. Mientras que la perspectiva desde la que se aborda la temática es el enfoque que se quiere adoptar a partir de la finalidad que se quiere abarcar. Este supuesto permite, pues, demostrar que las áreas temáticas son espacios dinámicos y abiertos, puesto que pueden analizarse desde diferentes enfoques. Este fenómeno se denomina poliedricidad o multidimensionalidad generando, entonces, una segmentación del discurso especializado confiriendo matices diferentes al discurso especializado.

La variación vertical, por otro lado, se caracteriza por el nivel de especialización de un discurso y el propósito de la comunicación, que también en este eje tiene que ser definido por los interlocutores (que comparten el saber de dicha disciplina) y la situación comunicativa. Los interlocutores, de este modo, se encargan de un papel fundamental: transmitir el mensaje lingüístico sobre el tema a través de una intención. Pero la intención está determinada por las expectativas del destinatario del mensaje, por eso, es importante subrayar la importancia de los conocimientos proporcionados al receptor que deben ser más o menos especializados, según su nivel de conocimiento del tema. Solo de esta manera el emisor puede determinar la intención o el propósito de la comunicación y seleccionar el nivel de especialización, el grado de formalidad, la densidad terminológica, el nivel de abstracción y la redundancia informativa (Sager, 1990).

De esto se desprende que la intención da lugar a diferentes géneros textuales mediante el grado de especialización del discurso, haciendo referencia a un modelo que permite establecer diferentes niveles, en función de los interlocutores, la cantidad de información compartida entre ellos y la intención del emisor del mensaje (Adelina Gómez González-Jover 2006):

- a. Discurso altamente especializado en el que participan los especialistas
- b. Discurso medianamente especializado en el que participan especialistas y semi-especialistas
- c. Discurso didáctico en el que está implicado el personal en formación (profesor → aprendiz de especialista)
- d. Discurso divulgativo en que está implicado el público general

Por lo tanto, podemos afirmar que la segmentación del discurso especializado genera distintas variaciones textuales, caracterizados por diferentes matices en la precisión, formalidad, nivel estructural, etc. El nivel de abstracción más o menos compartido exige el uso de un léxico más o menos especializado, lo que da lugar también al grado de densidad terminológica de un texto o discurso especializado. Además, mayor es el grado de abstracción, mayor es el uso de los elementos distintivos de la lengua artificial, esto es el lenguaje de especialidad. La cantidad de información compartida por el emisor y el receptor y el propósito del texto están también relacionados con el tipo de léxico que el emisor tiene que utilizar (Sager, 1993). De todas formas, establecer si una unidad léxica es especializada o no, es una cuestión que resulta difícil de llevar a cabo. Por eso es importante definir la diferencia entre lo que es un término y lo que es palabra.

1.4 Dicotomía entre palabras y términos y los fenómenos de banalización y terminologización

La manifestación de una lengua implica la representación del vocabulario de la lengua, que llamamos comúnmente léxico. Entonces, se puede decir que al lenguaje se le da la función de instrumento para describir el estado de las cosas, es decir la realidad. El léxico representa el eje central que caracteriza la realidad porque es el elemento que desempeña la función simbólica del lenguaje, ya que una lengua se determina gracias a las palabras, unidades de referencia de la realidad (Cabré, 1999c). Entonces las palabras se describen como una realidad dinámica porque capaces de ampliarse continuamente a través de metáforas o neologismos.

Según muchos autores delimitar la definición de palabra no es tarea fácil, aunque existen muchos estudios que explican el concepto de unidad léxica desde diferentes enfoques con la finalidad de determinar límites.

En primer lugar, las palabras son autónomas, ya que prescinden del contexto, concretamente no pierden significado semántico si aisladas. Por ejemplo, la palabra “escuela” en la frase “estamos buscando la escuela para Javier”, si aislada de su contexto no pierde su valor semántico, aunque pueda tener valor polisémico, porque sistemáticamente en cualquier contexto se identifica generalmente como el

establecimiento público donde se imparte una instrucción.¹ Claramente a través del contexto la palabra adquiere su valor semántico.

En segundo lugar, las palabras son funcionales puesto que están caracterizadas por ser una unidad lexicográfica, fonológica, morfológicas, sintáctica y por eso, desempeñan un papel designativo/identificativo porque puede agregar información gramatical (plan de la expresión) pero sin cambiar el significado en el plan del contenido (Coseriu, 1967).

En tercer lugar, las palabras representan el conocimiento empírico de los hablantes de un idioma, es decir ese tipo de lenguaje que experimentan los miembros de una sociedad en su vida cotidiana a través de la interacción con personas, objetos o fenómenos.

Por eso es muy importante subrayar el carácter de actuación de que la palabra se encarga dentro de un sistema lingüístico, aunque es en su actualización en el discurso donde nace la cuestión de los límites entre la palabra de la lengua general y el término en el lenguaje especializado. Este asunto surge, también, del carácter evolutivo de una lengua que da lugar a diferentes denominaciones y variedades.

Así pues, podemos hablar de variedad lingüística que se remite al diferente empleo de la lengua según algunas variables:

- 1) Situaciones y contextos: comunicativos, históricos, geográficos, etc.
- 2) El nivel de conocimiento lingüístico del hablante
- 3) El estatus social

Por esta razón podemos distinguir cuatro tipos de variedades, según la variable tomada en consideración:

1) Variación diafásica, o sea una variedad funcional o situacional que se refiere al registro de la lengua que cambia en función de la situación en que se encuentra el hablante.

2) Variación diastrática, es decir una variación sociocultural que depende de los niveles de la lengua.

¹ Diccionario de la lengua española, <https://dle.rae.es/escuela>, (22 de abril, 2022)

3) Variación diatópica, es decir una variedad geográfica que se origina de los dialectos de una lengua.

4) Variación diacrónica, es decir una variedad histórica relacionada al cambio lingüístico que se han hecho en las diferentes épocas.

Asimismo, los términos son una variedad funcional puesto que son unidades léxicas que adquieren un significado especializado en contextos comunicativos particulares. Desde un punto de vista gramatical y semántico los términos no son diferentes de las palabras porque mantienen todas las funciones gramaticales; lo que cambia es el carácter pragmático y comunicativo. Por eso, como dice Sager (1990), los términos han de considerarse palabras, ya que forman parte también de la lengua general, aunque no es tarea fácil separar unos y otros, ya como afirma Pearson (1998). Otros autores, como Hoffman (1985), Godman & Payne (1981) y Yang (1986), han intentado explicar la complejidad de la distinción entre términos y palabras, proponiendo una división tripartita que se puede resumir en las siguientes categorías:

1) **Términos específicos** (términos especializados o técnicos): términos utilizados solo en áreas de conocimiento, con significados muy específicos y, por supuesto, con un concepto único de referencia conceptual.

2) **Términos no específicos** (términos no técnicos o términos subtécnicos): los términos utilizados en una variedad de campos conforman el fondo general de términos para las ciencias.

3) **Vocabulario general**: unidades léxicas de una lengua común que no pertenecen a ningún campo científico (aunque en algunos casos pueden tener significados específicos y convertirse así en terminología cuando se usan en áreas restringidas).

Por un lado, la expansión de los medios de comunicación y la democratización del conocimiento han promovido la difusión de las disciplinas profesionales; la cuestión ha llevado también a su uso generalizado, manipulando muchos términos. Al mismo tiempo, es importante subrayar el uso de la lengua común en el lenguaje especializado. Esto es lo que Cabré (1993) llama la "terminologización" de las palabras, es decir el

transvase de palabras de la lengua general a diferentes áreas del conocimiento, cada una de las cuales tiene un significado preciso y así se distingue entre sí. Por lo tanto, se produce el fenómeno de la terminologización cuando la palabra sufre un cambio semántico en función del cual la palabra, incorporándose a un ámbito científico definido llega a ser término (Gutiérrez Rodilla 1998).

Al proceso de terminologización se opone lo de banalización o desteminologización, en que los términos sufren un cambio desde un punto de vista semántico y pragmático.

1.5 Conceptos, términos y denominaciones.

Las unidades terminológicas se pueden analizar desde dos puntos de vista:

1) Fuera de su contexto de uso habitual, es decir comprobar su significado y su existencia en los diccionarios, bases de datos, glosarios o tesauros.

2) En el propio ámbito especializado, es decir investigar los textos especializados, escritos u orales, en que aparecen los términos con el fin de comprobar su uso real. Esta representa la opción más precisa y eficiente para describir las unidades terminológicas para analizar cómo funcionan y actúan en su contexto natural.

Debido a su rasgo relevante, esto es, unidades léxicas que conllevan un específico significado, las unidades terminológicas sirven para “designar conceptos propios de las disciplinas y actividades de especialidad” (Santamaría Pérez, 2006).

Según Cabré (1993), los términos adquieren una variación sistemática porque pertenecen a un código establecido, así como una variación pragmática porque son unidades especializadas de comunicación y sirven para designar objetos de la realidad. En la norma DIN 2342² (1986) se añade que el término “es una unidad constituida por un concepto y denominación”. Además, en la misma norma el concepto se define como “unidad del

² El Din es un instituto alemán de normalización que sirve para la definición de normas que trabaja en el marco de la organización mundial de normalización ISO y de la organización europea de normalización CEN, así como de la CEI y el CENELEC. Organiza la transposición de las normas internacionales para Alemania.

pensamiento que abarca las características comunes asignadas a los objetos” y la denominación como “la designación, formada por un mínimo de una palabra, de un concepto en el lenguaje especializado”.

Así pues, definimos el conjunto de palabras especializadas como términos, que llamamos terminología; asimismo los términos designan conceptos propios de cada disciplina especializada. Pero desde un punto de vista lingüístico, la terminología no se plantea como un conjunto de nociones, sino como un conjunto de expresiones que proporcionan una denominación de las nociones que forman parte de un área del saber especializada. Esta delimitación se percibe de la caracterización que Lerat (1997) hace entre designar que es “Solo mostrar, aislar, orientar hacia algo”, mientras que denominar “es la forma de llamar por su nombre un objeto o clase de objetos”.

Así que el término es la unidad simbólica que presenta dos planes: uno de la expresión, que se configura en la denominación, y el otro del contenido, que se configura en el concepto al que se refiere. Además, a este doble aspecto hay que incluir el aspecto comunicativo y discursivo del término, ya que lo que se debe considerar en el término es la unidad que los expertos utilizan para designar objetos que identifican hechos que ya existen en la realidad (Cabré, 1993).

En conclusión, la dimensión lingüística, la dimensión conceptual y la dimensión comunicativa que aparecen en la realidad de forma concurrente e inseparable, garantizan que el término pueda cumplir su función principal, es decir transmitir los conocimientos especializados.

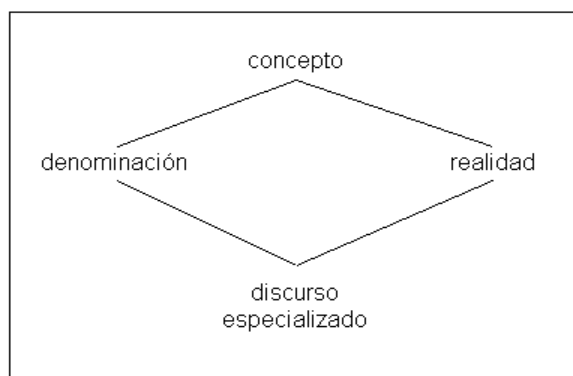


Figura 1: Dimensiones que conforman la unidad terminológica, adaptada por Cabré (1993)

1.6 Tipos de términos

Una unidad terminológica se caracteriza por ser un símbolo convencional que representa, por lo tanto, un concepto definido de un determinado dominio o ámbito especializado. Según Cabré (1992), existen diferentes tipos de términos, que suelen clasificarse sobre la base de su forma, función, significado y procedencia.

De este modo, desde un punto de vista de la forma, se pueden reconocer los términos simples y los términos complejos, que dependen del número de morfemas y por otro lado los términos derivados y los términos compuestos, que se refieren a los distintos tipos de morfemas existentes en el término. Existen términos complejos que son el resultado de la combinación de palabras que siguen una determinada estructura sintáctica (por ejemplo, sustantivo-preposición-sustantivo o sustantivo-adjetivo), esto es, el sintagma terminológico. Tenemos también términos que parecen simples, pero que provienen de términos complejos debido a:

- Siglas, son unidades formadas por la combinación de la letra inicial de diferentes palabras, pero que designan una expresión más amplia;
- Acrónimos, son palabras formadas por la combinación de segmentos de términos
- Abreviaturas, son formas estandarizadas que representan el segmento de una palabra
- Abreviaciones, unidades que se utilizan para lograr economía en el discurso

En cambio, la función de los términos hace referencia al papel desempeñado por los términos en una oración, es decir función de nombre, adjetivos, verbos o adverbios.

Desde el enfoque del significado, los términos presentan una específica denominación de una determinada clase de objetos.

La procedencia lingüística es la última dimensión a la que Cabré alude y que hace referencia a la creación o construcción de términos sobre la base de reglas del propio lenguaje o a partir de otras lenguas.

Según Nation (2001), el vocabulario de la ciencia y las categorías técnicas del léxico de la ciencia han sido discutidos y categorizados por muchos lingüistas. Las categorizaciones más notables del léxico se describen a continuación:

1. Palabras técnicas: son palabras "independientes del contexto" que aparecen con gran frecuencia en todas las disciplinas, pero la mayoría de sus usos con un significado específico están relacionados con este campo. El significado especializado que tiene en este campo se entiende fácilmente fuera del campo. Pertenecen a este grupo por ejemplo "apelación" procedente del vocabulario jurídico; o también "aneurisma" procedente del léxico médico y "antonimia" procedente del vocabulario del ámbito lingüístico.
2. Palabras semi-técnicas: son palabras que tienen uno o más significados generales y que en contextos técnicos adquieren significados más amplios. Por ejemplo, a este grupo pertenecen "producción" que en el vocabulario general significa la acción de producir algo; mientras que en ámbito médico significa proliferación y formación de algo.
3. Palabras no técnicas: son palabras que son comunes y tienen poca especialización de significado, por ejemplo, "hospital" y "juez".

Además, Podemos decir que es muy frecuente que se produzca un trasvase de términos de un campo especializado a otro.

Este es el caso, por ejemplo, de términos como "código" o "mensaje", que la genética molecular ha trasladado desde el ámbito lingüístico. otro procedimiento muy frecuente es la neología semántica, es decir, cuando una palabra del lenguaje común adquiere un significado diferente en un determinado lenguaje especializado. este es el caso, por ejemplo, de "campo", que ha pasado de un significado general al vocabulario científico.

2. La terminología como ciencia interdisciplinar: fundamentos y características

Actualmente la terminología se concibe como una metodología interdisciplinar y lo que relaciona las diferentes disciplinas científicas es la organización formal de las complejas relaciones existentes entre unidades conceptuales y las unidades terminológicas, esto es, señalar que la terminología se basa en la recopilación, descripción, procesamiento y representación de los diferentes términos de un área especializada específica.

Sin embargo, gracias a la teoría tradicional de la terminología, que se va a tratar más adelante, podemos señalar que la palabra terminología conta con tres acepciones (Cabré, 1992) para hacer referencia:

- 1) A la disciplina, que estudia los términos, considerados como unidades léxicas, que permite transvasar el saber especializado,
- 2) A la actividad practica de recopilación, descripción y normalización de las unidades terminológicas. Dicha actividad conlleva la práctica terminográfica con la que se sacan glosarios especializados, bases datos especializadas, diccionarios especializados.
- 3) Al conjunto de unidades terminológicas de un área especializada.

Básicamente la terminología posee una gran importancia en la actualidad, ya que el flujo de información, tanto verbal como escrita, se ha ampliado exponencialmente con un intercambio de información más específico entre los profesionales.

Es imposible no darse cuenta de que la comunicación del conocimiento depende mayormente de la construcción, elaboración y transmisión de los recursos terminológicos que ayudan los terminólogos a conducir un estudio sobre la terminología de un ámbito específico, y reflejan los usos específicos del lenguaje de los especialistas en dicho campo específico. De hecho, los expertos en terminología trabajan para asistir y garantizar el correcto flujo de información, es decir, como afirma Cabré (1992), el término se define como la ciencia que se relaciona con otras disciplinas de las que se toman a préstamo un conjunto de conceptos específicos ya que no existe ninguna disciplina que no utilice la terminología para transmitir el saber de su campo de estudio.

En este marco tenemos que apurar una diferencia entre la terminología descriptiva y la terminología prescriptiva. La principal diferencia resulta en la temática del trabajo terminológico, es decir el tipo de trabajo que se realiza, los agentes del trabajo terminológico y la metodología. En la terminología descriptiva trabajan los traductores, redactores de textos técnicos y los investigadores de las ciencias sociales, que se dedican a la actividad de documentación y recopilación de unidades terminológicas, sin definir el uso del término en el ámbito profesional. En cambio, en la terminología prescriptiva trabajan los organismos de normalización, los especialistas en la creación de nomenclaturas y los organismos que se ocupan de planificación lingüística. Sin embargo, en la práctica no es posible considerar la terminología descriptiva y la prescriptiva como actividades separadas, y de hecho las dos requieren una fuerte interacción y comunicación (Wright y Budin, 1997).

Sin embargo, la práctica terminológica, según Cabré (2000), presupone el respeto de algunos fundamentos que garantizan la calidad de la aplicación terminológica.

En primer lugar, llevar a cabo la actividad terminológica significa constituir cada vez un trabajo nuevo, pero no equivale solo a la producción de una traducción. La razón es que la labor terminológica se construye a través la recopilación de unidades terminológicas especializadas, pero no supone una traslación de nombres, puesto que en el proceso terminológico se llevan a cabo conceptos que pueden ser trasladados en denominaciones naturales en la lengua meta. En segundo lugar, si consideramos que la unidad terminológica conlleva el plan del contenido y el plan de la expresión, entonces tendremos que admitir que una misma lengua en sí misma o dos lenguas distintas pueden conceptualizar distintamente el mismo objeto de especialización y expresarlo también de manera diferente, es decir, que un término puede tener diferentes formas y diferentes denominaciones asociadas a un contenido. Además, una unidad terminológica representa una unidad de conocimiento especializada, por lo tanto, el terminólogo no debe tener en cuenta la unidad de traducción, ya que puede ser que no exista la misma forma lexicalizada en la lengua meta. De hecho, en este caso, el terminólogo puede servirse de la creación de un neologismo “convenientemente caracterizada”. Por otro lado, tenemos que decir la terminología es una disciplina muy dinámica, ya que se consideran “construcciones más o menos consolidadas de límites permeables” (Cabré, 2000). Es preciso también subrayar que los datos terminológicos incluidos en la investigación tienen que ser reales, esto

significa que la fuente de donde se sacan las unidades terminológicas deben ser los discursos reales especializado.

Por lo tanto, el trabajo terminológico persigue el objetivo de identificar y determinar los objetos y conceptos que conforman el sistema de conocimiento estructurado de un campo especializado, con la intención de nombrarlos de forma inequívoca mediante términos o unidades terminológicas. Son estos términos los que permiten una comunicación rápida y eficaz entre los especialistas en la materia, así como la transferencia de conocimientos adquiridos, en términos de difusión e intercambio interlingüístico.

2.1 Funciones de la terminología

A pesar de que la terminología se caracteriza por la temática o el contexto en que se produce, Cabré (1999) define dos funciones fundamentales: representación y comunicación.

La representación es la función que sirve para las actividades de documentación, ingeniería lingüística y la lingüística computacional. Se basa sobre todo en las disciplinas técnico-científicas y con las tres actividades cumple una relación doble: por un lado, como pieza operativa; por otro como objeto propio de trabajo.

La función de transferencia sirve a la terminología para la comunicación directa, la planificación lingüística y la mediación comunicativa. De hecho, en este enfoque los términos representan las piezas por medio de las cuales se expresan y comunican los conocimientos.

De aquí podemos describir el trabajo terminológico como descriptivo o prescriptivo, según se den la prioridad a la función de representación o a la de comunicación

La actividad terminológica controlada y reguladora se define prescriptiva puesto que tiene la finalidad de garantizar la precisión comunicativa entre los especialistas a través de la normalización y estandarización de los términos, es decir “frenar la dispersión designativa” (Adelina Gómez González-Jover, 2006). Los organismos de normalización

nacionales e internacionales se dedican a la creación de nomenclaturas o también a la planificación lingüística

La actividad terminológica que sirve para documentar los términos y designar conceptos de una disciplina se define descriptiva. Este tipo de actividad considera la terminología en el uso real de la lengua, es decir el contexto natural donde vive y evoluciona. De hecho, las fuentes de los términos son reales puesto que los términos se toman de los discursos reales procedentes de los especialistas del ámbito especializado y tiene la finalidad de proporcionar al terminólogo la información necesaria para aprender el conocimiento.

2.2 Dicotomía entre lexicología y terminología y sus aplicaciones.

En los últimos años, principalmente a partir de la década de 1960, los estudios de léxico han adquirido un papel importante en el contexto del análisis lingüístico puesto que ha empezado a ser considerado como “repositorio de información sobre la estructura oracional” (García de Quesada, 2001).

Así que, bajo la voluntad de estudiar las unidades léxicas básicas, nace la lexicología, esto es, la ciencia lingüística que se dedica a investigar sobre el vocabulario de la lengua general, intentando explicar el funcionamiento léxico del hablante de un idioma. La lexicología, más precisamente trata sobre la formación, el significado, composición y derivación de las palabras. Complementariamente se encuentra la lexicografía, que representa la disciplina práctica de la lexicología, puesto que se considera la dimensión aplicada de la lexicología, elaborando diccionarios de lengua general.

La lexicología y la terminología, aunque con las debidas distinciones, comparten una trayectoria evolutiva muy similar: ambas, como en muchos otros campos de actividad e investigación, se establecen en la práctica y producen los resultados de su trabajo. De hecho, por lo que merece la lexicología, la lexicografía se encarga de la elaboración diccionarios de lengua general; por lo que se refiere a la terminología, la terminografía se encarga de producir diccionarios especializados, glosarios especializados o bases de datos especializadas. Ambos, como en muchos otros campos de actividad e investigación, se

afianzan en la práctica y producen materiales que, sometidos a una mayor reflexión, ofrecen la base para la elaboración de un léxico y producir materiales que, sometidos a una reflexión posterior, sirvan de base para la elaboración de principios teóricos y metodológicos. En realidad, la distinción entre lexicología y terminología, y por extensión entre lexicografía y terminografía, parece muy bien delineada, aunque la dicotomía no posee límites bien definidos. Igualmente, la relación entre ambas disciplinas es obvia pero el límite entre una y otra es tarea difícil ya que su línea divisoria no es tan concisa. La lexicología y la lexicografía tienen una larga tradición y siempre han actualizado sus métodos; del mismo modo la terminología y la terminografía disponen del vocabulario general para enriquecerse. A lo largo del tiempo, la rama aplicada de la lexicología se introduce en ámbitos especializados. La presencia de palabras especializadas en los diccionarios generales es una práctica bastante frecuente, especialmente debido a la difusión de los medios de comunicación, así como a la evolución de la tecnología y a su difusión comercial, que hacen que el lenguaje técnico se convierta en un lenguaje culto y de dominio común. (Prólogo del Diccionario de la Real Academia Española de 1956)

“por último, se han incorporado al Diccionario muchas voces que corresponden al vocabulario puesto en circulación por las técnicas modernas en medicina, automovilismo, deportes, radio, física nuclear, etc. En este punto la Academia, que siempre anduvo parca en tecnicismos ha abierto esta vez la mano, dando así satisfacción a importantes sectores de opinión que desean hallar en el Diccionario, no solo la definición de las voces de nuestro patrimonio tradicional, sino también la explicación de esos neologismos”.

Asimismo, podemos observar que a la lexicología (y respetivamente la lexicografía) y terminología (y respetivamente la terminografía) tienen la misma función, es decir la sistematización. La sistematización léxica, como precisa Montero Martínez (2002), retomando las palabras de Langacker (1987), es el objetivo de ambas disciplinas, ya que se trata de una construcción conceptual estructurada con carácter simbólico según las convenciones lingüísticas, por lo tanto, en ambas se destaca la atención hacia las palabras, esto es hacia las unidades léxicas como representación de la realidad.

A pesar de todas estas semejanzas y todos estos rasgos en común, también hay algunas divergencias, que se notan a nivel teórico y aplicado.

En primer lugar, tenemos que subrayar la concepción del lenguaje, ya que según la lexicología se basa en las palabras, y no se puede captar el significado si este último no está relacionado a las palabras; mientras que, como ya hemos visto, la terminología se basa en los conceptos y su significado es autónomo ya que es independiente de la denominación que lo designa.

Sobre la unidad de base tenemos que enfatizar el aspecto polisémico y de sinonimia de las palabras en el campo de la lexicología, mientras que el aspecto de univocidad y monoreferencialidad de los términos, y en el campo de la terminología tiene a que ver también con las situaciones en las que se utilizan las unidades de base: las palabras pueden ser utilizadas en contextos varios ya que los usuarios, es decir, los hablantes de una lengua, vehiculan cualquier temática de vida cotidiana ; mientras que los términos están relacionados a contextos más limitados, es decir a los ámbitos profesionales correspondientes ya que los usuarios que utilizan dichos términos, es decir los profesionales y expertos de la disciplina, vehiculan temáticas conectadas a conceptos relacionados con la materia de especialidad (discurso científico-técnico y textos de carácter fundamentalmente objetivo).

Por otra parte, el rasgo metodológico de trabajo, aunque pueda parecer lo mismo, por lo que merece la lexicología parte de la investigación a través del análisis de muestras de producciones de los hablantes; en cambio la terminología describe e investiga sobre las denominaciones de los conceptos anteriormente establecidos.

En conclusión, podemos decir que, a pesar de todas estas características diferentes existe una relación de inclusión entre las dos disciplinas: la terminología se incluye en la investigación lexicológica, ya que todos los términos pueden ser considerados como parte formante de la lengua general. Sin embargo, las palabras no pueden ser consideradas como parte del vocabulario especializado, por eso la orientación de la relación de inclusión es solo hacia una dirección, es decir del término a la palabra y no al revés.

2.3 El principio uninocional y la definición de los conceptos.

La lexicología y la terminología, como hemos visto en el apartado superior, difieren entre ellas por el objeto de estudio y la aplicación práctica de las disciplinas

relacionadas. Por eso la lexicología se ocupa del estudio de la etimología, forma y significado de las palabras, a través de un proceso semasiológico, esto es, el estudio de la relación que va desde la palabra al concepto y se ocasiona cuando el emisor produce un mensaje y el receptor le atribuye el significado que le corresponde; mientras que la terminología, que tiene como objeto el análisis y descripción de las unidades terminológicas propias del campo de especialidad de un área profesional, sigue un proceso onomasiológico, es decir que parte del concepto para llegar al término, al fin de determinar el campo temático.

Cuando hablamos de los términos, tenemos que hacer referencia a uno de los principios fundamentales bajo el que los términos, para ser considerados tales, tienen que tener: el principio uninocional, es decir las características de monoreferencialidad, monosemia y univocidad de la terminología. Esto significa que todos los términos que identifican un concepto tienen una relación monosémica con ese concepto, es decir las palabras que tienen un solo significado. La relación monosémica determina el principio uninocional. Representa el fenómeno contrario a lo de la polisemia, es decir que la entrada lexicográfica posee diferentes acepciones que reflejan un concepto diferente uno del otro.

La aplicación más importante del principio uninocional está representada por la definición terminológica, es decir una fórmula lexical breve que describe los rasgos semánticos del concepto con el fin de impartir el significado del concepto y no describir su uso. Por ejemplo, la definición de la terminología en los campos técnicos y científicos tiene que ser tomada de citas de fuentes fiables y la terminología de nueva creación tiene que ser formulada de elementos textuales encontrados durante la investigación. Mientras que en los campos socioeconómico y jurídicos, las definiciones dependen de las particularidades históricas, culturales y jurídicas o de la institución que las utilizan. La definición es un concepto que se correlaciona estrechamente al principio uninocional ya que representa el enunciado que expone de manera precisa y clara el significado del concepto, sin que pueda ser confundido con otro. De hecho, en la definición encontramos específicamente los rasgos o características esenciales que distinguen el concepto en cuestión del resto de otros conceptos, también los que pertenecen a la misma clase o género.

Así que podemos afirmar que el objetivo principal de las lenguas de especialidad es perseguir la monosemia, aunque tenemos que considerar el carácter dinámico y

evolutivo, y por esta razón también los términos presentan variantes lingüísticas, como la lengua general. Por tanto, podemos hablar de sinonimia también en el campo de las lenguas de especialidad, pero es importante que el terminólogo, a la hora de redactar la ficha terminológica, debe saber distinguir los sinónimos que designa un concepto para reflejar su uso (Pavel y Nolet, 2002):

“Por ejemplo, el término puede ser la designación científica o técnica, o puede pertenecer a la jerga técnica; puede utilizarse de forma correcta o incorrecta, o ser el término universal, común, oficial o utilizado únicamente en una determinada región geográfica; puede tratarse de un neologismo aceptado o criticado; asimismo, un término puede ser poco usado, desusado, proscrito, normalizado o armonizado”

El terminólogo, a lo largo de la elaboración de la ficha terminológica, proporciona al usuario términos, definiciones y sinónimos según marcas de uso, de forma correcta y precisa y proponiendo ejemplos o notas que puedan ayudarlo a mejor en enmarcar el contexto de referencia. Además, la ficha terminológica supone que sean inseridas también las fuentes donde el terminólogo ha tomado la información.

2.4 El papel del terminólogo

Generalmente las profesiones aplicadas (por ejemplo, técnicas o científicas) requieren terminología para llevar a cabo sus actividades. Según Sager (1978) el terminólogo puede tener diferentes matices, ya que puede abordar su profesión de manera general siendo capaz de organizar y gestionar el trabajo mediante los términos o puede abordar una disciplina; además el terminólogo puede ser capaz de elaborar diccionarios, etc.

Lo que cabe importante decir es que según el contexto (que podría ser sociopolítico, sociolingüístico o socioprofesional) en el que el terminólogo debe trabajar, hace variar su papel.

Por lo tanto, el terminólogo es un especialista que se ocupa de llevar a cabo actividades terminológicas a través de una metodología de trabajo, para realizar y elaborar

glosarios sistemáticos. Por lo que merece sus competencias, los terminólogos pueden tener una procedencia académica diferente, lo importante es que tenga una serie de conocimientos y habilidades que pueden variar según el nivel de preparación en terminografía y terminología para aprender, en un nivel básico, a elaborar glosarios, adquirir competencias sobre los recursos de referencia como diccionarios, normas, bancos de términos. En un nivel superior, el terminólogo debe obtener una panorámica de la terminología como disciplina y de sus funciones aplicadas. De hecho, debe saber resolver necesidades comunicativas y expresivas; es más, debe formarse en ámbitos específicos como, por ejemplo, la planificación estratégica, tecnologías de la información aplicadas al proceso terminológico, gestión de la terminología, etc.

Otra competencia muy importante es el conocimiento de las lenguas de trabajo, ya que el terminólogo tendrá que elaborar glosarios multilingües y sobre todo tener conocimientos en ambas lenguas sobre el ámbito específico en el que está trabajando.

Por lo que merece los contenidos, el conocimiento del terminólogo no tiene límites, porque cuanto más sepa mejores serán sus resultados en el trabajo. Además, siendo la terminología una materia interdisciplinar puede abarcar un conocimiento muy amplio y complejo.

Según Cabré (2000), el terminólogo debe saber conjugar sus conocimientos, y entonces sus competencias con sus habilidades:

- a) organizar y realizar un trabajo de terminología sistemática dentro de un dominio especializado, monolingüe, bilingüe o plurilingüe según los casos;
- b) resolver trabajos de terminología puntual;
- c) supervisar el trabajo terminológico de terceros.

Además, para el correcto manejo de estas habilidades, el terminólogo debe cumplir con un conjunto de conocimientos que puedan asegurarle autonomía intelectual y que pueden garantizarle que se ajuste al contexto específico en el que trabaja:

- a) conocimientos sobre lingüística
- b) conocimientos sobre teoría de la clasificación

- c) conocimientos sobre la especialidad en que trabaja
- d) conocimientos sobre los recursos documentales de su ámbito de trabajo
- e) conocimientos sobre la sociolingüística y la pragmática
- f) conocimientos sobre los recursos tecnológicos de que puede disponer y una información general que le permita participar en proyectos interdisciplinarios de terminología computacional encaminados a aligerar el trabajo mecánico del terminólogo.

Lo que podemos decir es que los conocimientos lingüísticos sirven para demostrar un cierto nivel de competencia en una lengua extranjera y pueden contribuir a mejorar la eficacia de la comunicación; asimismo los conocimientos sobre sociolingüística y pragmática permiten al terminólogo adecuarse al registro o entender las interferencias culturales. La importancia de la transferencia de conocimiento ha hecho que la comunicación especializada, y entonces el papel del terminólogo adquiriera una utilidad e influencia en el mundo actual. El terminólogo está en el centro de una serie de actividades destinadas a mejorar la comunicación especializada, ya que trabaja para la comunicación desarrollando, describiendo, gestionando y difundiendo el léxico especializado en todos los campos relacionados con los datos, la información y el conocimiento.

2.5 Los textos especializados y sus características

Para definir las características de un texto, es importante evaluar el registro y el estilo, ya que de ellos depende el contexto en el que se produce el texto. Además, los textos pueden clasificarse según la tipología y el género, es decir, teniendo en cuenta los objetivos que se propone el texto.

Por tanto, el registro, concepto introducido por Halliday (1976), indica el conjunto de rasgos que relacionan un texto con la situación en la que se genera: se pueden producir, por tanto, situaciones de formalidad o informalidad. El registro también cambia en

función del medio o canal utilizado para transmitir la comunicación. El contexto, el co-texto y el intertexto³ son los factores externos a los que está condicionado el registro. Además, tenemos que considerar las tipologías textuales. Al hablar de la función comunicativa Werlich (1975) propone un modelo donde se pueden distinguir diferentes tipologías de textos: descriptivos, narrativos, argumentativos, prescriptivos o normativos, informativos o expositivos. Las tipologías textuales están sujetas al contexto, al co-texto y al intertexto, pero también cambian al variar del medio utilizado en la comunicación. Esta es la razón por la que cada tipología tiene sus propias características, por ejemplo, los textos argumentativos son muy persuasivos ya que se proporcionan opiniones y juicios; o además los textos descriptivos cuentan eventos y hechos. De esta forma, Sabatini (1999) distingue las tipologías teniendo en cuenta el criterio de restricción interpretativa, siguiendo un modelo que va desde los textos muy vinculantes, a los que pertenecen los textos científicos, normativos y técnico-operativos, a los medianamente vinculantes, a los que pertenecen los textos expositivos, divulgativos e informativos, y los poco vinculantes, es decir, los textos literarios. Por lo tanto, los textos más vinculantes tienen características más explícitas por lo que merece la comprensión por parte de los destinatarios y la cohesión del texto es más precisa y específica.

Los géneros textuales dependen principalmente de los objetivos de la comunicación y de las situaciones sociales y profesionales.

La comunicación se presenta a través de tres elementos:

- 1) La temática específica;
- 2) Los interlocutores, es decir los especialistas y profesional de un ámbito específico;
- 3) La terminología, y por ello los textos especializados.

Por tanto, la terminología representa el punto central de los textos de especialidad, dado que tienen una densidad terminológica muy importante y amplia que cuanto más crece, más será el nivel de especialidad. Eso no significa que las unidades terminológicas

³ El concepto de contexto de interacción se refiere a la interacción que incluye dos o más interlocutores; el co-texto es todo lo que rodea el texto, que puede ser verbal o no verbal (títulos, imágenes etc.); el intertexto se refiere a las referencias cuyo texto se refiere al conjunto de textos a los que un texto dado puede referirse explícita o implícitamente.

son las únicas que llevan el conocimiento especializado, pero son las que poseen una densidad cognitiva, que es lo que proporciona el conocimiento de la especialidad.

Cabré (2000) establece tres condiciones por las cuales se pueden entender las funciones y características del texto especializado:

a) El carácter cognitivo, es decir, el texto se considera especializado si transmite un conocimiento que ha sido conceptualizado de manera especializada. Esto significa que el conocimiento tiene que ser codificado según un esquema preestablecido para cada una de las materias. La terminología específica es precisa y denotativa, mientras que los conceptos generales conllevan muchas connotaciones y son subjetivos.

b) El carácter gramatical se caracteriza por presentar el plano léxico y el plano textual. El plano léxico hace referencia al uso de conceptos específicos, es decir unidades terminológicas opacas, densas y precisas según el nivel de especialización de texto. Además, otra característica es el uso de una fraseología propia del ámbito específico. El plano textual hace referencia al carácter restrictivo de las estructuras y al carácter sistemático en la presentación del conocimiento.

c) El carácter pragmático hace referencia a los elementos que se presentan en el proceso de producción-recepción de la información. El emisor del mensaje especializado es sin duda un especialista o un profesional que ha aprendido los contenidos de la disciplina, pero por lo que merece los destinatarios del mensaje especializado pueden ser clasificados en:

- 1) Especialistas: la información se intercambia de manera natural porque el grado cognitivo de la situación se presenta igualitario.
- 2) Aprendices de especialistas: la información es de tipo académico, para hacer aprender y llegar a ser especialistas.
- 3) Público en general: la información se presenta en forma de divulgación con la finalidad de ampliar el conocimiento sobre la materia.

Además, podemos añadir que los textos especializados pueden poseer una función referencial prioritaria. Esto significa que los textos especializados tienen características estilísticas específicas:

- Precisión: adecuación del término al contexto y su posición en la oración
- Concisión: evitar datos no relevantes u obvias; las oraciones son cortas afirmativas, sencillas y relacionadas entre sí
- Sistemática: la manera de ordenar y gestar la información
- Tono neutral
- Uso de los tiempos verbales o forma pasiva
- Objetividad

En conclusión, podemos afirmar que las decisiones lingüísticas deben tener en cuenta elementos pragmáticos relacionados con el tipo de destinatario, su nivel de conocimiento del tema y, al mismo tiempo, la precisión terminológica y conceptual. Además, la especificidad de los lenguajes especializados se proyecta en las características del discurso de un texto, tanto en su eje horizontal y vertical como en las diferentes tipologías.

3. Marco teórico e histórico sobre la concepción terminológica

Solo en los siglos XVII y XVIII se empieza a realizar una reflexión sistemática sobre el conocimiento de las ciencias naturales y experimentales, a través de la creación de denominaciones. Por lo tanto, emerge la necesidad de unificar y sistematizar conceptos y denominaciones con el fin de resultar comprensibles para el colectivo científico. Así que se lleva a cabo la labor de los enciclopedistas.

El siglo XIX puede considerarse como momento en que se fomenta la labor terminológica. Tres son las causas del desarrollo y evolución de la actividad terminológica: en primer lugar, la evolución y el progreso científico-técnico; en segundo lugar, el desarrollo de la lingüística como disciplina científica; en último lugar, la instauración de los nacionalismos (que se basa sobre una conciencia nacional y cultural).

La evolución y el progreso científico-técnico ha influido el lenguaje y la forma de comunicación dando lugar a un intercambio de informaciones y nuevas modalidades de comunicación. Este nuevo fenómeno subraya la falta de terminologías en los diferentes ámbitos del saber. Desde este momento surge la necesidad de elaborar un vocabulario científico que se traduce en la realización de glosarios y diccionario especializados. Es de esta manera que la terminología se instaura como disciplina del saber.

En el siglo XX no solo se consolida la terminología como disciplina científica, sino que cabe reconocida internacionalmente. De hecho, por un lado, es este el siglo en que la terminología experimenta un desarrollo sistemático afirmándose como disciplina científica a servicio de los científicos y técnicos. Por otro lado, es objeto también de cambios y desarrollos en diferentes direcciones, adaptándose a diversas tareas.

3.1 La teoría de Eugene Wüster. La TGT: finalidad y objeto

El pionero de la terminología actual se considera el austriaco Eugene Wüster (1898-1977). En su tesis doctoral plantea un nuevo enfoque terminológico, presentando una metodología de trabajo para la creación de nuevos términos y recursos terminológicos. Su labor es importante no solo por la determinante instauración de una teoría terminológica, sino también para la posterior creación de la Escuela de Viena⁴. En la obra publicada póstumamente en 1979, se enuncia la Teoría General de la Terminología (TGT), centrada en el estudio de las unidades léxicas especializadas, ya que su preocupación principal era la univocidad de la comunicación profesional. De hecho, consideraba los términos como piezas léxicas de un campo de especialidad para preservar la univocidad y evitar ambigüedades. El lenguaje científico necesitaba la comunicación en una sola lengua. Para esta teoría la lengua tenía que ser el resultado de una intervención consensuada con la finalidad de alcanzar univocidad y monosemia de los conceptos. Pero, en las circunstancias de progreso y evolución no se podía alcanzar debido al desarrollo y

⁴ La Escuela de Viena de la terminología hace referencia a un grupo creado y guiado por Eugene Wüster, terminólogo austriaco, que tenía como finalidad una teoría dirigida a la normalización, que se basaba en las ideas filosóficas del Círculo de Viena para la Concepción Científica del Mundo, cuyo objetivo era desarrollar el pensamiento y el lenguaje científico a partir de la lógica [Wikipedia https://es.wikipedia.org/wiki/Escuela_de_Viena (2 de Mayo, 2022)]

la transformación social en virtud de la democratización del saber, los medios de comunicación, la aparición de las nuevas tecnologías de información y comunicación y el consiguiente tratamiento de los datos.

Por lo tanto, la perspectiva terminológica clásica de Wüster (1979), preconizada por la Escuela de Viena se funda en cinco criterios:

1) El enfoque onomasiológico de la terminología: el punto de referencia de la perspectiva terminológica es el concepto y no la denominación.

2) La finalidad de la labor terminológica se basa en la delimitación exacta de los conceptos. Esto significa que los conceptos se estudian enmarcados en un nodo conceptual, y por eso se clasifican según características y relaciones existentes entre los conceptos.

3) La definición debe ser intencional, es decir describir el concepto a partir de sus características, sin que pueda ser confundido con otros del mismo nodo conceptual.

4) El término tiene que ser unívoco, es decir que el término debe corresponder solo a una denominación, sin que pueda ser combinado con sinónimos o polisemia.

5) La perspectiva sincrónica de la terminología, es decir que el término se estudia solo en su estado actual, sin tener en consideración la variación diacrónica.

Pero, como ya hemos dicho, el deseo de Wüster de crear una lengua unívoca y monoreferencial no se podía alcanzar, puesto que, hasta que el saber especializado estaba controlado solo por los especialistas, entonces resultaba fácil controlar los sistemas de denominación de las disciplinas especializadas. Pero desde que los colectivos inicialmente ajenos a la especialidad han empezado a tratar los dominios científicos y técnicos, el control de las denominaciones por parte de los especialistas *strictu sensu* se ha limitado, debido a la aparición de nuevos contextos comunicativos de las especialidades: la enseñanza y la divulgación científica a distintos niveles, la autoformación y el tratamiento de la información.

Hoy en día, la teoría de Wüster está sujeta a revisión por su carácter limitado y reduccionista puesto que el estudio de las unidades terminológicas en modelo de término wüsteriano no se considera el aspecto plural del contexto comunicativo.

3.2 Renovación de la teoría de Wüster: la Teoría Comunicativa de la Terminología (TCT).

A pesar de que la teoría de Wüster, la TGT, ha establecido las bases e inspirando las teorías de terminología modernas, Cabré se propone de analizar los puntos más críticos de dicha teoría para desarrollar y analizar una teoría terminológica multidimensional y variacionista con la finalidad de abarcar un contexto comunicativo más amplio.

Según Cabré, la TGT puede considerarse importante en función de su atención a los conceptos, y en virtud de la orientación de la disciplina hacia la normalización de los términos y de las nociones: la finalidad primaria de la actividad terminológica fue de recopilar los términos de especialidad para ser normalizados y alcanzar la univocidad en la comunicación profesional en el plano internacional.

Sin embargo, con la llegada de nuevas necesidades informativas y comunicativas, on la democratización del conocimiento y con la aparición de las nuevas tecnologías, los principios del modelo wüsteriano han empezado a presentar puntos críticos para enmarcarse en el contexto plural y complejo de referencia.

Por lo tanto, Cabré (1999) en su propuesta, parte del supuesto que las unidades terminológicas no se consideran como elementos aislados, sino que forman parte del léxico que el hablante integra después que la unidad se especializa en un ámbito especializado. Además, se quiere incluir en la nueva teoría el aspecto gramatical, el aspecto de la adquisición y el aspecto de la actuación, con la finalidad de reconocer la unidad terminológica en un contexto que pueda admitir variaciones conceptuales y denominativas y que pueda considerar la dimensión textual y discursiva.

La nueva teoría se denomina Teoría Comunicativa de la Terminología (TCT) la cual representa una renovación de la teoría de Wüster y también una alternativa a los principios de la terminología clásica.

Algunos de los postulados abarcados por Cabré (1999) pueden ser recogido de su obra donde se explica que:

- 1) La terminología debe ser abarcada como una materia interdisciplinar
- 2) Las unidades terminológicas, es decir unidades pertenecientes a la lengua natural y a la gramática de cada lengua, representan el objeto de estudio de la

terminología. Sin embargo, las unidades terminológicas no son unidades aisladas, sino que son unidades que el especialista adquiere voluntariamente y que enriquecen el léxico general. Por eso, las unidades terminológicas adquieren su función en virtud de su uso en un contexto determinado y condiciones pragmáticas.

3) Los conceptos que forman parte del mismo nodo conceptual tienen relaciones entre sí. El conjunto de estas relaciones representa la estructura conceptual de la disciplina y por eso el valor de un término se determina en función de la posición que ocupa en la estructura conceptual.

4) La finalidad de la terminología teórica es la descripción formal, sintáctica y funcional de las unidades terminológicas. Además, los términos se presentan con una doble función: la representación del saber especializado (las unidades terminológicas constituyen el “modo privilegiado” para la representación del conocimiento especializado; de este modo cada unidad terminológica se configura a partir de las relaciones específicas que mantiene en su dominio) y la transferencia (es decir que las unidades terminológicas sirven para transmitir el conocimiento especializado a los distintos destinatarios)

5) Los términos son unidades constituidas por un plan de contenido y uno de la expresión. De hecho, la autora en la misma obra explica que:

“un contenido puede ser expresado con mayor o menor rigor por otras denominaciones del sistema lingüístico, que constituyen nuevas unidades lingüísticas de contenido especializado relacionadas semánticamente con la primera, o por denominaciones de otros sistemas simbólicos, que conforman unidades no lingüísticas de contenido especializado”.

Así que, en este sentido desde esta teoría, tendrá que poner la atención no solo sobre la disciplina especializada, sino también el objetivo que se quiere conseguir y el aspecto discursivo. Además, se presupone que la realidad puede ser conceptualizada de manera difusa (conocimiento general) o de manera precisa (conocimiento especializado). tal conceptualización genera aéreas del saber que no son ni unitarias ni estáticas, sino que se reconceptualizan casa vez que surgen nuevos dominios y se crean nuevas asociaciones. De ahí, resultan otras disciplinas que podrán estar constituidas en la red del conocimiento.

En cambio, por lo que merece la variación terminológica, los términos de los dominios con más banalización desempeñan el grado máximo de variación; mientras que la terminología aceptada como norma estándar por las comisiones de expertos desempeñan en grado mínimo de variación (Cabré 1999c).

II. YOURTERM FOOD: LA LEGISLACIÓN EUROPEA SOBRE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Líneas generales sobre la consideración de la seguridad alimentaria en la Unión Europea.

Como ya se señalaba en la introducción, YourTerm FOOD es un proyecto apoyado por la Unión Europea que valora la promoción de la alta calidad de los alimentos de la Unión Europea a través de una conciencia lingüística y su difusión. El objetivo es crear glosarios multilingües sobre la industria alimentaria y, sobre todo a la luz de este trabajo terminológico sobre la seguridad alimentaria, promover el conocimiento de los procesos de producción de los productos, elaboración, venta y consumo de los alimentos. Este proyecto favorece el conocimiento de la comida europea de alta calidad, tema que está profundamente relacionado a las tradiciones. Principalmente es esencial para aumentar el conocimiento de los ciudadanos sobre los alimentos y su calidad a lo largo de la Unión Europea y suscitar interés a nivel internacional. Además, es importante ampliar el conocimiento de los terminólogos sobre este tema, propósito central del trabajo, es decir la creación de un glosario bilingüe español-italiano en materia de seguridad alimentaria basado sobre textos jurídicos. El glosario se presta a considerar muchos beneficios por parte del usuario con respecto a otros recursos como diccionarios o textos comparables, ya que contiene mucha información sobre los términos, como veremos en el capítulo sucesivo, y son más rápidos de consultar.

La seguridad alimentaria es uno de los principales temas que entran en juego a la hora de reflexionar sobre la salud de los ciudadanos. De hecho, los ciudadanos de cada país tienen derecho a tomar conciencia de la producción, procesamiento, envase, etiquetado y venta de los alimentos que se consuman. Por ese motivo, el presente trabajo define la terminología sobre la aplicación de las políticas de seguridad alimentaria, los sistemas de control eficaces y el cumplimiento de las normas de la Unión Europea.

Es por eso por lo que la terminología ocupa un papel muy importante en la Unión Europea. La cuestión llega a ser fundamental a la hora de considerar los conceptos lingüísticos formulados en las normativas europeas, de modo que sean entendidos a la misma manera de todas partes, para poder prevenir ambigüedad y lograr univocidad

conceptual y monoreferencialidad. Por lo tanto, solo una terminología común, coherente e inequívoca puede realizar el principio uninocional que se explicaba en capítulo antecedente. Para lograr este propósito se necesita una herramienta comunitaria, representada, en este sentido, por el IATE.

El IATE es la base de datos por excelencia de la Unión Europea; de hecho, al interior podemos encontrar una gama de recursos terminológicos al fin de mejorar la disponibilidad y normalizar la información. Esta herramienta se ha creado para recopilar, divulgar y gestionar la terminología específica de la Unión Europea desde el 2004 por parte de las instituciones y organismos de la Unión Europea.

1.1 Evolución de la noción de Seguridad Alimentaria.

El asunto de seguridad alimentaria puede tener diferentes enfoques. La FAO⁵ por ejemplo concentra el tema sobre la crisis de los precios de los alimentos y sus efectos incisivos mayormente sobre las poblaciones más vulnerables. Por eso, la FAO define la seguridad alimentaria de la siguiente manera (1996):

cuando todas las personas, en todo momento, tienen acceso físico y económico a suficiente alimento, seguro y nutritivo, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias, con el objeto de llevar una vida activa y sana

Por lo tanto, la FAO describe la seguridad alimentaria como necesidad de disponibilidad alimentaria y también la identifica con la salubridad, calidad e inocuidad alimentaria.

Como se ha afirmado en el apartado superior, la Unión Europea pretende garantizar un alto nivel de seguridad alimentaria procedente de la sanidad animal y vegetal en la Unión Europea a través de acciones coherentes a un control adecuado en

⁵ La FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations), nacida en Quebec en 1945 es la agencia de las Naciones Unidas que se ocupa internacionalmente de alimentación y agricultura para contribuir a aumentar el nivel de nutrición, la productividad y mejorar la economía de las poblaciones mundiales.

todos los Estados miembros de la Unión Europea, garantizando al mismo tiempo un mercado interior eficaz.

Desde la antigüedad, ha sido necesario regular la actividad de la industria agroalimentaria, desde la producción y elaboración hasta la comercialización de los productos acabados. El término “seguridad alimentaria” aparece después de la Segunda Guerra Mundial (1974) con la intención de facilitar la distribución de alimentos a la población para garantizar estabilidad de precios de alimentos.

La política alimentaria de la Unión Europea se ha inspirado en grandes crisis y emergencias sanitarias que han puesto en peligro la salud humana, como, por ejemplo, la encefalopatía espongiforme bovina o la contaminación por dioxinas. Estos grandes problemas han puesto de manifiesto las deficiencias de la política y la organización de la seguridad alimentaria de la Unión Europea.

En el siglo XIX el concepto de “seguridad alimentaria” se ha evolucionado introduciendo muchas cuestiones de salud pública e higiene, por ejemplo, la publicación de textos científicos y manuales, el desarrollo de métodos sobre la pasterización y esterilización, avances en conservación de alimentos o técnica de envasado de alimentos. En los últimos cincuenta años, Europa e Italia han presionado sobre el concepto de la seguridad alimentaria promulgando una serie de leyes para garantizar dicha seguridad. Los primeros años, desde los años sesenta hasta los años ochenta, se garantizaba solo una reglamentación comunitaria sobre el sector de las carnes frescas. La PAC (Política Agrícola Común) en los años sesenta tenía un papel muy importante a la hora de asegurar una seguridad alimentaria, ya que el objetivo principal era apoyar el desarrollo de la producción ofreciendo un incentivo económico a los agricultores y asegurando reparto de los alimentos y productos a los consumidores.

A mediados de este decenio, la Comisión Europea elaboró un programa que incluía importantes normas comunitarias. Sin embargo, estas primeras directivas provocaron problemas de integración en el sistema de los diferentes estados miembros. En los años setenta las diferencias entre las normativas nacionales y las comunitarias se detectaban mucho, pero los legisladores se orientaron hacia un esfuerzo legislativo para asegurar el llamado “europroducto” para proporcionar normativas comunes en los aspectos técnicos, productivos y cualitativos de manera que pudiera circular por todos los estados miembros sin adecuaciones a las normas nacionales.

De todos modos, este proceso legislativo se quedó incumplido puesto que las normativas que se habían elaborado resultaban incompletas y no homogéneas. Pero, a pesar del fracaso del proceso, en la década sucesiva se desarrolla el concepto de “derecho alimentario europeo”. De hecho, en los años ochenta la seguridad alimentaria se concentraba en la autosuficiencia, es decir que presuponía producir todo lo que se consumía para proteger la fluctuación de precios y la carencia alimentaria. Sin embargo, tras la liberalización de los mercados se plantea una nueva idea de seguridad alimentaria, esto es, a la perspectiva de autosuficiencia se añade el problema de acceso de la población a una nutrición fiable. Se establecieron los requisitos necesarios para una política de seguridad alimentaria basada en tres fundamentos sólidos:

1. La protección de la salud pública
2. Información del consumidos
3. Necesidad de un control público

En los primeros años del siglo XXI los consumidores adquieren un papel fundamental para el concepto de “seguridad alimentaria”, porque desarrollan concienciación para la calidad de los alimentos, también a causa de la aparición de problemas de seguridad alimentaria originados por la crisis alimentaria de la Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB) o “de las vacas locas”, que permanecerán fijados en la historia de este ámbito.

Actualmente, desde el 1948 el derecho de alimentación se encuentra reconocido en la Declaración Universal de los Derechos Humanos que se enfoca en el bienestar del ser humano asegurando calidad. Las expectativas de los consumidores, la ciencia y la tecnología de los alimentos, la exigencia de higiene de los alimentos y la legislación europea han posibilitado la evolución del tema llevando a cabo investigaciones sobre las diferentes áreas que conciernen la seguridad alimentaria: la producción y conservación de los alimentos, la prevención de contaminación patógena, aditivos, bienestar animal, los organismos modificados genéticamente.

2. El área de la seguridad alimentaria y finalidades

Una de las prioridades más importantes para la Unión Europea es preservar la seguridad alimentaria a todos los miembros, ya que la salud del consumidor es uno de los factores principales que ha movido la elaboración de alimentos fiables y seguros desarrollando métodos para procesar los alimentos. Este resultado se ha obtenido también gracias a la creación de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) en 2002 con el objetivo de ofrecer a los miembros de la Unión Europea asistencia científica y comunicación adecuada y eficaz sobre la gestión de riesgos existentes asociados a la cadena alimentaria. De hecho, la Unión Europea desde entonces beneficia de una red excelente de intercambio de información que permite una rápida coordinación e interacción en caso de cualquier emergencia. La política de seguridad alimentaria a nivel europeo se ocupa de los productos “del campo a la mesa”, es decir una orientación que abarca toda la cadena alimentaria. La finalidad primaria se identifica en acompañar todas las fases de la elaboración y producción de los alimentos: desde los piensos seguros y nutritivos, el bienestar de los animales y de las plantas, hasta una información correcta, clara y precisa para los consumidores sobre el origen, contenido, etiquetado y uso de los alimentos. Todo este proceso está regulado por un abanico de normas sobre agricultura, ganadería, producción y transformación de los alimentos. Esto es, la Unión Europea ha elaborado normas para garantizar la higiene de los alimentos; la salud y el bienestar de los animales y de las plantas; la prevención de los riesgos de contaminación por sustancias externas, como los plaguicidas. Se realizan controles muy intensivos en todas las fases y las importaciones (por ejemplo, de carne) de fuera de la Unión Europea, y deben respetar las mismas normas y efectuar los mismos controles que los alimentos producidos en la UE.

La política y actuación de la Unión Europea en el ámbito de seguridad alimentaria se divide en tres grandes áreas de protección, es decir:

- 1) Higiene alimentaria y, en consecuencia, contaminantes y residuos
- 2) Salud animal
- 3) Sanidad vegetal

Por esta razón la Unión Europea, gracias al apoyo ofrecido de la EFSA, dispone de normas para garantizar la higiene de los alimentos, la salud y el bienestar de los animales y la prevención de los riesgos de contaminación para cumplir con los objetivos hacia los consumidores y protegerlos por medio de una serie de leyes que sirven a los estados miembros para armonizarse de manera análoga y al mismo tiempo para garantizar el buen funcionamiento del mercado interior.

3. Autoridades competentes en materia de seguridad alimentaria

3.1 La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA): origen, objetivos y buenas prácticas.

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, como se decía en el apartado superior, es la agencia europea con base jurídica propia que tiene más poder en el ámbito de seguridad alimentaria. Se considera una fuente independiente de asesoramiento y comunicación de aspectos científicos- técnicos de gestión de los riesgos asociados a la cadena alimentaria. Trabaja en colaboración con la Comisión Europea, el Parlamento Europeo y los estados miembros de la Unión Europea, desde el 2002 debido a la crisis alimentaria de los años noventa. De hecho, el Reglamento (CE) N°178/2002 explicita la creación de la agencia y aclara su función: proteger a los consumidores y restablecer y mejorar confianza en los “europroductos”. Su área de actuación incluye todos los campos de la cadena alimentaria, y sobre todo la seguridad alimentaria, esto es, junto con las instituciones europea trabaja para la gestión de la salud pública controlando y autorizando el consumo de los alimentos. De hecho, la transparencia es uno de los valores sobre el cual se funda la EFSA. Con el Reglamento 2019/1381 del Parlamento Europeo y del Consejo de 20 de junio de 2019, sobre la transparencia y la sostenibilidad de la determinación o evaluación del riesgo en la Unión Europea en la cadena alimentaria, la EFSA puede realizar sus funciones predefinidas, según transparencia, evaluando riesgos de conformidad con las normas.

Además, la EFSA se conforma con una serie de principios y prácticas que garanticen la funcionalidad de la agencia:

- la transparencia y el carácter divulgativo del trabajo;
- un conjunto de buenas prácticas para poder evaluar los riesgos para guiar los expertos del Comité Científico⁶ y de las comisiones técnicas;
- un sistema de gestión de la calidad que supervisa y controla la calidad del trabajo
- revisiones e inspecciones realizadas por un auditor interno que informa al Comité de Auditoría del Consejo de Administración de la EFSA
- el Reglamento Fundacional de la EFSA⁷ obliga a la Autoridad a efectuar evaluaciones externas independientes de su trabajo y de sus prácticas laborales. Sobre la base de estas evaluaciones, la Junta Directiva formula recomendaciones sobre los futuros planes y estrategias de gestión de la EFSA.
- un sistema de gestión de salud pública, seguridad y el medio ambiente con el objetivo de mejorar las condiciones del trabajo y el sector sostenible.

Sin embargo, desde 2020 la EFSA ha fijado algunos objetivos para poder seguir con la misión que ha sido una constante desde que la EFSA fue creada. De hecho, la agencia considera importante dar prioridad a la participación del público y de las partes interesadas en el proceso de evaluación científica para reforzar la capacidad de evaluación científica; además ha propuesto proporcionar una base de datos de las pruebas científicas con la finalidad de crear un ambiente cultural que pueda reflejar los valores del EFSA (Estrategia EFSA 2020⁸).

⁶ El Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, según lo establecido en el artículo 4.4 a) de la Ley 11/2001, de 5 de julio, es el órgano encargado de proporcionar el asesoramiento científico necesario para que la Agencia lleve a cabo las actividades que le son encomendadas.

⁷ En el documento de EFSA “La ciencia que protege a los consumidores. De la granja a la mesa” se explicita la actuación de la EFSA en toda la cadena alimentaria.

⁸ La Estrategia 2020 de la EFSA fue redactada por el personal de la Autoridad en estrecha consulta con la Junta Directiva, teniendo en cuenta, en particular, las obligaciones establecidas en el Reglamento Fundacional de la EFSA, las prioridades generales de la Comisión Europea y los principales factores externos que se espera que influyan en la dirección de la EFSA de aquí a 2020. Los comentarios recibidos de los socios de la EFSA y de las partes interesadas durante la consulta pública han sido cuidadosamente en la redacción del documento final.

3.2 La Organización Mundial de la Salud (OMS): misión para la inocuidad de los alimentos.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) se clasifica como el organismo de las Naciones Unidas que promueve la salud humana y elabora estrategias para lograr el máximo grado de salud para todos los ciudadanos. Son 194 los estados miembros que se han unido a la misión. De hecho, su misión, en particular, se centra en preservar la seguridad mundial y ayudar las poblaciones más vulnerables y precarias, puesto que la salud humana y la atención sanitaria universal son unos de los derechos fundamentales que rigen la intervención de la organización. La OMS actúa para hacer frente y solucionar emergencias sanitarias que pueden impedir el bien estar de la población mundial. Según la organización, “al menos la mitad de la población carece de acceso a servicios de salud esenciales y los gastos directos sumen cada año en la pobreza a casi 100 millones de personas” (2007). Por esta razón, a la OMS se encarga de convocar los principales expertos mundiales en salud para elaborar estrategias y luego, formular recomendaciones relacionadas a la mejora de la salud mundial. Cada año la Asamblea Mundial de la Salud⁹ se reúne para establecer objetivos y prioridades, ofreciendo orientaciones políticas de modo que puedan formular recomendaciones y proponer modos de proceder en caso de una emergencia sanitaria. Luego, cada gobierno puede actuar en consecuencia eligiendo el modo de intervención.

La inocuidad de los alimentos, concepto relacionado a la seguridad alimentaria, ha representado uno de los puntos claves sobre que la OMS se ha centrado, a pesar de que cada gobierno trabaja para aspirar al máximo grado de salubridad e inocuidad alimentaria, suministrados alimentos controlados y supervisados. Sin embargo, se señala todavía la presencia de enfermedades conectadas con el consumo de alimentos manipulados de manera no adecuada. De hecho, desde la antigüedad, las emergencias sanitarias debida a la insalubridad alimentaria siguen siendo un significativo problema de salud pública, especialmente en los países en desarrollo (incluso en los países desarrollado siguen permaneciendo enfermedades de transmisión alimentaria). La FAO ha estimado que cada año mueren 1,8 millones de personas por enfermedades causadas por agua o alimentos contaminados. Según la organización es necesario capacitar a los manipuladores de

⁹ El órgano principal que delibera recomendaciones en la OMS.

alimentos sobre las responsabilidades que derivan de la manipulación de los alimentos. En 2001, la OMS se encargó de representar, de manera simple, estas responsabilidades con respecto a la inocuidad de los alimentos, elaborando el póster “Cinco claves para la inocuidad de los alimentos” donde se incluyen las siguientes reglas de oro para la preparación de alimentos saludables:

- 1) mantenga la limpieza;
- 2) separe alimentos crudos y cocinados;
- 3) cocine completamente;
- 4) mantenga los alimentos a temperaturas seguras;
- 5) use agua y materias primas seguras.

Así que, la Organización Mundial de la Salud proporciona algunas de las condiciones favorables para una correcta manipulación de los alimentos con el objetivo de lograr la seguridad de los alimentos. Teniendo en cuenta cada uno de los procedimientos que llevan al producto final, se puede identificar el momento en que los alimentos se contaminan.

3.3 La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO): competencias y objetivos para la seguridad alimentaria.

Desde 1945, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) se dedica a promover una alimentación y nutrición cuantitativa y cualitativamente adecuada a escala mundial. Representa uno de los mayores organismos especializados de la Naciones Unidas, cuyo objetivo fundamental es alcanzar un nivel elevado de seguridad alimentaria, tanto en la cantidad como en la calidad. Estos resultados pueden obtenerse, según la Organización, a través de una mejora de la productividad agrícola y de las condiciones de la población rural y también a través de la expansión de la economía mundial. Además, la FAO se centra en algunos de los

principios fundamentales para el desarrollo de los objetivos, esto es, la relación calidad-precio, la equidad, la transparencia, la economía y la eficacia.

Para la FAO, la seguridad alimentaria para la FAO representa el primer paso para luchar contra las enfermedades, ya que los problemas nutricionales afectan a la “capacidad de aprendizaje, comprometiendo así su futuro y perpetuando un ciclo generacional de pobreza y malnutrición con graves consecuencias para los individuos y las naciones”

El derecho a una alimentación sana, fiable y segura constituye un derecho universal y esencial.

La estrategia de actuación de la Fao se puede resumir de la siguiente manera (2016):

- 1) “apoyar y facilitar el proceso de seguimiento de la CIN2¹⁰, Segunda Conferencia Internacional sobre Nutrición de 2014, así como para convocar el Decenio de Acción sobre la Nutrición de las Naciones Unidas¹¹, y dirigir conjuntamente con la Organización Mundial de la Salud (OMS) la aplicación de su “programa de trabajo”¹², en colaboración con socios clave;
- 2) investigar y publicar pruebas, datos y directrices sobre nutrición basados en alimentos que incluyan la composición de los alimentos, la evaluación de la dieta, necesidades humanas e indicadores basados en los alimentos;

¹⁰ “La Segunda Conferencia Internacional sobre Nutrición (CIN2) se reunió en la sede de la FAO en Roma, Italia, del 19 al 21 de noviembre de 2014. La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) organizaron de manera conjunta esta conferencia con el lema “mejor nutrición, mejor vida”. Su objetivo era abordar problemas y retos globales sobre nutrición, proponer un marco flexible para tratar los retos nutricionales mundiales, e identificar prioridades para reforzar la cooperación internacional en materia de nutrición”. (Boletín de la Conferencia Internacional sobre Nutrición, 2014)

¹¹ “El Decenio de las Naciones Unidas de Acción sobre la Nutrición constituye un compromiso de los Estados miembros de las Naciones Unidas de emprender la aplicación de políticas, programas y mayores inversiones en forma sostenida y coherente durante diez años a fin de eliminar la malnutrición en todas sus formas, en todas partes y sin dejar a nadie detrás” (Naciones Unidas, 2016)

¹² “El 13° PGT se basa en los objetivos de desarrollo sostenible (ODS) y es pertinente para todos los países, ya sean de ingresos bajos, medianos o altos. La salud es fundamental para los ODS, y en un mundo interconectado la función de la OMS de proporcionar bienes públicos mundiales que ayuden a garantizar la salud para todas las personas dentro de los países y entre ellos nunca ha sido más relevante. El 13° PGT resume la misión de la OMS del siguiente modo: promover la salud, preservar la seguridad mundial, servir a las poblaciones vulnerables” (Programa general de trabajo “Promover la salud, preservar la seguridad mundial, servir a las poblaciones vulnerables”, OMS, 2019).

- 3) desarrollar la capacidad de los países para evaluar y dar seguimiento a situaciones nutricionales, analizar opciones e implementar programas y políticas agrícolas que tengan un impacto positivo en la nutrición;
- 4) proporcionar herramientas, orientación y apoyo para ampliar una educación nutricional adecuada y la sensibilización de los consumidores a nivel nacional y local”.

Esto se traduce en proporcionar un concepto de seguridad alimentaria basada en una producción y disponibilidad alimentaria a nivel global, ya que cada estado tiene la obligación de garantizar que las personas tengan la cantidad necesaria de alimentos y que los alimentos sean bien procesados, con el objetivo de cumplir en pleno con el derecho fundamental de tener acceso físico y económico a los alimentos.

4. Las micro áreas de la seguridad alimentaria en Europa

Desde hace muchos años, el tema de la seguridad alimentaria y de la calidad de los alimentos se ha hecho siempre más visible en la política de actuación de la Unión Europea, que se ha cargado, a través de la investigación por parte de organismos europeos, de controlar la calidad de los productos con el objetivo de proteger a los consumidores y la libre circulación de productos inocuos en ámbito mundial. Esto se debe al papel que la Unión Europea juega en importar y exportar alimentos.

El objetivo principal de la Unión Europea es principalmente adoptar una política alimentaria común teniendo en cuenta las diferentes orientaciones del sector agroalimentario: la producción, procesamiento, distribución, venta y consumo. Cada sector afecta diferentes micro áreas de la noción de seguridad alimentaria: higiene alimentaria, salud animal, sanidad vegetal, contaminantes y residuos.

La temática presenta un dinamismo muy amplio a pesar de ser conocida por la mayoría de las personas debido a los avances tecnológicos y al conocimiento científico que se desarrolla. Basta pensar, por ejemplo, en los cambios que se han producido después de la crisis en el sector agroalimentario en los años noventa, provocando una falta de confianza en ese sector.

Además, la temática posee mucha complejidad porque se trata de un tema que aborda diferentes procesos de desarrollo a nivel tecnológico, metodológico y técnico. De hecho, son muchos los ámbitos de intervención europea, por lo tanto, se han producido también muchos textos legislativos reglamentarios sobre la materia y, cada vez más se van creando y aprobando leyes sobre escenarios nuevos.

4.1 Seguridad: higiene y exigencia de control y supervisión de los alimentos.

A lo largo de la noción de “seguridad alimentaria” se incorpora la de “exigencia de higiene” y “control de los alimentos”, puesto que obtener alimentos que satisfacen las necesidades nutritivas del hombre sin riesgo de contaminación es uno de los intentos que la Unión Europea ha fijado acerca del tema de la seguridad alimentaria para la protección de la salud pública. Las normas higiénicas representan una de las herramientas fundamentales para asegurar la calidad y los productos, puesto que los consumidores deben tener derecho a acceder a alimentos inocuos y seguros sin que puedan ser obligado a asumir alimentos contaminados porque los alimentos desde la producción hasta la distribución pueden estar en contacto con agentes patógenos que pueden causar enfermedades en el hombre.

Actualmente, la legislación europea se apoya en el, así llamado, “paquete higiene”, es decir una serie de documentos legislativos en materia de seguridad alimentaria que garantiza un nivel muy alto de protección de la salud de los ciudadanos que pertenecen a la comunidad europea. Así que, en este contexto sobresalen los conceptos de autocontrol higiénico y sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC). Se trata de dos instrumentos que garantizan el nivel cualitativo y la inocuidad de los alimentos, desde la producción hasta la transformación; en el ciclo productivo se integra también el personal y el envasado de los productos hasta su distribución. De hecho, el mecanismo de autocontrol higiénico se basa en la metodología del APPCC, con el objetivo de contener el riesgo de contaminación de los productos sosteniendo una serie de procedimientos diseñados para afianzar los consumidores y ofrecer una garantía de seguridad en la cadena alimentaria. Es importante documentar cada fase con sus propios procedimientos a través de un registro, para la realización de

un análisis de peligros y la determinación de los puntos críticos de control con la intención de identificar los peligros y evaluar los riesgos de contaminación asociados a cada fase de transformación del producto con el fin de eliminar un peligro. Además, es fundamental en cada fase establecer un sistema de vigilancia que permite supervisar cada fase; es más la identificación de un peligro facilita encontrar medidas correctoras. Por esta razón, la empresa tiene que satisfacer un conjunto de prerequisites denominados “Prácticas Correctas de Higiene” (PCH) en relación con el principio de higiene alimentaria para asegurar a quien tiene contacto directo o indirecto con los alimentos; por ejemplo la formación de los trabajadores, limpieza y desinfección de los ambientes, control de plagas, buenas prácticas de elaboración y manipulación con respecto a la higiene personal, el transporte de los alimentos y el procedimiento del trabajo, trazabilidad, control de residuos, etc.

A nivel europeo, la estrategia de seguridad alimentaria y, en particular, de higiene alimentaria, se caracteriza por un conjunto de normativas que establecen algunos de los conceptos claves:

- el Reglamento (CE) 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los principios y los requisitos generales de legislación alimentaria introduciendo el concepto de “trazabilidad” con el objetivo tanto de identificar de manera precisa y específica todos los operadores (productores, proveedores, procesadores e importadores) que participan al procesamiento, transformación y distribución de los alimentos, como todas las fases de la cadena alimentaria evitando interferencias y problemas. Además, intensifica el sistema de alerta rápida (RASFF) con el objetivo de intervenir de manera rápida en caso de posibles peligros y riesgos relativos a la seguridad alimentaria (ej. contaminación alimentaria);
- un conjunto de Reglamentos que se conocen bajo el nombre de “Paquete Higiene” (desde el 2006) que agrupa normas comunes porque hablan específicamente del mismo tema de la higiene de los productos alimenticios, que incluye principio de buenas prácticas: el Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, legisla sobre la temática general del higiene de los productos alimenticios e introduce el sistema APPCC como instrumento para investigar sobre el análisis del peligro e identificar las prácticas de prevención para reducir y eliminar el riesgo; el reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo establece normas

en materia de higiene de los alimentos transformados y no transformados de origen animal; por último el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, relacionado a los controles oficiales y prácticas para garantizar, en primer lugar, la actuación de la legislación sobre alimentos y piensos, y en segundo lugar, las normas sobre la salud animal y la sanidad de las plantas;

- El reglamento (CE) 2073/2005 de la Comisión relativo a la introducción de los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Por lo tanto, la legislación básica que acabamos de mencionar en el apartado superior identifica los principios fundamentales y esenciales para garantizar, a lo largo de la cadena alimentaria, inocuidad y prácticas higiénicas para conformarse a los vínculos/criterios científicos propuestos por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria. Del mismo modo, la higiene de los alimentos es indispensable por los ciudadanos que los consuman puesto que, desde un punto de vista sanitario, las enfermedades de transmisión alimentaria y los daños provocados por contaminación pueden ser graves o mortales para la salud humana. Mientras que, desde una perspectiva económica, el deterioro de los alimentos determina daños al comercio y al turismo puesto que provoca pérdida de dinero. Del mismo modo, desde un planteamiento social, cambia la percepción de los consumidores con respecto a los riesgos alimentarios, puesto que pierden confianza porque se fracasa el vínculo entre transparencia, seguridad y fiabilidad. Por esta razón es importante exigir prácticas higiénicas eficaces para no perjudicar el trabajo y los que compran y consuman los alimentos. Por otro lado, los operadores de las empresas por su parte deben conocer los riesgos recibiendo formación. Es por eso que en 1969 se adoptó el Codex Alimentarius (elaborado por la *Codex Alimentarius Commission*¹³), es decir un conjunto de principios generales de higiene de los alimentos, el cual ,en particular, establece que los operadores de empresas alimentarias tienen que conocer los peligros relacionados a la manipulación de alimentos y a las enfermedades que pueden perjudicar la salud humana; construye también las bases para que las autoridades competentes examinen la inocuidad e idoneidad de los alimentos.

¹³ Es una Comisión instituida en 1963 por la Fao y la Organización mundial de sanidad (OMS), cuyo principal objetivo es proteger la salud de los consumidores y garantizar el comercio internacional.

En conclusión, el objetivo de la política de seguridad alimentaria y, en particular en la temática de higiene, es conseguir un elevado nivel de protección de la salud humana en el sector alimentario, que en la práctica se traduce en adoptar un enfoque integrado “desde el campo hasta la mesa” que incluya todos los sectores de la cadena alimentaria.

4.2 Animales: salud, bienestar y alimentación de los animales.

El funcionamiento de la cadena alimentaria se relaciona con el bienestar de los animales, en particular los que sirven para la producción de los alimentos, porque algunas situaciones de estrés o condiciones ambientales no adecuadas pueden suponer riesgos para los consumidores en contraer enfermedades a través infecciones de origen alimentario comunes, como por ejemplo la salmonela.

La Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) formula una definición del Código Sanitario para los animales terrestre "Un animal está en buenas condiciones de bienestar si está sano, cómodo, bien alimentado, en seguridad, puede expresar formas innatas de comportamiento y si no padece sensaciones desagradables de dolor, miedo o desasosiego". La definición, en detalle, se refiere a la noción de bienestar de los animales que, según la política de la Unión Europea, tanto la Unión Europea en general como los estados miembros deben tener en cuenta de las exigencias que presuponen la salud de los animales. Para que se mantenga el bienestar de los animales es importante que estén sometidos a tratamientos veterinarios apropiados y que se prevengan enfermedades de cualquier tipología. Es más, es necesario que se conduzca una alimentación adecuada y que después que se ha sacrificado, se maneje y se manipule de manera correcta e higiénica.

El documento principal legislativo que abarca sobre todo lo que se acaba de escribir es el Reglamento (UE) 2016/429 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de marzo de 2016, relativo a las enfermedades transmisibles de los animales y por el que se modifica o deroga algunos actos en materia de sanidad animal y tiene el objetivo de prevenir y controlar las enfermedades de los animales que pueden ser transmitidas. Es en este contexto que sobresale el concepto de “bioprotección” que según el Reglamento es una de las herramientas fundamentales de que los productores disponen para la

prevención de enfermedades y se traduce con la evaluación de las medidas que cada productor debe adoptar teniendo en cuenta las circunstancias ambientales, los avances técnicos y las especies que se toman en consideración. El concepto de bioprotección se relaciona con lo de la “bioseguridad” y “biocontención”, los cuales se conectan, a su vez, con las medidas que las instalaciones adoptan para evitar la fuga de agentes que provocan enfermedades.

La Unión Europea ha adoptado medidas con la finalidad de facilitar instrumentos para los productores; sin embargo, la política alimentaria resulta uno de los sectores que ha producido mayores desarrollos, sobre todo para la lucha contra las enfermedades animales transmisibles. Esto se debe particularmente a la relación entre la salud humana y la salud animal, ya que el sector trabaja para lograr el máximo grado de seguridad para el ganado, mediante programas de vigilancia, y para los ciudadanos.

El bienestar de los animales está estrechamente conectado con la salud de los animales y la alimentación, puesto que trata el estado del animal y las condiciones del ambiente. Por eso, a nivel europeo las normas se fundamentan en cinco libertades para describir los derechos que son responsabilidad del hombre con respecto a los animales:

- 1) vida libre de hambre, de sed y de malnutrición,
- 2) vida libre de miedo y estrés sostenidos,
- 3) vida libre de incomodidad,
- 4) vida libre de dolor, lesión y/o enfermedad
- 5) vida libre para manifestar un comportamiento natural, contribuyendo al bienestar del animal y, por lo tanto, la maximización de su productividad.

Además, según las indicaciones del Senasa¹⁴, se tiene que considerar la responsabilidad ética en la valoración del bienestar de los animales, esto es, el empleo de animales para el trabajo, la producción, el deporte, la investigación y educación en el que se debe evitar de minimizar el sufrimiento y la agonía de los animales, realizando de un sacrificio humanitario cada vez que sea necesario.

¹⁴ El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, es un organismo argentino dotado de personería jurídica propia pero que depende del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. Se ocupa de vigilar sobre el cumplimiento de las normativas vigentes en materia de importaciones y exportaciones de los productos, animales y vegetales

Es relevante tener en cuenta cuatro variables que deben coexistir para que se realice una producción correcta y el bienestar de los animales, no teniendo en cuenta las especies animales, el tipo de crianza y su uso:

- 1) la alimentación: debe ser adecuada a partir de la provisión de agua para el ganado hasta los alimentos y los piensos que deben satisfacer la cantidad suficiente y calidad nutricional apropiada (según los requerimientos biológicos y fisiológicos conectados con la edad de los animales, el estado nutricional, la etapa productiva y las condiciones fisiológicas de salud). En definitiva, la primera cuestión que se abarca para garantizar la vida a cualquier ser viviente es la nutrición, por eso representa el principal aspecto para considerar con el objetivo y recibir una alimentación cuantitativa y cualitativamente adecuada según cada especie. Además, es importante que los animales tengan libre acceso al agua. La nutrición está establecida por el tipo de sistema y actividad productiva, puesto que deben considerarse la energía necesaria y los aportes de vitaminas y minerales para proporcionar según la especie, con el objetivo de favorecer su desarrollo. El productor por su parte debe conocer las Buenas Prácticas de Producción ¹⁵ según la especie que cría.
- 2) las instalaciones: es decir el ambiente en el que se crían los animales para el sacrificio o para la producción de alimentos. Se debe proporcionar un ambiente que favorezca bienestar físico y social con el objetivo de que se eviten factores de estrés (ej. malestar térmico o físico) respetando también el espacio indispensable para cada animal según la especie y el tipo de producción. Eso presupone que un sistema de producción debe tener en cuenta las condiciones de adaptación adecuadas al ambiente local. En ambientes de estabulación la atención a las condiciones internas de temperatura, humedad y luz son elementos decisivos a la hora de considerar la termorregulación de los animales. Además, el diseño y la construcción de las instalaciones debe respetar el desarrollo de los animales y asegurar una protección frente a las condiciones climáticas.

¹⁵ Las Buenas Prácticas de producción se refieren a las actividades, procedimientos, controles rutinarios que los productores tienen que cumplir en la producción ganadera. Existen diferentes manuales de producción por cada especie de animal (ej. buenas prácticas ganaderas en la producción porcícola, manual de buenas prácticas acuícolas etc.)

- 3) la buena salud: deben ser suministrados tratamientos veterinarios en caso de patologías que se pueden presentar para evitar el sufrimiento por parte de los animales.
- 4) el entorno social: las condiciones propicias que favorecen los comportamientos naturales, con el objetivo de evitar alteraciones de conducta.

Desde un punto de vista europeo, el bienestar de los animales es competencia de la EFSA puesto que ayuda científicamente los gestores del riesgo a encontrar métodos para reducir el sufrimiento no necesario por parte de los animales. La Comisión Técnica de Salud y Bienestar de los Animales se ocupa de evaluar los factores de alojamiento, manejo, salud y transporte. Los expertos utilizan “Guidance on Risk Assessment for Animal Welfare¹⁶”, es decir un documento de orientación que incluye una metodología para la evaluación del riesgo para el bienestar de los animales, considerando los procedimientos de manejo y los sistemas de cría.

La Unión europea ha llevado a cabo una política para cubrir la falta de normativas en el ámbito de la seguridad alimentaria, pero también para promover una economía centrada en el bienestar de los animales para las empresas y lograr un nivel alto de bienestar. Sin embargo, la diversidad de los sistemas de explotación, de las condiciones climática y del ambiente de los diferentes países de los estados miembros ha afectado a la manera con que se trata la materia del bienestar animal. En consiguiente por la Unión Europea ha resultado muy difícil encontrar un acuerdo unitario y correcto para todos los países miembros. La Estrategia de la Unión Europea para el bienestar de los animales (2012-2015) tiene la finalidad de unificar las condiciones de ejecución en las explotaciones ganaderas, en los parques zoológicos, y en la experimentación. A través de la Estrategia, por tanto, la Comisión identifica métodos para mejorar el cumplimiento las condiciones por parte de los Estados miembros, es decir aumentar el número de inspecciones formando inspectores que actúen con directrices científicas para el bienestar de los animales. Además, la Unión Europea promueve la cooperación internacional añadiendo el bienestar de los animales a los acuerdos internacionales y también incorporarse en foros multilaterales (ej. La organización Mundial de Sanidad Animal,

¹⁶ Guidance on Risk Assessment for Animal Welfare es un documento adoptado en 2011 por parte de la EFSA, que ofrece orientaciones metodológicas con el objetivo de evaluar los riesgos para el bienestar de los animales, teniendo en cuenta los diferentes sistemas de cría, el manejo etc.

OIE O también la FAO). Importante en la Estrategia es el contacto con el público de los consumidores porque deben recibir una información adecuada.

Por lo que se refiere a la alimentación de los animales, es imprescindible hablar de la seguridad de los alimentos y piensos. A nivel europeo, este tema está tratado por el Reglamento (CE) n° 1831/2003: requisitos en materia de higiene de piensos que tiene el objetivo de lograr el máximo nivel de protección de la salud animal, humana y el medio ambiente. De hecho, el Reglamento promueve un sistema de responsabilidad para que los piensos resulten seguros y de buena calidad, garantizando trazabilidad de la cadena alimentaria. Al Reglamento se añade la Directiva 2002/32/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 7 de mayo de 2002, sobre sustancias indeseables en la alimentación animal que limita los riesgos de contaminación de los alimentos tóxicos para los animales o sustancias con efectos nefastos; de hecho, define e identifica una lista de sustancias indeseables que pueden estar presentes en los piensos (ej. Metales pesados, dioxinas, pesticidas etc.).

4.3 Plantas: la sanidad de las plantas, productos fitosanitarios y bioseguridad.

Antes de proceder a la investigación sobre la política europea de sanidad vegetal, es importante subrayar el papel de la protección de las plantas para asegurar el futuro. De hecho, por lo que se refiere a la “sanidad vegetal” es un término que tiene muchas acepciones porque remite a riesgos, enfermedades, plagas, malas hierbas, y en consecuencia a la gestión de las plagas y la innovación en la protección fitosanitaria, puesto que garantizar sanidad vegetal significa contribuir a la sostenibilidad de la producción primaria desde un punto de vista social, ecológico y económico. En primer lugar, tenemos que decir las plantas representan la fuente principal ya que cada ser viviente respira y vive gracias a su existencia. Las plantas representan la mayor parte de los alimentos que cada ser humano y animal consume. En segundo lugar, las plantas juegan un papel importante en garantizar sostenibilidad y, es más en proteger la biodiversidad y los ecosistemas. Desde un punto de vista económico, las plantas constituyen uno de los sectores más desarrollados.

A nivel europeo, en 2019 se ha adoptado el Reglamento (UE) 2016/2031 sobre medidas de protección contra las plagas de los vegetales y el Reglamento (UE) 2017/625 relativo a los controles y otras actividades oficiales, para garantizar el sistema de controles en materia de sanidad vegetal para enfrentar las plagas y las enfermedades de los vegetales. De hecho, en el Reglamento se describen las medidas: protección del paisaje para reducir las plagas; oferta de documentos claros para los productores y agricultores para crear concienciación sobre la importancia de cultivos seguros; apoyo económico para la vigilancia, la erradicación y la contención). Las medidas son creadas para la protección de los vegetales con el objetivo de preservar un comercio seguro y atenuar los efectos de los cambios climáticos.

Algunos de los conceptos que sobresalen en el Reglamento (UE) 2016/2031 son “Pasaporte fitosanitario”, “certificado fitosanitario” y “certificado previo a la exportación”. El primero hace referencia al sistema para el traslado de vegetales, productos vegetales u objetos susceptibles de ser infestados por organismos nocivos (tierra o medios de cultivo) dentro de la Unión Europea entre operadores profesionales registrados para garantizar trazabilidad. Los certificados fitosanitarios se requieren para acreditar la observancia de las normas europeas de vegetales, productos vegetales u objetos susceptibles de ser infestados por organismos nocivos (tierra o medios de cultivo). En último, el certificado previo a la exportación se emite en caso de intercambio entre los países de la Unión Europea y países fuera de la Unión.

De esta forma, a través de una evaluación preliminar del riesgo, la Unión Europea expresa la voluntad de impedir que las plagas puedan entrar dentro de la Unión Europea, también para fines económicos que inciden sobre el funcionamiento del mercado interior y respetar los derechos de los ciudadanos en mantenerse en salud.

Como por los vegetales, la fitosanidad se ocupa de la temática de los pesticidas: es un término muy amplio que coincide con productos que están destinados al uso sobre las plantas, pero también con productos denominados biácidos, es decir que no se utilizan directamente sobre las plantas, sino que sirven para luchar contra organismos nocivos y que provocan enfermedades.

Del mismo modo que por la higiene y la salud de los animales, la EFSA tiene competencias en este ámbito, ofreciendo asesoramiento científico, pero son la Comisión

Europea y los estados miembros que adoptan decisiones sobre la gestión del riesgo sobre cuestiones normativas, por ejemplo, aprobar sustancias activas y sobre el establecimiento de límites legales para los residuos de plaguicidas en alimentos y piensos. La EFSA se ocupa del examen de evaluación del riesgo para investigar sobre el impacto nocivo que un producto puede producir al hombre o a los animales. Además, se lleva a cabo una evaluación de los riesgos ambientales por el impacto potencial que los pesticidas pueden producir sobre los organismos no objetivos del pesticida.

En último, la bioseguridad vegetal representa un planteamiento fundamental que mencionar a la hora de tratar la fitosanidad y la sanidad vegetal puesto que la bioseguridad vegetal se relaciona con el concepto de medioambiente. De hecho, la bioseguridad vegetal tiene el objetivo de proteger el medio ambiente: preservar el ambiente de impactos nefastos, efectos devastadores en la agricultura, y consecuencias en la biodiversidad. De hecho, los cambios climáticos y las actividades antrópicas provocan daños efectivos a la biodiversidad y, en consecuencia, a las plantas y al medio ambiente.

Lo que se pretende es que las normativas, a través de las medidas que ofrecen y todas las precauciones que los productores y los agricultores toman, puedan asegurar que las plantas puedan crecer de forma sostenible. La prevención de enfermedades y la propagación de plagas pueden ayudar a la Unión Europea en desarrollarse siempre más en economía. Pero, también es importante atajar las enfermedades y las plagas antes de que afloren para que pueda desarrollarse sostenibilidad.

5. Observaciones finales sobre el campo de la seguridad alimentaria en relación con la terminología

Cuando nos referimos a la seguridad alimentaria, pues hablamos de la existencia de determinados criterios que admiten que todas las personas tienen acceso físico y económico a alimentos inocuos y nutritivos que satisfacen sus necesidades alimentarias. La evolución del concepto de seguridad alimentaria ha seguido modificándose a lo largo del tiempo, llegando a ser uno de los principales temas en que la Unión Europea ha fundado sus bases y continúa trabajando. Es más, la Unión Europea goza de muchas medidas, que pueden obtenerse a partir de las normativas sobre la materia, para que los

alimentos y los productos puedan ser procesados de manera inocua y transparente. Los animales y los vegetales están sometidos a una serie de procedimientos regulados por las normativas que deben seguir, ante todo, las normas higiénicas. Además, la Unión Europea está apoyada y sustentada gracias a la ayuda de organizaciones gubernamentales que promueven el crecimiento de la seguridad alimentaria, el desarrollo de unas prácticas higiénicas que sirven para obtener alimentos nutritivos y sanos, y facilitan el acceso a alimentos saludables y seguros gracias a la actuación de recomendaciones y prácticas directrices que contienen requisitos sobre el buen funcionamiento de los procesos de producción, transporte y venta. Todas las fases descritas por la Unión Europea contribuyen a conferir veracidad al objetivo primario: garantizar un alto nivel de protección de la salud humana y de los intereses de los consumidores (que tienen diferentes nacionalidades y por esta razón se tiene en cuenta la diversidad tradicional de cada país), asegurando al mismo tiempo el buen funcionamiento del mercado interior.

En cada Reglamento en materia de seguridad alimentaria están definidos los conceptos de relacionados al tema, pero es muy importante proporcionar a los ciudadanos y a los terminólogos una herramienta fácil de consultar, esto es, ofrecer un glosario terminológico bilingüe en que se tenga en cuenta el contexto, la definición, el uso y las variaciones que cada termino técnico puede impartir.

Por lo tanto, el objetivo de este trabajo es ofrecer una herramienta de consulta que se enfoca en la seguridad alimentaria, para hacer ahorrar tiempo y trabajo a quien trabaja con el tema, y sobre todo proporcionar términos técnicos precisos y exactos determinados de textos coherentes y homogéneos, para evitar el riesgo de encontrar una terminología distinta en un mismo campo especializado. De hecho, conseguir una documentación coherente y controlada es uno de los beneficios de cualquier trabajo terminológico, porque mejora el trabajo desde un punto de vista de eficacia y agilidad.

III. METODOLOGÍA PARA LA ELABORACIÓN DE UN GLOSARIO TERMINOLÓGICO BILINGÜE SOBRE LA LEGISLACIÓN EUROPEA DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

Este capítulo va a ser más práctico puesto que se explican y describen las fases constituyentes del trabajo terminológico llevado a cabo. De hecho, con respecto a los primeros dos capítulos que son más teóricos, en este se van a definir las herramientas que se han utilizado para lograr el resultado final, esto es, el glosario terminológico bilingüe sobre la legislación europea de la seguridad alimentaria. Principalmente, las herramientas utilizadas en el presente trabajo que se van a describir son las siguientes:

- *YourTerm*, el punto de partida para la elección del tema para el trabajo terminológico;
- *Sketch Engine*, utilizada para la creación del corpus sobre la legislación de la seguridad alimentaria y además para la extracción terminológica;
- *FairTerm*, utilizada para la elaboración de las fichas terminológicas.

Entonces, en este capítulo se define la noción de corpus y las diferentes tipologías, luego identificando la tipología utilizada para este trabajo. Además, se describe el proceso de extracción terminológica, proporcionando también una definición, y por último se ofrece la definición de ficha terminológica, necesaria para la creación del glosario terminológico sobre la seguridad alimentaria.

Asimismo, este trabajo se ha servido también de la plataforma de Eur-Lex, que representa el portal en línea para la búsqueda de la legislación de la Unión Europea. Ofrece el acceso más extenso y oficial a los documentos jurídicos de la Unión Europea en las 24 lenguas oficiales, que se actualizan constante y diariamente.

Por último, se debe señalar la importancia que IATE tiene en este trabajo. Primero tenemos que decir que IATE es el banco de datos por excelencia de Unión Europea, cuya finalidad es la creación de una infraestructura web donde se puede encontrar el conjunto de recursos terminológico utilizados por la Unión Europea, para incrementar el acceso y la estandarización de la información. Esto significa que IATE tiene el objetivo de

proporcionar datos terminológicos gratuitos, reales y fiables de manera que no se produzcan ambigüedades en los textos.

Por lo tanto, en este trabajo se fijan algunas etapas para alcanzar el glosario terminológico bilingüe italiano-español en el ámbito de la seguridad alimentaria, tomando en consideración textos reales y auténticos jurídico-normativos a nivel europeo. Las etapas pueden clasificarse de la manera siguiente y serán descritas en detalle en los apartados sucesivos:

- Concepción y preparación del trabajo: delimitación del trabajo, análisis documentales
- Proceso de creación de corpus
- Extracción terminológica
- Elaboración de las fichas terminológicas
- Elaboración del glosario terminológico bilingüe

Por último, cabe señalar que la para elaboración del Glosario Terminológico Bilingüe sobre la legislación europea de la seguridad alimentaria se han tomado medidas para que el trabajo resulte accesible, actualizado y fiable, ya que el usuario puede acceder rápidamente a datos reales, auténticos y actualizados según sus propias necesidades y, es más se supone que el trabajo ofrezca garantía de corrección, precisión y adecuación de los datos. Estos tres aspectos aseguran un trabajo que sea pertinente, claro y que exige economía; de hecho, cada una de estas medidas serán adoptada a lo largo del proceso terminológico de creación del glosario en cada una de las etapas que a continuación vamos a explicitar.

1. Preparación del trabajo terminológico

1.1 *YourTerm* como punto de partida para la elección del dominio de la seguridad alimentaria.

El presente trabajo terminológico se basa en la terminología de la seguridad alimentaria en ámbito jurídico y se conforma al proyecto *YourTerm, Terminology Without Borders*, que representa uno de los principales proyectos a nivel europeo.

El proyecto está dirigido por la *Terminology Coordination Unit (TermCoord)*, que apoya y sustenta los objetivos de la Dirección General de Traducción del Parlamento Europeo. Por lo tanto, este proyecto representa una colaboración entre *Terminology Coordination Unit* del Parlamento Europeo y las universidades, las agencias de la Unión Europea/ONU y las instituciones civiles, puesto que el objetivo principal es ofrecer recursos terminológicos que puedan satisfacer las necesidades cotidianas de los ciudadanos, de los terminólogos y traductores que abarcan el tema elegido. En consecuencia, se han planteado diez proyectos que pertenecen al *Terminology Without Borders* y cada uno de los proyectos están dedicados a diferentes ámbitos. Están divididos de la siguiente manera:

1. *YourTerm Med*, que se ocupa de terminología en el ámbito de salud y términos médicos.
2. *YourTerm Envi*, que se ocupa de terminología en el ámbito de medio ambiente y conservación.
3. *YourTerm Cult*, que se ocupa de terminología en el ámbito de cultura en general (eventos culturales, museos e instituciones culturales, sport, etc.).
4. *YourTerm Fem*, que se ocupa de terminología en el ámbito de los problemas que se originan a partir de los derechos denegados de las mujeres.
5. *YourTerm Juri*, que se ocupa de terminología en ámbito legal y de la justicia.
6. *YourTerm Mare*, que se ocupa de terminología pesquera y marítima.
7. *YourTerm Edu*, que se ocupa de terminología sobre educación y sistemas educativos

8. *YourTerm Food*, que se ocupa de terminología de la industria agroalimentaria, los ámbitos gastronómicos, y la promoción de la gastronomía como parte esencial del patrimonio europeo.
9. *YourTerm Tech*, que se ocupa de terminología en el ámbito de la informática y los social media.
10. *YourTerm Fin*, que se ocupa de terminología sobre el ámbito de la economía y finanzas.

Cada proyecto está caracterizado por subproyectos que hacen referencia al tema principal.

El propósito es crear un repositorio terminológico que permite agrupar información de diferentes sistemas, estudios y formaciones para alcanzar una interpretación común de cada concepto de manera que se utilice un solo término para el mismo concepto. Los proyectos multilingües están o serán desarrollados según la lengua elegida para elaborar tablas terminológicas. Los recursos terminológicos, puestos a disposición por los socios y quien quiera contribuir a los proyectos, se encuentran de manera gratuita a beneficio de los usuarios (que pueden ser los ciudadanos, los terminólogos, traductores, etc.). Las tablas terminológicas están elaboradas por expertos en cada campo.

Por lo tanto, *YourTerm* representa el punto de partida de este trabajo terminológico puesto que, es a partir de la elección del dominio entre los sub-proyectos de *YourTerm* que se construye el presente trabajo terminológico. Luego, el trabajo sigue desarrollándose, procediendo a través diferentes etapas que se explicaran en los próximos apartados:

- Elección del género textual que se quiere abarcar
- Búsqueda documental
- Subida de los documentos en *Sketch Engine*, permitiendo la extracción terminológica
- Extracción terminológica a partir de corpus
- Búsqueda de términos equivalentes en el otro idioma elegido
- Creación de fichas terminológicas

De este modo, el presente trabajo lleva a cabo un trabajo terminológico que sigue estas etapas con el objetivo de crear un glosario terminológico bilingüe italiano-español en el ámbito de la seguridad alimentaria, tomando en consideración textos jurídico-normativos de la Unión Europea.

1.2 Dimensión del trabajo terminológico, género textual y lenguaje jurídico-normativo.

Una vez que se han determinado el ámbito que se abarca en este trabajo (la seguridad alimentaria), los destinatarios (los ciudadanos, los traductores y los terminólogos), la finalidad del trabajo (concienciar los destinatarios y facilitar la información sobre la temática), ahora es importante tener en cuenta la extensión del material utilizado para la realización del trabajo. En detalle, en la parte más práctica, es decir la realización de las fichas terminológicas, se han empleado 30 textos jurídicos normativos en italiano y simultáneamente 30 en español. A la hora de compilar el corpus, y después haber elegido la temática en la cual trabajar, es necesario concentrarse sobre el género textual que puede representar mejor la temática y que puede producir una extracción terminológica completa. El presente trabajo se centra en textos jurídico-normativos porque proporcionan términos y una información exacta y correcta, por eso pueden ser clasificados como textos autoritarios.

Es importante decir que el trabajo terminológico se ha organizado a partir de la versión de los textos en italiano: los textos de partida son en italiano, mientras que los textos en español sirven de referencia para buscar el equivalente, para cumplir con el propósito y objetivo primario del presente trabajo, es decir crear un repositorio terminológico que permite de agrupar información de diferentes sistemas, estudios y formaciones para alcanzar una interpretación común de cada concepto y utilizar el mismo término para referirse al mismo.

Los 30 textos jurídicos-normativos en italiano han producido un corpus que cuenta con 395,510 palabras, mientras que el corpus relativo al español cuenta con 435,253 palabras. Es fundamental destacar el tamaño del corpus puesto que está relacionado con el concepto de representatividad del corpus. Esto significa que cuanto más grande sea el corpus mayor

será el grado de información sobre un concepto, de hecho, puede proporcionar el contexto y el uso, en consecuencia, ampliar el espectro de su significado.

Es más, la representatividad indica que un término en particular es típico y característico del ámbito, porque resulta frecuente en el corpus. El género textual del ámbito especializado puede también estar conectado con el concepto de representatividad puesto que los textos especializados pueden ser clasificados a partir del género textual en cuanto se produce una variación de unidades terminológicas y de densidad terminológica dentro del texto. Además, se establece una diferencia de registro y de estilo. A pesar del tema, otro factor relevante, es la situación comunicativa. El emisor y el destinatario del texto son muy importantes. En detalle, si el destinatario del texto es el público en general, el lenguaje se presupone sea más simple; mientras que, si el destinatario es un público de expertos, el lenguaje se modifica llegando a ser más difícil y cerrado puesto que requiere mayor esfuerzo cognitivo en cuanto al uso de una terminología específica. Es por estas razones que en este trabajo se ha elegido trabajar con textos jurídico- normativos, puesto que el lenguaje jurídico está caracterizado por:

- Especificidad y precisión utilizando un léxico culto, aunque pueda resultar completamente opaco¹⁷
- Prescriptividad, es decir que está constituido por las normas y principio que permiten regular un determinado comportamiento
- Univocidad, por el hecho de que incluye muchos técnicos, aunque muchos términos forman parte del *vocabolario di base* (vocabulario básico)¹⁸ es decir el uso de términos integrados en la lengua común

En consecuencia, en este trabajo, la elección de un corpus de textos jurídico-normativos ha sido ponderada por el uso de una terminología específica y una fraseología específica.

¹⁷ Se trata de un lenguaje definido oscurantista y misterioso, es decir que el lector no especializado hace mucho esfuerzo para entenderlo (Rodríguez-Aguilera, 1969)

¹⁸ Isabella Chiari y Tullio De Mauro (2016) elaboran el *Nuovo vocabolario di base della lingua italiana* que incluye 7000 palabras. Entre las 7000 palabras tenemos: 1) palabras del *lessico fondamentale* (léxico fundamental o vocabulario básico), palabras más utilizadas en los textos de una lengua; 2) palabras de *alto uso*, se utilizan mucho, pero menos que en el Vocabulario Básico 3) palabras de *alta disponibilità* (alta disponibilidad). Se utilizan poco en la lengua escrita, pero mucho en la oral. Son palabras que los hablantes tienen la impresión de utilizar constantemente, pero que en realidad se utiliza con muy poca frecuencia. Son palabras como, vinculadas a objetos o acciones de la vida cotidiana.

Por esta razón se ha preferido evitar el uso de textos como, por ejemplo, artículos de divulgación y artículos de prensa ya que la finalidad de sus textos es los conocimientos especializados y el lenguaje técnico para ser comprendido por el público general, de manera que presentan falta de especificidad

1.3 El árbol del campo de la seguridad alimentaria

La fase de preparación del trabajo terminológico sigue concibiéndose a través de tres procesos importantes:

- búsqueda documental
- búsqueda institucional
- elaboración del árbol de campo

Todos estos procesos son relevantes a la hora de delimitar el campo de especialidad porque permiten delinear la calidad del trabajo y seleccionar los textos y las informaciones que se utilizarán para la realización del trabajo. Es más, la fase de elaboración del campo puede considerarse el resultado de las búsquedas documental e institucional.

La búsqueda documental se refiere a un proceso de documentación preliminar de carácter general ya que trata de adquirir informaciones sobre el tema. Por esta razón, el terminólogo puede entender, por ejemplo, la existencia de estudios anteriores sobre el tema, el nivel de especialización con que se ha tratado el tema, si existen leyes que tratan del tema, si existen diferentes perspectivas que tratan el tema abordado, etc. (Cabre, 1993) Sin embargo, el proceso de búsqueda documental es una actividad en constante evolución ya que el corpus y las informaciones sobre el tema siempre pueden actualizarse. Por eso pueden recogerse artículos de prensa, artículos en la web, normas nacionales, manuales, libros, artículos de divulgación, glosarios precedentes, diccionarios, enciclopedias, etc. Además de informar al terminólogo, organizar el tema y proceder a la elaboración del árbol del campo, la búsqueda documental sirve para la elaboración del corpus, es decir

los textos de donde se extraen los datos terminológicos para la creación del glosario sobre el ámbito de especialidad.

Hoy en día, la búsqueda documental ha sido facilitada gracias a la evolución de las tecnologías y a la aparición de Internet que permiten respetivamente archivar y acceder a todo tipo de documentación.

Por lo que merece la búsqueda institucional, simplemente permite identificar la estructura de los distintos organismos del campo de especialidad para sustentar el trabajo terminológico puesto que permite individuar las informaciones más relevantes y autoritarias

Por último, la elaboración del árbol del campo conceptual está constituida por la búsqueda documental y la búsqueda institucional. La elaboración del árbol del campo permite delinear la estructura del campo conceptual. De hecho, se puede decir que una vez adquirida toda la información sobre la temática, se puede proceder con la estructuración conceptual del ámbito de especialidad.

Según Arntz y Picht (1995) la representación del árbol del campo se refiere a “el conjunto de conceptos entre los cuales existen o se han establecido relaciones formando así un todo coherente”, es decir la representación gráfica de relaciones entre conceptos, nociones y términos de un determinado ámbito de especialidad. Se trata, pues, de conceptos conectados entre sí, que al final constituyen el así llamado sistema de conceptos que se relaciona a través de conexiones asociativas o jerárquicas.

Es más, las relaciones existentes entre los conceptos se refieren a objetos del mundo real, porque son reflejos de las actividades concretas del campo estudiado.

Cabe subrayar el concepto de campo semántico, es decir el conjunto de nociones que pueden agruparse bajo una sola noción clave (Auger y Rousseau, 1987). En nuestro caso el campo semántico está representado por la Seguridad Alimentaria (pero tenemos que decir que la noción de seguridad alimentaria constituye el subcampo de la noción de Comida).

El diseño del árbol del campo que proponemos es único para las dos lenguas, pero debe tener en cuenta el rasgo de multidimensionalidad, aunque para los fines del presente trabajo cabe destacar solo un aspecto relevante. La multidimensionalidad en terminología está definida como la manera de clasificar un ámbito del saber, para poder identificar el grado de relevancia de las diferentes dimensiones, seleccionar la dimensión que atañe la

finalidad del trabajo y elegir el usuario. Además, la multidimensionalidad es una herramienta fundamental a la hora de adquirir conocimientos sobre el ámbito de especialidad (Bowker, 1997^a)

El presente trabajo tiene en cuenta la dimensión terminológica del ámbito de especialidad, pero también la dimensión jurídico-normativa, esto es, se ha decidido tratar el tema desde un punto de vista terminológico, entonces dando relevancia al aspecto lingüístico del tema para que las finalidades del trabajo puedan ser consideradas. Además, por lo que merece la dimensión jurídico-normativa, se ha decidido tomar en consideración las leyes europeas para extraer la terminología que los expertos utilizan a la hora de comunicar en dicho campo semántico.

Por lo tanto, la dimensión terminológica se examina de manera prioritaria para cumplir con las finalidades de dicho trabajo; mientras que la dimensión jurídico-normativa nos ha servido como soporte para la extracción de términos reales y auténticos desde textos objeto de la realidad.

2. El proceso de creación del corpus

2.1 Los corpus lingüísticos. Concepto y definición.

Desde una perspectiva más general, el corpus es “un conjunto de datos que se utilizan en un trabajo de investigación, los cuales son los enunciados de la comunicación, que están compuestos por formas lingüísticas, como oraciones o palabras, y también por categorías” (Gómez, 2006, reelaborado de Alcaraz Varó y Martínez Linares, 1997).

A lo largo del tiempo la compilación sistemática de la terminología se ha desarrollado. Hoy en día, está basada en corpus lingüísticos, considerados fuente de información terminológica porque se fundamentan en el estudio del comportamiento lingüístico en un determinado ámbito de especialidad, a través de la extracción de términos simples, complejos, combinaciones léxicas, fragmentos textuales, etc. que derivan de textos reales de un campo de especialidad y que son producidos por expertos del sector, para que pueda admitirse el uso real de los términos en la situación comunicativa particular.

Concretamente, el uso de los corpus en el estudio de la terminología puede ser un instrumento de gran ayuda a la hora de investigar sobre el uso real de los términos, porque son representativos de un ámbito de especialidad.

Por lo tanto, el corpus representa una herramienta fundamental para el análisis de los términos en cuanto ofrece información sobre muchos aspectos: el uso real de los términos, la frecuencia con la que se utilizan los términos, las relaciones semánticas que conectan los conceptos, usos y dimensión pragmática.

Por lo que se refiere a nuestro trabajo, el corpus nos ha servido, en primer lugar, para delimitar el ámbito y extraer la información más relevante. En segundo lugar, para la compilación de las fichas terminológicas a través de la extracción de términos más frecuentes según criterios estadísticos. De hecho, el conjunto de textos llega a ser la herramienta primaria debido a que dichos textos contienen buena parte de la terminología del campo y proporcionan el saber compartido por los expertos del ámbito especializado. Claramente, aunque el sistema de recopilación de términos existe desde la antigüedad, es importante destacar que la actividad realizada por los corpus se debe principalmente al desarrollo tecnológico, porque ha permitido alcanzar una metodología más avanzada hasta el surgimiento de los corpus informatizados, favoreciendo datos y recursos lingüísticos y terminológicos, necesarios sobre todo para los profesionales.

Las mejores ventajas que ha aportado la creación de corpus informatizados se pueden notar mediante la eficacia de los métodos de investigación (Bowker, 1996):

- la disminución de riesgo de error
- la búsqueda más rápida de los términos
- la capacidad de adquirir informaciones sobre el contexto

Además, el corpus cumple con tres importantes funcionalidades a la hora de considerar la eficacia del material que ofrece, esto es que actúa como (Bourigault, 2000):

- fuente, puesto que sirve de depositario del saber de un ámbito especializado;
- referencia, puesto que proporciona datos auténticos y reales;
- documentación de la aplicación terminológica puesto que incluye datos de los términos, definiciones, etc.

2.2 Tipos de corpus

En el apartado superior hemos visto algunas de las características relevantes de los corpus, junto a las funciones y la definición. Sin embargo, podemos afirmar que, según el trabajo que se quiere llevar a cabo se pueden clasificar distintos tipos de corpus. Cada tipo de corpus está asociado con su propia finalidad.

Por lo tanto, tenemos que definir la diferencia entre diferentes tipos de corpus para los fines especializados de nuestro trabajo.

Sinclair (1996) hace una distinción entre:

- corpus especializados, son corpus pequeños que tienen una finalidad específica
- corpus especiales, son corpus que se compilan en situaciones artificiales (ej. e laboratorios de grabación) y no contribuyen a la descripción de la lengua general
- corpus para fines específicos (Pearson, 1998), son corpus que se compilan a partir del fin específico que se quiere realizar.

En función de número de lenguas, los corpus pueden ser monolingüe (si se compila en una única lengua) o bilingüe o multilingüe (si se compila en dos o más lenguas, es decir que se comparan textos en diferentes lenguas).

Por su parte, los corpórea bilingüe pueden ser divididos en:

- corpus paralelos, se caracterizan por ser constituidos por un conjunto de textos en lengua original y se incluyen también las traducciones, sin que la dirección importe (desde el texto A hacia el texto B o el texto B hacia el texto A). Muy a menudo estos tipos de corpus proceden de las instituciones (por ejemplo, la Unión Europea) que deben emitir una documentación traducida en todas las lenguas para poder comunicar con los ciudadanos. Por eso, los textos traducidos tienen una fuente original, a la que se tiene que hacer referencia para la alineación léxica y obtener una información más completa.
- corpus comparables, se caracterizan por estar constituidos por un conjunto de textos originales que proceden del mismo ámbito de especialidad, pero los textos

tienen contenido similar en dos o más lenguas. La finalidad es realizar comparaciones interlingüísticas.

En este trabajo se propone trabajar con un corpus lingüístico bilingüe en español- italiano sobre el ámbito de especialidad de la seguridad alimentaria, utilizando en particular con textos jurídicos-normativos de la Unión Europea. Entonces, cabe decir que podemos clasificar nuestro corpus como paralelo, ya que nuestro trabajo abarca textos traducidos al italiano y al español desde el inglés, el cual representa el texto original de referencia. Además, el corpus especializado es la descripción que mejor se adapte para los fines del presente trabajo, ya que recoge una serie de textos que persiguen un fin específico y los términos son representativos del lenguaje de especialidad de la seguridad alimentaria. De hecho, se puede afirmar que el corpus recoge el uso lingüístico de un grupo específico de hablante que se aleja del uso general de la lengua.

2.3 El concepto de representatividad en los corpus y en el lenguaje especializado

En los apartados superiores se ha tratado del concepto de representatividad a la hora de referirse al tamaño del corpus y también para hacer referencia a la caracterización de algunos términos como típicos del lenguaje especializado de referencia. La representatividad del corpus sirve para el diseño del corpus especializado, es decir que para que se asegure la calidad del material recopilado en el corpus, los términos deben ser representativos y equilibrados para que la extracción terminológica resulte eficaz a nivel estadístico. De hecho, representatividad y equilibrio son dos requisitos básicos que se interrelacionan entre ellos para que el corpus pueda resultar propio de un determinado ámbito de especialidad: la representatividad se considera como un rasgo esencial para cualquier intento de extraer generalizaciones de los datos del corpus. Por lo tanto, para realizar el presente trabajo se han seleccionado las unidades léxicas a partir del criterio de la representatividad que se aplica de manera prioritaria para la elaboración y diseño del corpus.

Como ya hemos afirmado en los apartados superiores, cada tipología de texto presenta particulares características, y esto significa que proporcionan diferentes informaciones y en diversos estilos. Esta variación atañe sobre todo los términos y conceptos con que el texto expresa la información.

Por lo tanto, a la hora de identificar el género textual que se quiere abarcar y, luego diseñar un corpus *ad hoc*, es decir mostrar "el lenguaje tal y como se atestigua en la vida real" (Leech, 2007) con el objetivo de proceder a la extracción de los términos, el terminólogo debe considerar algunos factores: la representatividad es uno de los factores que se conectan al principio de equilibrio y al tamaño del corpus y también a la fiabilidad de los datos, ya que se supone que el material utilizado en el corpus se conforma a una comunicación real entre personas que tratan del asunto en cuestión. Entonces, la representatividad es un concepto que atañe los contenidos de un corpus que deben ser auténticos y es más, los resultados que se obtiene pueden generalizarse a la hora de contrastar el dicho corpus con otro más grande (Leech, 2007). Mientras que, en lo que atañe el concepto de equilibrio, propuesto por Bowker (1996) el corpus se define equilibrado si todos los subcampos (en los que se divide una parcela del conocimiento) que se relacionan con el ámbito de especialidad, están recogidos en el mismo corpus. Para que se realice este criterio es importante delimitar las distintas partes que componen el ámbito y después identificar las diferentes variedades textuales que puede producir el mismo campo de especialidad. Como ya veremos en los próximos apartados, la elaboración de un árbol de campo puede ser muy útil para la recopilación de todos estos datos que sirven para que el corpus sea exhaustivo y pues, equilibrado y representativo.

2.4 *Sketch Engine* como herramienta para la creación del corpus lingüístico

Las herramientas informáticas para la compilación del corpus representan uno de los recursos más importantes para el análisis terminológico la extracción de términos claves para la elaboración y creación de un corpus. En la actualidad han llegado a ser uno de los métodos mejores para su forma más práctica, rápida y eficaz de analizar y procesar un conjunto de textos de un volumen considerable. La elección de una herramienta por parte del terminólogo permite obtener una gran cantidad de datos léxicos en menor tiempo.

Concretamente, la elaboración y compilación de un corpus permite obtener mucha información sobre:

- el contexto de las palabras claves, que permite estudiar los diferentes significados de una misma palabra en función de contexto;
- la frecuencia de aparición de las palabras, que permite la selección de las palabras más frecuentes y pues, su inclusión en glosarios;
- colocaciones típicas, que permite obtener datos sobre los rasgos típicos de la tipología de texto o del ámbito en general.

En el presente trabajo todos estos aspectos han sido tomado en consideración para la elaboración del glosario bilingüe italiano-español sobre la seguridad alimentaria utilizando básicamente como herramienta *Sketch Engine*, una de las herramientas informáticas de gestión de corpus, en la cual se han cargado los textos para la compilación del corpus y después se han extraído los datos terminológicos.

Por lo tanto, ahora vamos a analizar una de las herramientas con que este trabajo ha sido llevado a cabo, describiendo el funcionamiento de *Sketch Engine* en algunas de sus partes más importantes y de que nos hemos servido.

Primariamente tenemos que decir que *Sketch Engine* representa una de las herramientas más avanzadas para la investigación del funcionamiento del lenguaje. Como ya se anticipaba, los textos que se van a analizar en la plataforma son reales y auténticos del ámbito que se quiere estudiar y por eso constituyen la especificidad y tipicidad de un determinado tipo de lenguaje especializado utilizado por un grupo de persona limitado.

De hecho, para este trabajo se han creado dos corpus: uno en italiano denominado “legislazione europea sulla sicurezza alimentare” que incluye 30 textos de analizar; y otro en español denominado “legislación europea sobre seguridad alimentaria” que incluye igualmente 30 textos de analizar. Los 30 textos de ambos corpus representan las traducciones de 30 textos originales en inglés, se han tomados de la página oficial de la Unión Europea, EUR-LEX.

Sketch Engine trabaja con grandes muestras de lenguaje, es decir los corpus de textos, para determinar lo que es típico y frecuente en un a lengua dada. Con la utilidad de *Sketch Engine* se confecciona un listado de combinaciones de varias unidades léxicas. Con este

procedimiento ha sido posible identificar los términos simples y términos formados por más unidades léxicas en la función *KeyWords*, que permite la extracción de datos terminológicos, del cual hablaremos en el próximo apartado. Además, se ha tenido la posibilidad de averiguar el contexto de cada termino (simple y complejos), cuya funcionalidad permite colocar cada término en su contexto para analizar su significado.

2.5 El instrumento de extracción terminológica estadística en *Sketch Engine*: *Keywords & Terms tool*

Las herramientas informáticas para la compilación de corpus disponen de sistemas aptos a los mecanismos de extracción terminológica: se trata de un proceso que identifica los términos relevantes en un dado corpus y muchos de ellos son utilizados para la elaboración glosarios terminológicos en un ámbito dado. A lo largo del proceso es importante distinguir tres momentos:

- La generación de lista de palabras ordenada por frecuencia
- Identificación de los candidatos a términos y unidades terminológicas complejas
- Términos “silencio” y términos “ruido”

Esto significa que la extracción terminológica bilingüe, ya que se sirve de traducciones de textos, tiene el objetivo de identificar términos potenciales que acaban por ser introducidos en el glosario y sus respectivos equivalentes. Pero antes de ser incluidos, necesitan ser examinados y validados, ya que la extracción no se realiza de forma totalmente automática

De hecho, una vez que el corpus ha sido compilado, *Sketch Engine* genera un listado de combinaciones de varias unidades léxicas calculadas sobre bases estadísticas. Así que, el proceso de extracción de términos propone candidatos a términos en función del grado de distintividad de un término con respecto al corpus general. Por ejemplo, en este corpus el término *mangime* en el corpus en italiano aparece 966 veces en el corpus *focus* en *Sketch Engine*. Por lo tanto, los términos que tienen mayor puntuación son más propensos a ser

considerados candidatos a términos, y por esta razón el proceso no es completamente automático, de modo que es necesaria la intervención humana para determinarlos.

Sin embargo, las herramientas que utilizan métodos estadísticos, como el nuestro, producen muchos términos “ruidos”, es decir no válidos y son esos datos que requieren mayor labor humana porque tienen que ser identificados y eliminados manualmente: se trata de datos léxicos que no tienen ningún valor terminológico. Esto se verifica porque a nivel estadístico *Sketch Engine* (como cualquier otro tipo de programa que elabora los datos estadísticamente) considera que el número de veces en las que aparece la palabra puede ser índice del hecho de que la palabra sea candidato a término. En la extracción terminológica hecha por este trabajo, son muchas las palabras que podemos considerar “ruidos”, esto es, por ejemplo “lmr”, “ssp”, “ticol”, “zione”, “imsoc”, “ezi” “psgm”, etc. Mientras que el fenómeno inverso genera “silencio”, es decir términos que constituyen términos que no están representados en el listado. Es un asunto de relevante importancia ya que, también en este caso, los textos deberían ser revisados manualmente por el terminólogo.

2.6 El instrumento de identificación del contexto en *Sketch Engine*:

Concordance

Además de los instrumentos para la extracción terminológica, las herramientas informáticas para la compilación de corpus disponen de sistemas de identificación del contexto. En *Sketch Engine* está representado por la función *Concordance*, o también *Key Word In Context*, que se abrevia como *KWIC*, que es la herramienta más potente porque presenta diferentes opciones de búsqueda: se pueden encontrar palabras, frases, combinaciones de palabras, etc., presentando los resultados en contexto en forma de concordancia (las concordancias después pueden ordenarse, filtrarse, contarse y procesarse para obtener el resultado deseado). De hecho, se trata de una colección representada en líneas que contienen una información de todas las ocurrencias de un término del relativo corpus, pues se recogen todas las apariciones de un término en el conjunto de textos. Las líneas de concordancias pueden ser detectadas mediante los listados de frecuencia para poder entender los motivos por los cuales determinadas

unidades aparecen con una específica frecuencia en el corpus y el uso que los expertos hacen del término.

Sketch Engine señala los términos buscados en líneas con la frase en que el término se encuentra, escrita en rojo. Las líneas de concordancias pueden presentarse en orden de aparición, según el orden con que se han cargados los documentos relativos a los textos del corpus.

Por lo tanto, las concordancias permiten visualizar de manera real ejemplos de uso de los términos o unidades léxicas, colocados en los textos, los cuales componen el corpus.

3. Elaboración del glosario terminológico bilingüe

3.1 La selección e identificación de términos a través del vaciado terminológico

En general, la elaboración del glosario terminológico, después de haber extraído los términos del corpus, empieza con la operación del vaciado terminológico que consiste en seleccionar segmentos lingüísticos que se califican significativos en términos en los que concierne la frecuencia y el ámbito de referencia. Por lo tanto, en esta etapa se intenta crear un repertorio de las unidades lingüísticas que más recurren en el ámbito de especialidad, en que se considera la frecuencia de aparición.

Por eso, desde este punto de vista sobresale el criterio de la pertinencia que implica el concepto de especificidad y de la validación. La identificación de términos es un asunto muy importante para la determinación de los candidatos a términos que se analizarán en las fichas terminológicas para la creación del glosario terminológico bilingüe. La selección de los términos puede ser manual, como ya hemos visto con los conceptos de los términos “silencio” y “ruido”, añadiendo al listado de los candidatos todos estos términos que se validan como propios del ámbito y que el programa de compilación del corpus textual no reconoce. Además, la selección puede ser semiautomática o automática con la ayuda de los programas, en nuestro caso *Sketch Engine* ha sido muy útil.

Otras operaciones muy importantes, además de la selección de los términos, son la validación e identificación de los equivalentes. La validación de los términos conlleva

encontrar en el corpus pruebas que permitan decidir si la unidad terminológica pertenece al campo semántico. Como ya hemos dicho en este apartado, la frecuencia de aparición puede considerarse un criterio para seleccionar los posibles candidatos a términos. Pero es importante no examinar solo la frecuencia como único criterio para la selección, dado que este criterio no es suficientemente representativo para determinar la utilidad del término en el ámbito de especialidad. De hecho, muy importante, en este sentido, es el contexto que contiene una parte del texto en el que se utiliza el término porque permite captar su significado en un contexto de uso. En realidad, a veces también puede ser de carácter definitorio y, por lo tanto, puede añadirse a la definición o sustituirla. El contexto representa el ámbito lingüístico en que se inserta el término e ilustra las características fundamentales del objeto que caracteriza, por lo que cobra importancia a la hora de considerar la representatividad del ámbito y, de este modo, en la selección de los candidatos a términos. Es el caso de términos como *etichettatura, biosicurezza, stabulazione, carcassa, rintracciabilità* etc. que tienen una alta frecuencia en el corpus, pero respetan también el criterio de representatividad en el ámbito de la seguridad alimentaria.

Sin embargo, la baja frecuencia de términos no debe alejar la idea de insertar los términos en el listado de candidatos a términos, como por ejemplos los términos como *sanità delle piante, zoonosi* etc.

Al fin y al cabo, el criterio de la relevancia y de la pertinencia pragmática representan los factores que determinan la validación, además de la frecuencia.

La identificación de equivalentes es una tarea compleja: es importante el concepto de grado de equivalencia, es decir la operación de búsqueda de un término perteneciente a la lengua meta que resulta conceptualmente equivalente al término en la lengua de partida. En el presente trabajo, ya que se hace referencia a un corpus paralelo y en consecuencia a traducciones, se ha tratado de confrontar los términos que se encontraban en las leyes que componen el corpus. Algunas veces ha resultado difícil la búsqueda de los términos equivalentes y expresar desde un punto de vista estilístico y estructural la misma expresión. Este problema se ha verificado sobre todo con las siglas, ya que en la compilación de un glosario terminológico resultan importantes los rasgos de precisión y pertinencia (Riediger, 2012). Por lo tanto, la búsqueda de equivalentes, también en este caso, se conecta con el concepto de contexto. Se pueden utilizar también bancos de datos

en línea, diccionarios, o utilizar Internet como “megacorpus” para determinar designaciones, extraer definiciones y comprobar contextos. La búsqueda de equivalente permite también validar variaciones denominativas. La Red de Internet ofrece también la posibilidad de buscar por imágenes, función que resulta muy útil a la hora de tener dudas sobre algunas denominaciones y variaciones conceptuales (Gómez González-Jover, 2006).

3.2 El glosario terminológico bilingüe y la elaboración de fichas terminológicas

La fase sucesiva constituye la elaboración de fichas terminológica a través de la creación de un glosario terminológico: se realiza un listado de términos sobre un área de especialidad, acompañados por fichas terminológicas formadas por una serie de categorías para cada unidad terminológica, para que el usuario del glosario terminológico pueda tener en cuenta cuanta más información posible.

Por lo tanto, un glosario terminológico constituye una colección racional de términos en uso en un lenguaje especializado, puesto que, en la fase precedente de la creación y elaboración de un glosario terminológico, es decir en la fase de validación los términos se selecciona en función de la pertinencia y especificidad propia del ámbito de especialidad.

De esta manera, el glosario terminológico bilingüe recoge todos los términos en uso en un dominio específico, ordenados alfabéticamente (o a veces por categorías conceptuales o relaciones lógicas/ontológicas), y por cada término se incluye una ficha terminológica elaborada de manera exigente, para que pueda ser ofrecida una información precisa y exhaustiva del término en cuestión, tanto desde el punto de vista lingüístico (mediante el análisis de la información lingüística, es decir la categoría gramatical, y relaciones de sinonimia, antonimia, etc.) como desde el punto de vista conceptual (definición, notas conceptuales, etc.). Cada concepto y su designación corresponde a una ficha de análisis terminológico diferente.

El trabajo va a presentar un glosario terminológico bilingüe italiano-español sobre la legislación de la Unión Europea de la seguridad alimentaria. De hecho, se presentan una

serie de fichas terminológicas que incluyen información sobre diferentes categorías; es más, las fichas terminológicas se realizan por cada una de las lenguas del trabajo.

Entonces, la ficha terminológica representa una de las herramientas más útiles para el conocimiento y enmarcamento del contexto de uso de las unidades terminológicas puesto que conlleva datos terminológicos significativos. La ficha permite sintetizar, sistematizar y delimitar nociones a partir del vaciado que se había llevado a cabo en la fase previa.

En esta fase el terminólogo busca y elabora una definición, establece relaciones semánticas a través de la adición de sinónimos, selecciona ejemplos que permiten determinar el contexto de uso. En nuestro trabajo se ha utilizado la herramienta de *FairTerm* para recoger todos los términos y elaborar las fichas terminológicas.

3.3 *FairTerm*, la herramienta para la compilación de fichas terminológicas

Concretamente, *FairTerm* ha representado la base de datos que nos ha servido para elaborar y representar la información requerida en ficha terminológica.

Básicamente, *FairTerm* es una herramienta para la compilación de fichas terminológicas multilingüe, pues, destinada a proporcionar un útil modelo para la organización de datos terminológicos, que según los desarrolladores Federica Vezzani y Giorgio Maria Di Nunzio profesores asociados de la Universidad de Padova, cumple con los principios *fair* y correctos de la Asociación de la Nube Europea de la Ciencia Abierta (EOSC): localizabilidad, accesibilidad, interoperabilidad y reutilización de la terminología son los principios sobre las norma ISO TC/37 SC/3.

FairTerm ofrece una visualización bilingüe del fichero terminológico y se puede trabajar con do lenguas a la vez. Las categorías incorporadas en el modelo permiten al usuario disponer de un amplio marco lingüístico y conceptual del término, tanto en la lengua de partida como en la lengua meta.

Ahora vamos a describir de manera detallada la representación del fichero terminológico de manera más visual y práctico.

La creación de las fichas terminológica empieza a partir de la selección de las lenguas; en el caso del presente trabajo se han seleccionado el italiano y el español. Tratándose de fichas terminológicas la dirección de traducción no es relevante puesto que para cada

termino tiene que identificar su equivalente, con su definición, contexto, relaciones y marcos gramaticales.

Una vez que la sección de la compilación de la ficha se inicia, se puede empezar a confeccionar la ficha terminológica.

Concretamente, la pantalla incluye cuatro diferentes categorías para completar y rellenar: *Formal Features*, *Semantics*, *Variation* y *Usage*. Cada categoría debe ser compilada para ambas lenguas.

La categoría de *Formal Features* abarca los rasgos formales de los términos, es decir primero, seleccionar la parte del discurso a que pertenece el termino en ambas lenguas (verbo, sustantivo, adjetivo, adverbio, artículo, conjunción, interjección, numeral, preposición, pronombre). En esta categoría hay la posibilidad de agregar notas sobre el término en ambas lenguas. Por ejemplo, en las fichas terminológicas elaboradas para este trabajo se han añadidos colocaciones o locuciones con que el termino está relacionado, directamente averiguados en la sección de Concordancias de *Sketch Engine*.

Es más, en esta categoría se puede añadir el *Iate identifier*, es decir el código de referencia, si se encuentra en la base de datos IATE. Otro importante instrumento que se estrena en esta categoría es la sección de *Term Reference* en el cual se puede proporcionar el documento desde el cual se ha tomado el término.

La categoría *Semantics* abarca la definición de término en ambas lenguas y en consecuencia la fuente desde donde se ha tomado la definición. La fuente puede rellenarse a través de la sección de *Source*, si la información se ha extraído desde fuentes en papel escribiendo la referencia bibliográfica completa; o a través de la sección *External Source* si la información ha sido extraída de la Red, introduciendo el URL del recurso externo.

En esta categoría se pueden añadir notas si se quiere aportar más información relevante sobre la definición. Es en esta categoría que se pueden rellenar los campos de los sinónimos (*Synonym* y *Quasi-synonym*)

Mientras que en la categoría *Variation* se indican el nombre científico y el nombre común del término. El nombre científico se refiere al equivalente científico utilizado en un particular contexto especializado; el nombre común se refiere al termino científico utilizado de manera internacional en la lengua general de una lengua determinada. De consecuencia, los términos no siempre tienen le equivalente común. En esta categoría

pueden también señalarse algunas variantes ortográficas, acrónimos o abreviaturas del término en ambas lenguas.

Por último, tenemos la categoría *Usage*, que abarca el uso del término en el contexto especializado a que hace referencia. Por lo tanto, están presentes las secciones de *Subject field* y *Subdomain* para ambas lenguas, donde respectivamente se insertan el dominio más general a que pertenece el término y el subdominio más específico. Es más, en esta sección debe introducirse el contexto, que para el presente trabajo ha sido extraído por *Sketch Engine* en la sección de las Concordancias. Debe indicarse también la fuente desde la cual ha sido extraído el contexto (*External cross-ref*, si ha sido tomado por la Red escribiendo el URL; *Source*, si ha sido tomado en documentos en papel, escribiendo la referencia bibliográfica por completo).

Por lo tanto, todos estos recursos permiten observar y analizar el término desde diferentes puntos de vista. Lo que representa un punto de partida muy importante es que la información insertada en las fichas sea validada por el terminólogo, y pues autentica. Esto significa controlar y revisar en cada momento que la información incorporada en las fichas terminológicas sea constantemente actualizada. Con respecto a este último punto, la Red Internet representa una herramienta significativa a la hora de buscar la información, ya que casi todos los documentos son accesibles a través de la función de búsqueda, de hecho, los documentos se encuentran disponibles en todas las lenguas.

Es más, la recogida de los datos terminológicos es una tarea que requiere constantemente una adecuada organización. De hecho, en el presente trabajo se han manejado y recogido 150 fichas terminológicas, y la planificación del trabajo ha sido muy compleja.

IV. ELABORACIÓN DE LA FICHAS TERMINOLÓGICAS SOBRE LA LEGISLACION EUROPEA SEGURIDAD ALIMENTARIA

4.1 Introducción a la elaboración de las fichas terminológicas en materia de seguridad alimentaria

A lo largo del presente apartado vamos a mostrar el modelo de las 150 fichas terminológicas, sistematizando el conjunto de información sobre las características formales, semánticas, de variación y de uso en el contexto del ámbito de especialidad objeto de estudio. Por lo tanto, la información que se ha obtenido mediante la compilación y elaboración de las fichas terminológicas en FairTerm va a servir para la elaboración de unas fichas terminológicas en el ámbito de especialidad. Como ya hemos dicho en el capítulo anterior, se han planteado una serie de fichas terminológicas formada por una serie de categorías que permiten precisar el sentido de las unidades terminológicas y es más proporcional una delimitación del ámbito objeto de estudio.

Para que el usuario pueda recuperar de manera precisa y útil las fichas terminológicas se han ordenado de manera coherente desde un punto de vista lingüístico: primero las fichas terminológicas están organizadas por orden alfabético. En segundo lugar, se ha preferido ordenar las fichas según la lengua: de hecho, las fichas aparecen primero en italiano (4.2) y luego en español (capítulo 4.3). Además, desde un punto de vista formal cada ficha incluye información formal, es decir la fuente del término y las posibles notas que se han añadido al término sobre colocaciones o explicaciones; la información semántica, es decir la definición y sinónimos; la información de variación es decir, acrónimos, abreviaciones, nombre común y el nombre científico; y por último la información sobre el uso, es decir el dominio donde se localiza el término y un ejemplo de contexto para que el usuario pueda entender el funcionamiento.

Tal y como afirmamos en el capítulo anterior, para la elaboración del Glosario sobre la legislación europea en materia de seguridad alimentaria se han seguido los tres principios de economía, claridad y pertinencia.

En esta fase las herramientas informáticas han facilitado el tratamiento y la sistematización de los datos. De hecho, una vez compilado las fichas terminológicas en FairTerm, han sido descargadas y transvasadas en Excel, y después en Word para que pudieran ser representadas en este trabajo.

Desde un punto de vista más técnico, los términos que se encuentran son mixtos, es decir que aparecen términos simples y también términos complejos. Algunos de estos son resemantizados ya que se le ha asignado nuevo valor de significado desde otro campo, pero que pertenecen al campo de la seguridad alimentaria, ya que se encuentran en los textos legislativos; otros términos son propios del ámbito objeto de estudio.

Al final de las fichas terminológicas, se ha incluido el Glosario terminológico, que contiene los términos en italiano y su equivalente en español, para que el usuario pueda tener las unidades terminológicas de manera inmediata, que es el primer objetivo que lleva a cabo esta investigación, es decir la compilación de un glosario terminológico sobre la legislación europea en materia de seguridad alimentaria.

4.2 Fichas terminológicas – italiano

abbattimento

- ❖ **Fonte del termine:** <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32015R1095>

Note: relazionato a "abbattitore": apparecchio di refrigerazione isolato destinato principalmente a raffreddare rapidamente gli alimenti caldi portandoli a una temperatura inferiore a 10 °C nel caso della refrigerazione e inferiore a - 18 °C nel caso del congelamento

Identificatore IATE:

Sinonimi: -- ; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** sottoporre un alimento ad un abbassamento di temperatura in tempi così brevi che la naturale proliferazione batterica conseguente alla preparazione dei cibi risulti minima e insufficiente a provocare danni a chi li consuma (<https://www.haccproma.it/it/abbattimento-termico-un-passaggio-necessario-per-la-salubrita-di-alcuni-cibi#:~:text=>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: abbattimento
- ❖ Nome scientifico: Abbattimento termico degli alimenti
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“L’ abbattimento termico può essere considerato una forma di bonifica solo nei confronti dei parassiti. E’ ormai risaputo infatti che per scongiurare il pericolo “Anisakis” il pesce deve essere congelato a -20° per almeno 24 ore prima di poter essere consumato crudo[...]* (<https://www.haccproma.it/it/abbattimento-termico-un-passaggio-necessario-per-la-salubrita-di-alcuni-cibi>)

additivo alimentare

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008 , che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari

Note: Gli additivi autorizzati a livello europeo sono contrassegnati sulle etichette degli alimenti da una sigla numerica preceduta dalla lettera E corrispondente alla denominazione

Identificatore IATE: --

Sinonimi: conservante ; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** s'intende 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 (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX:32008R1333&qid=1647970224122>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: conservante
- ❖ Nome scientifico: additivo alimentare
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e Igiene
- ❖ Contesto: *“Dopo la costituzione dell'Autorità vengono creati i seguenti gruppi di esperti scientifici: a) il gruppo di esperti scientifici sugli additivi alimentari, gli aromatizzanti, i coadiuvanti tecnologici e i materiali a contatto con gli alimenti; b) il gruppo di esperti scientifici sugli additivi e i prodotti o le sostanze usati nei mangimi [...]”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32002R0178&qid=1647971389837>)

agente patogeno

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016, relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale («normativa in materia di sanità animale»)

Note: relazionato con malattia zoonotica

Identificatore IATE: --

Sinonimi: agente zoonotico ; quasi sinonimi: microrganismo; germe; bacillo; microbo; microbio; germe infettivo; bacterio; virus

- ❖ **Definizione:** un patogeno trasmissibile agli animali o all'uomo in grado di provocare una malattia negli animali; (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX:32016R0429&qid=1648062698916>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: batterio; virus
- ❖ Nome scientifico: agente patogeno
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e Igiene
- ❖ Contesto: *“Nel caso delle malattie animali trasmissibili, la comparsa della malattia è generalmente associata a manifestazioni cliniche o patologiche dell'infezione. Tuttavia, ai fini del presente regolamento, che mira a lottare contro la diffusione di alcune malattie animali trasmissibili e a eradicarle, la definizione di malattia dovrebbe essere più ampia in modo da comprendere altri vettori dell'agente patogeno.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX:32016R0429&qid=1648062698916>)

agente zoonotico

- ❖ **Fonte del termine:** **Direttiva 2003/99/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 novembre 2003, sulle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici, recante modifica della decisione 90/424/CEE del Consiglio e che abroga la direttiva 92/117/CEE del Consiglio**

Note: relazionato con malattia zoonotica

Identificatore IATE: 1443372

Sinonimi: agente patogeno ; quasi sinonimi:

- ❖ **Definizione:** qualsiasi virus, batterio, fungo, parassita o altra entità biologica che possa causare una zoonosi (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32003L0099&qid=1654768220945>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: batterio/virus
- ❖ Nome scientifico: agente zoonotico
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“La sorveglianza è effettuata nella fase o nelle fasi della catena alimentare più appropriate in funzione della zoonosi o dell'agente zoonotico in questione, vale a dire: a) a livello di produzione primaria, e/o b) in altre fasi della catena alimentare, compresa la produzione di prodotti alimentari e mangimi.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32003L0099&qid=1654768220945>)

alimento

- ❖ **Fonte del termine: Testo consolidato: 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**

Note: --

Identificatore IATE: 2145492

Sinonimi: prodotto alimentare ; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** Sostanza che, introdotta nell'organismo animale, sopperisce al suo dispendio energetico, fornisce i materiali di reintegrazione, quelli necessari per l'eventuale accrescimento e quegli elementi (vitamine, minerali ecc.) indispensabili al normale svolgimento di funzioni fondamentali per l'individuo e per la specie. (<https://www.treccani.it/enciclopedia/alimento/>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune:alimento
- ❖ Nome scientifico: --
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Agroalimentare
- ❖ Contesto: *“È ammesso l'uso nello Stato membro di commercializzazione della denominazione dell' alimento sotto la quale il prodotto è legalmente fabbricato e commercializzato nello Stato di produzione.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=CELEX:02011R1169-20180101&from=EN>)

alimento preconfezionato

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: alimento preimballato ; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** qualunque articolo proposto per la presentazione, consistente in un alimento e nell'imballaggio in cui tale alimento è stato condizionato prima di essere posto in vendita, contenente l'alimento sia completamente, sia soltanto in parte, ma comunque in maniera tale da impedire che il contenuto possa essere alterato se non aprendo o modificando l'imballaggio. (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32003R1829&qid=1655114204947>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: alimento preconfezionato
- ❖ Nome scientifico: --
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: “[...] *se l'alimento è offerto in vendita al consumatore finale come alimento non preconfezionato o come alimento preconfezionato in piccoli contenitori la cui superficie maggiore sia inferiore a 10 cm², l'informazione richiesta ai sensi del presente paragrafo deve comparire in modo visibile e permanente dove l'alimento è esposto o vicino ad esso, oppure sull'imballaggio, e deve essere stampata con un carattere tipografico sufficientemente grande da poter essere facilmente individuato e* *letto.*”(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32003R1829&qid=1655114204947>)

alimento preimballato

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011 , relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori,

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: prodotto preimballato, imballaggio preconfezionato, preimballaggio ; quasi sinonimi: prodotto preconfezionato

- ❖ **Definizione:** 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
(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32011R1169&qid=1648029076155>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: prodotto preconfezionato
- ❖ Nome scientifico: alimento preimballato
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e Igiene
- ❖ Contesto: “*Quando l'etichettatura di un alimento preimballato contiene la dichiarazione nutrizionale obbligatoria di cui al paragrafo 1, vi possono essere ripetute le seguenti informazioni: a) il valore energetico; oppure b) il valore energetico accompagnato dalla quantità di grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale.*”(https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32011R1169&qid=1648029076155)

alimento senza zuccheri aggiunti

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008 , relativo agli additivi alimentari.

Note:--

Identificatore IATE: --

Sinonimi: -- ; quasi sinonimi: cibi senza zucchero

- ❖ **Definizione:** s'intende un alimento senza aggiunta di monosaccaridi o disaccaridi od anche senza aggiunta di prodotti contenenti monosaccaridi o disaccaridi utilizzati per le loro proprietà dolcificanti. (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32008R1333&qid=1654968042963>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune:alimento senza zucchero
- ❖ Nome scientifico: alimento senza zuccheri aggiunti
- ❖ Variante ortografica: alimento senza aggiunta di zuccheri
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“E’ evidente che un alimento “senza zuccheri aggiunti” non è “senza zuccheri”: è un prodotto che naturalmente contiene una certa quantità di zuccheri ma non ne sono stati aggiunti altri durante la fase di preparazione”* (<https://biosphaerapharma.it/alimentazione/zucchero-e-senza-zuccheri-aggiunti/>)

allergene

- ❖ **Fonte del termine:** **REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori**

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** In medicina, ogni sostanza capace di determinare uno stato di allergia: può penetrare nell'organismo dall'esterno oppure provenire dall'interno dell'organismo stesso.
(<https://www.treccani.it/vocabolario/allergene>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: allergene
- ❖ Nome scientifico: allergene alimentare
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: IgE
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e Igiene
- ❖ Contesto: *“Il Ministero della salute, le regioni, le Province autonome di Trento e Bolzano, le Aziende sanitarie locali, nell'ambito delle rispettive competenze, sono le Autorità competenti designate, ai sensi dell'articolo 4 del Regolamento, a pianificare, programmare, eseguire, monitorare e rendicontare i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali nonché procedere all'adozione delle azioni esecutive previste dagli articoli 137 e 138 del Regolamento, e ad accertare e contestare le relative sanzioni amministrative nei seguenti settori: a) alimenti, inclusi i nuovi alimenti, e la sicurezza alimentare, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti comprese le norme relative alle indicazioni nutrizionali e il loro coinvolgimento nel mantenimento dello stato di salute fornite sui prodotti alimentari, anche con riferimento ad alimenti contenenti allergeni e alimenti costituiti, [...]”*(<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2021/03/11/21G00034/sg>)

analisi del pericolo

- ❖ **Fonte del termine: regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari**

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: -- ; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** è definita come il processo di raccolta e interpretazione delle informazioni sui pericoli e le condizioni che portano alla loro presenza per decidere quali sono significativi per la sicurezza alimentare e dovrebbero essere affrontati nel piano HACCP. (Food Safety Management, 2014)
- ❖ <https://www.sciencedirect.com/topics/food-science/hazard-analysis> la definizione è stata tradotta dal libro "Food Safety Management, 2014 ")

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune:--
- ❖ Nome scientifico: analisi del pericolo
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e Igiene
- ❖ Contesto: "*L'applicazione dei principi del sistema dell' analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP) alla produzione primaria non è ancora praticabile su base generalizzata*" (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0852&qid=1647965934194&from=IT>)

analisi del rischio

- ❖ **Fonte del termine:** 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

Note: --

Identificatore IATE: 3588962

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** processo costituito da tre componenti interconnesse: valutazione, gestione e comunicazione del rischio (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX:32002R0178&qid=1647776695807>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: analisi del rischio
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“È perciò fondamentale rafforzare la fiducia del pubblico e delle altre parti interessate nel processo di analisi del rischio , che è alla base del pertinente diritto dell'Unione, e in particolare della valutazione del rischio, compresa la sua trasparenza, nonché nell'organizzazione, nel funzionamento e nell'indipendenza dell'Autorità.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32019R1381>)

aroma

- ❖ **Fonte del termine:** 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

Note: si trova in collocazioni come: "aroma di affumicatura" "aromi alimentari".

Gli aromi alimentari sono probabilmente gli additivi più diffusi tra i cibi industriali.

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** s'intendono i prodotti: i) 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;
- ❖ ii) 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
(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX:32008R1334&qid=1648060036684>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: aroma
- ❖ Nome scientifico: aroma
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e Igiene
- ❖ Contesto: *"Gli aromi sono designati con i termini: – "aroma(i)" oppure con una denominazione più specifica o una descrizione dell'aroma se il componente aromatizzante contiene gli aromi definiti [...]"*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32011R1169&qid=1648060703053>)

autocontrollo

- ❖ **Fonte del termine: Regolamento (CE) n. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale**

Note: nella ricerca si trova anche con "misure di autocontrollo" "laboratori di autocontrollo" "procedure di autocontrollo"

Identificatore IATE: --

Sinonimi: -- ; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** insieme di procedure e modalità svolte dal responsabile dell'industria per assicurare e mantenere l'igiene dei prodotti alimentari durante qualsiasi attività svolta nel settore alimentare. Egli deve garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, dei prodotti alimentari siano effettuati in modo igienico.
- ❖ (<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1997/06/13/097G0189/sg>)

Note: definizione ricavata dal documento ufficiale "DECRETO LEGISLATIVO 26 maggio 1997, n. 155 Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari."

VARIATION

- ❖ Nome comune:--
- ❖ Nome scientifico: autocontrollo
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e Igiene
- ❖ Contesto: *"Sulla base dei risultati dei controlli ufficiali ma particolare riferimento al repertorio delle non conformità anche a fronte di problematiche emergenti o rilevate nell'ambito del controllo portate all'attenzione del pubblico, sono state intraprese delle attività di valutazione del ufficiale e dell' autocontrollo"*
(http://www.regione.piemonte.it/governo/bollettino/abbonati/2015/33/attach/dgr_01747_830_13072015.pdf)

autorità competente

- ❖ **Fonte del termine: 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 - Dichiarazione della Commissione**

Note: può essere declinato anche con "autorità nazionale competente": si intende, invece, una pubblica autorità o un ente ufficialmente riconosciuto dal diritto nazionale che, in quanto soggetto appartenente al sistema di vigilanza in vigore nello Stato membro interessato, è abilitato, in virtù del diritto nazionale, all'esercizio della vigilanza sugli enti

Identificatore IATE: --

Sinonimi: Ministero della salute, le regioni, le province autonome di Trento e di Bolzano e le Aziende unità sanitarie locali; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** a)le autorità centrali di uno Stato membro responsabili di organizzare controlli ufficiali e altre attività ufficiali, in conformità al presente regolamento e alle norme di cui all'articolo 1, paragrafo 2; b)qualsiasi altra autorità cui è stata conferita tale competenza; c)secondo i casi, le autorità corrispondenti di un paese terzo; (<https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2017/625/oj/ita>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: autorità competente
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e Igiene
- ❖ Contesto: *“Gli orientamenti comunitari sono utili per fornire a operatori e autorità competenti informazioni specifiche sul maneggiamento e sull'immobilizzazione degli animali prima della macellazione, al fine di garantire un livello elevato di protezione degli animali[...].”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32009R1099&qid=1647942950157>)

Autorità Europea per la sicurezza alimentare

- ❖ **Fonte del termine:** **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**

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** agenzia europea che fornisce consulenze scientifiche indipendenti sui rischi connessi all'alimentazione e pubblica pareri sui rischi alimentari attuali ed emergenti che confluiscono nella legislazione, nelle regolamentazioni e nelle strategie politiche europee, aiutando così a proteggere i consumatori dai rischi della catena alimentare. Le sue attività comprendono i settori della sicurezza dei generi alimentari e dei mangimi, dell'alimentazione, della salute e il benessere degli animali, della protezione delle piante e della salute delle piante. (https://european-union.europa.eu/institutions-law-budget/institutions-and-bodies/institutions-and-bodies-profiles/efsa_it)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: European Food Safety Authority
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: EFSA
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Le questioni scientifiche e tecniche riguardanti la sicurezza degli alimenti e dei mangimi stanno diventando sempre più importanti e complesse. L'istituzione di un'Autorità europea per la sicurezza alimentare (in prosieguo: «l'Autorità») dovrebbe rafforzare l'attuale sistema di assistenza scientifica e tecnica che non è più in grado di soddisfare le crescenti esigenze”*
(<https://www.trovanorme.salute.gov.it/norme/renderNormsanPdf?anno=0&codLeg=33493&parte=1%20&serie=>)

azione correttiva

- ❖ **Fonte del termine: Regolamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 gennaio 2005, che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi (Testo rilevante ai fini del SEE)**

Note: è uno 7 sette principi dell'HACCP, infatti è appare sempre nella frase "Definizione e pianificazione delle azioni correttive"

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** L'azione che si mette in atto per risolvere la non conformità è la Correzione. L'Azione Correttiva è invece quell'azione che si implementa, una volta risolta la non conformità o in contemporanea, per evitare la recidiva, ossia per evitare il ripetersi in futuro della stessa non conformità (<https://www.thema-med.com/azioni-correttive-preventive-investigazione-cause/#:~:text=L'azione%20che%20si%20mette,futuro%20della%20stessa%20non%20conformit%C3%A0.>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: azione correttiva
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e Igiene
- ❖ Contesto: *“Il responsabile della tutela del benessere animale dipende direttamente dall'operatore e rende conto direttamente all'operatore per le questioni riguardanti il benessere degli animali. </s><s> Egli può esigere che il personale del macello intraprenda le azioni correttive necessarie a garantire il rispetto delle norme stabilite dal presente regolamento.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX:32009R1099&qid=1647800425502>)

benessere degli animali

- ❖ **Fonte del termine:** **REGOLAMENTO (UE) 2016/429 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO, del 9 marzo 2016, relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale («normativa in materia di sanità animale»)**

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: benessere animale; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** la qualità della vita di un animale come viene percepita da un singolo animale (<https://www.ciwf.it/chi-siamo/cosa-e-il-benessere-animale/#:~:text=Per%20benessere%20si%20intende%20generalmente,esprimere%20i%20suoi%20comportamenti%20naturali.>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: benessere degli animali
- ❖ Nome scientifico: --
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e sanità animale
- ❖ Contesto: *“Il presente regolamento non contiene disposizioni che disciplinano il benessere degli animali. Tuttavia, la sanità animale e il benessere degli animali sono interconnessi: una migliore sanità animale favorisce un maggior benessere degli animali, e viceversa.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32016R0429&qid=1654877038002>)

benessere dei cittadini

- ❖ **Fonte del termine:** 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

Note: relazionato con "salute pubblica"

Identificatore IATE: --

Sinonimi: -- ; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** mantenere e garantire la libera circolazione di alimenti sicuri e sani al fine di conservare un benessere prolungato per tutto l'arco della vita, nonché salvaguardare i loro interessi sociali ed economici. (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32008R1334&qid=1654878202303>)
- ❖ e https://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_2915_allegato.pdf)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: benessere dei cittadini
- ❖ Nome scientifico:--
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“La libera circolazione di alimenti sicuri e sani è un elemento fondamentale del mercato interno e contribuisce in maniera significativa alla salute e al benessere dei cittadini, nonché ai loro interessi sociali ed economici.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32008R1334&qid=1654878202303>)

biosicurezza

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016, relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale («normativa in materia di sanità animale»)

Note: --

Identificatore IATE:

Sinonimi: -- ; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** l'insieme dei controlli e delle analisi che garantiscono la sicurezza di ambienti o prodotti dalla presenza di agenti biologici patogeni (<https://www.garzantilinguistica.it/ricerca/?q=garanzia%20della%20sicurezza%20dei%20prodotti,%20soprattutto...>)

Note: relazionato bioprotezione ((biosecurity) ma non deve essere confuso con il significato di biosicurezza

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: biosicurezza
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Biologia
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: “*La biosicurezza è uno dei principali strumenti di prevenzione a disposizione degli operatori e delle altre persone che lavorano con gli animali per prevenire l'introduzione, lo sviluppo e la diffusione di malattie animali trasmissibili da e all'interno di una popolazione animale.*”(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/LSU/?uri=CELEX:32016R0429>)

bollo sanitario

- ❖ **Fonte del termine:** **REGOLAMENTO (UE) 2017/625 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari**

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: -- ; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** un bollo applicato dopo che sono stati effettuati i controlli ufficiali e attestante che la carne è adatta al consumo umano (https://www.izs.it/bollettino_segn_legislative/bollettini_2017/aprile_2017/3.Reg_625_GUL_95_7.4.17.pdf)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: bollo sanitario
- ❖ Variante ortografica: bollatura sanitaria
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: “[...] ai mammiferi di selvaggina di allevamento diversi dai lagomorfi e alla selvaggina in libertà di grosse dimensioni è applicato il bollo sanitario da parte del veterinario ufficiale, sotto la responsabilità o la supervisione del veterinario ufficiale, o nel rispetto delle condizioni di cui al paragrafo 3, da parte del personale del macello.”(https://www.izs.it/bollettino_segn_legislative/bollettini_2017/aprile_2017/3.Reg_625_GUL_95_7.4.17.pdf)

buona pratica agricola

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 febbraio 2005, concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** si tratta dell'impiego sicuro di prodotti fitosanitari raccomandato, autorizzato o registrato a livello nazionale, in condizioni reali, in ogni fase della produzione, del magazzinaggio, del trasporto, della distribuzione e della trasformazione di prodotti alimentari e mangimi. Implica anche l'applicazione dei principi del controllo antiparassitario integrato in una data zona climatica nonché il ricorso a quantità minime di antiparassitari e la fissazione di LMR temporanei al livello più basso che consente di ottenere l'effetto desiderato (<https://www.certifico.com/categorie/22-news/news-general/8378-buona-pratica-agricola>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: buone pratiche agricole
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: BPA
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Pertanto, nell'interesse della libera circolazione delle merci, delle pari condizioni di concorrenza tra gli Stati membri e di un elevato livello di tutela dei consumatori, è opportuno fissare su scala comunitaria livelli massimi di residui (LMR) per i prodotti di origine vegetale e animale, tenendo conto della buona pratica agricola”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=celex:32005R0396>)

buona pratica di laboratorio

- ❖ **Fonte del termine:** Attuazione delle direttive 2004/9/CE e 2004/10/CE, concernenti l'ispezione e la verifica della buona pratica di laboratorio (BPL) e il ravvicinamento delle disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative relative all'applicazione dei principi di buona pratica di laboratorio e al controllo della loro applicazione per le prove sulle sostanze chimiche"

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** insieme di regole riguardanti l'ispezione e la verifica delle procedure organizzative e delle condizioni in accordo alle quali sono programmate, svolte, registrate e comunicate le ricerche di laboratorio per le prove non cliniche. (https://www.salute.gov.it/portale/ministro/p4_5_2_4_2.jsp?lingua=italiano&menu=uffCentrali&label=uffCentrali&id=31)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: Buona Pratica di laboratorio
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: BPL
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Il Ministero della salute, qualora abbia motivo sufficiente di ritenere che un centro di saggio, sito in un altro Stato membro e che asserisca di eseguire la B.P.L., non abbia invece svolto una prova conformemente a detta buona pratica di laboratorio, richiede ulteriori informazioni a tale Stato membro ed in particolare, che venga eseguita una verifica della ricerca, eventualmente associata ad una nuova ispezione.”* (<https://web.camera.it/parlam/leggi/deleghe/07050dl.htm>)

buone pratiche di fabbricazione

- ❖ **Fonte del termine: Regolamento CE 1935/2004 - Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti**

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: buone pratiche di produzione; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** 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. ([https://www.salute.gov.it/portale/allegatoModulo?idMat=SAL&idAmb=IA&idSrv=VMGHP&idFlag=P&idModulo=1#:~:text=GMP%20\(buone%20pratiche%20di%20produzione,all'uso%20cui%20sono%20destinati%2C\)](https://www.salute.gov.it/portale/allegatoModulo?idMat=SAL&idAmb=IA&idSrv=VMGHP&idFlag=P&idModulo=1#:~:text=GMP%20(buone%20pratiche%20di%20produzione,all'uso%20cui%20sono%20destinati%2C))

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: Buone Pratiche Di Produzione Alimentare
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: GMP
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Los materiales y objetos, incluidos los materiales y objetos activos e inteligentes, habrán de estar fabricados de conformidad con las buenas prácticas de fabricación para que, en las condiciones normales o previsibles de empleo, no transfieran sus componentes a los alimentos en cantidades que puedan: a) representar un peligro para la salud humana, o b) provocar una modificación inaceptable de la composición de los alimentos, o c) provocar una alteración de las características organolépticas de éstos.”*(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2004-82656>)

carne di selvaggina selvatica

- ❖ **Fonte del termine:** **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.**
- ❖

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** è un particolare tipo di carne, a cui appartengono tutti quegli animali che vengono cacciati, non allevati quindi, più per sport che per essere destinati al consumo umano, anche se, poi, di fatto, lo sono. (<https://www.cibo360.it/alimentazione/cibi/carne/selvaggina.htm>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune:
- ❖ Nome scientifico: carne di selvaggina selvatica
- ❖ Variante ortografica:
- ❖ Acronimo:
- ❖ Abbreviazione:

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Le carni di selvaggina selvatica grossa possono essere immesse sul mercato soltanto se la carcassa è trasportata a un centro di lavorazione della selvaggina al più presto possibile dopo l'esame [...]”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1655138434373&from=IT>)

carni fresche

- ❖ **Fonte del termine:** 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

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** carni che non hanno subito alcun trattamento salvo la refrigerazione, il congelamento o la surgelazione, comprese quelle confezionate sotto vuoto o in atmosfera controllata. (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1655289170716&from=IT>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: carni fresche
- ❖ Nome scientifico: carni fresche
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Tutte le carni incluse le carni macinate e le preparazioni di carni, utilizzate per la produzione di prodotti a base di carne devono soddisfare i requisiti prescritti per le carni fresche.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1655289170716&from=IT>)

carni separate meccanicamente

- ❖ **Fonte del termine:** 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

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: carne recuperata meccanicamente

- ❖ **Definizione:** 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 (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1655118008319&from=IT>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: carni separate meccanicamente
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: CSM
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“La definizione delle carni separate meccanicamente (CSM) dovrebbe essere generica e contemplare tutti i metodi di separazione meccanica. Celeri sviluppi tecnologici in questo settore rendono opportuna una definizione flessibile. I requisiti tecnici per le CSM dovrebbero tuttavia variare in funzione della valutazione del rischio del prodotto a seconda dei diversi metodi”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1655118008319&from=IT>)

centro di imballaggio

- ❖ **Fonte del termine:** **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.**

Note: --

Identificatore IATE: 1067104

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** uno stabilimento in cui le uova sono calibrate in base alla qualità e al peso. (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&from=IT>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: Centro di imballaggio delle uova
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“il guscio delle uova impiegate nella fabbricazione di ovoprodotti deve essere completamente sviluppato e non presentare incrinature; tuttavia, le uova incrinare possono essere utilizzate per la fabbricazione di ovoprodotti purché lo stabilimento di produzione o il centro di imballaggio le consegna direttamente a uno stabilimento di trasformazione dove devono essere rotte al più presto”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&from=IT>)

centro di lavorazione della selvaggina

- ❖ **Fonte del termine:** 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.

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** ogni stabilimento in cui la selvaggina e le carni della
- ❖ selvaggina oggetto di attività venatorie sono preparate per essere immesse sul mercato. (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1654708112318&from=IT>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: centro di lavorazione della selvaggina
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Al fine di assicurare un’adeguata ispezione della selvaggina selvatica oggetto di attività venatorie immessa nel mercato della Comunità, le carcasse di animali oggetto di detta attività e relativi visceri sono presentati presso un centro di lavorazione della selvaggina per un’ispezione post mortem ufficiale.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1654708112318&from=IT>)

certificato fitosanitario

- ❖ **Fonte del termine:** **REGOLAMENTO (UE) 2017/625 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari.**

Note: sul modello di certificazione appare: "passaporto delle piante"; "certificato di conformità"

Identificatore IATE: --

Sinonimi: certificazione fitosanitaria, certificazione fitosanitaria in import ed export; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** è un documento relativo allo stato fitosanitario dei vegetali o prodotti vegetali destinati all'esportazione che attesta che i vegetali o prodotti vegetali sono stati ispezionati secondo procedure appropriate e sono liberi da organismi nocivi per i vegetali e conformi alla legislazione fitosanitaria del Paese di destinazione.
(<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/10130>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: certificato fitosanitario di pre-esportazione
- ❖ Variante ortografica:
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e Igiene
- ❖ Contesto: *“Per poter esportare vegetali o prodotti vegetali in un Paese non appartenente alla Comunità Europea è necessario che la merce venga accompagnata da un documento ufficiale, chiamato certificato fitosanitario, che attesti l'esenzione della merce dagli organismi nocivi da quarantena specificati nella legislazione del Paese di destino, come previsto dalla convenzione internazionale per la protezione dei vegetali (IPPC).”*(<https://www.fitosanitario.pr.it/certificazione-fitosanitaria/>)

certificato sanitario

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016, relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale («normativa in materia di sanità animale»)

Note: si trova con collocazioni con: "certificato sanitario rilasciato dall'autorità competente" ; "certificato sanitario per i movimenti di prodotti di origine animale"; "certificato sanitario per i prodotti di origine animale"

Identificatore IATE: 1227971

Sinonimi: certificato zoosanitario, certificazione per esportazione; certificato sanitario per l'esportazione; quasi sinonimi: , certificato veterinario

- ❖ **Definizione:** Con il sign. generale, il termine è usato anche, spec. nell'uso buocr. e in formule relative alla compravendita del bestiame, con riferimento ad animali: certificato di s., rilasciato dal veterinario per attestare l'assenza, in animali vivi o nella carne macellata, di malattie o difetti igienici potenzialmente dannosi per i consumatori (<https://www.treccani.it/vocabolario/sanita/>)

Note: è una certificazione relativa alla merce da esportare e prevede una visita ispettiva, da parte di un tecnico della prevenzione, sulle partite di prodotti in partenza, tramite appuntamento da concordare. Deve quindi essere inoltrata una richiesta di certif

VARIATION

- ❖ Nome comune: certificato sanitario
- ❖ Nome scientifico: Certificado sanitario / zoosanitario
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e Igiene
- ❖ Contesto: *“Il certificato sanitario per i prodotti di origine animale di cui all'articolo 167, paragrafo 1, contiene almeno le seguenti informazioni: a) lo stabilimento o il luogo d'origine e lo stabilimento o il luogo di destinazione; b) una descrizione dei prodotti di origine animale interessati; [...]”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32016R0429&qid=1648062698916>)

coadiuvante tecnologico

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

Note: --

Identificatore IATE:

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** s'intende ogni sostanza che: i) non è consumata come un alimento in sé; ii) è intenzionalmente utilizzata nella trasformazione di materie prime, alimenti o loro ingredienti, per esercitare una determinata funzione tecnologica nella lavorazione o nella trasformazione; e iii) 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 (https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.L_.2008.354.01.0016.01.ITA&toc=OJ%3AL%3A2008%3A354%3ATOC)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: coadiuvante tecnologico
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e Igiene
- ❖ Contesto: *“Quando più ingredienti o coadiuvanti tecnologici di un alimento pro vengono da un'unica sostanza o da un unico prodotto figurante nel l'elenco dell'allegato II, ciò è precisato nell'etichettatura per ciascun ingrediente o coadiuvante tecnologico in questione.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32011R1169&qid=1647976469583>)

colorante

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008 , relativo agli additivi alimentari

Note: può essere utilizzato anche come sostantivo

Identificatore IATE: --

Sinonimi: sostanza colorante; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** 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. (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32008R1333&qid=1647974545729>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: colorante
- ❖ Nome scientifico: colorante alimentare
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e Igiene
- ❖ Contesto: *“Tra gli additivi di origine naturale troviamo alcune vitamine e nutrienti importanti per la salute: la vitamina C, o ascorbato (E300), e i derivati (E301, E302, E303) sono utilizzati come antiossidanti; il licopene (E160d), presente nel pomodoro, le antocianine (E163), abbondanti nei frutti di bosco, la vitamina B2, o riboflavina (E101), e la curcumina (E100) sono invece usati come coloranti.”*(<https://www.airc.it/cancro/informazioni-tumori/corretta-informazione/additivi-conservanti-alimentari>)

Comitato Scientifico

- ❖ **Fonte del termine:** 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

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** è l'organo scientifico deputati a tutte le attività di valutazione del rischio svolte dall'Autorità: è responsabile del coordinamento generale necessario per garantire la coerenza della procedura di formulazione dei pareri scientifici, con particolare riguardo all'adozione delle procedure operative e all'armonizzazione dei metodi di lavoro; formula pareri su questioni multisettoriali che investono le competenze di più gruppi di esperti scientifici e sulle questioni che non rientrano nelle competenze di alcun gruppo di esperti scientifici.

(<https://www.salute.gov.it/portale/rischioAlimentare/dettaglioContenutiRischiAlimentare.jsp?lingua=italiano&id=4848&area=Valutazione%20rischio%20catena%20alimentare&menu=autorita>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: Comitato nazionale comitato nazionale per la sicurezza alimentare
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: CNSA
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentaria
- ❖ Contesto: *“Il consiglio di amministrazione dovrebbe disporre dei poteri necessari per formare il bilancio, verificarne l'attuazione, elaborare il regolamento interno, adottare il regolamento finanziario, nominare i membri del comitato scientifico e dei gruppi di esperti scientifici e nominare il direttore esecutivo.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/ALL/?uri=celex%3A32002R0178>)

Commercializzazione

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari

Note: frequente con "impresa di commercializzazione" e "campagna di commercializzazione"

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: vendita, immisione in commercio

- ❖ **Definizione:** Il fatto e il risultato di commercializzare, di essere commercializzato, nelle varie accezioni del verbo: c. di un prodotto o di una serie di prodotti; la c. dell'arte figurativa. In senso più tecnico, serie di attività promozionali e organizzative tendenti a facilitare lo scambio e il collocamento sul mercato dei prodotti di aziende o cooperative (agricole, artigianali, ecc.) che per la loro stessa natura e dimensione mancano delle attrezzature necessarie per immettere al consumo la loro produzione. (<https://www.treccani.it/vocabolario/commercializzazione/>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: commercializzazione
- ❖ Nome scientifico: --
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Le disposizioni dell’Unione in materia di norme di commercializzazione dei prodotti della pesca e dell’acquacoltura assicurano prodotti sostenibili e la realizzazione del pieno potenziale del mercato interno; facilitano le attività di commercializzazione basate su una concorrenza leale, contribuendo in tal modo a migliorare la redditività della produzione.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=celex%3A32017R0625>)

commercio al dettaglio

- ❖ **Fonte del termine:** 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

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: attività di vendita al dettaglio; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** La movimentazione e/o trasformazione di 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 vendita all'ingrosso. (<https://www.pubblicitaitalia.com/carne/prodotti/eurocarni/2012/6/11595>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: commercio al dettaglio
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Vi sono interazioni tra gli operatori del settore alimentare, compreso il settore degli alimenti per animali, e nessi tra le considerazioni in materia di salute degli animali, benessere degli animali e salute pubblica in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione. È pertanto necessaria una comunicazione adeguata tra i diversi attori lungo la catena alimentare, dalla produzione primaria al commercio al dettaglio”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1655721088214&from=IT>)

comunicazione del rischio

- ❖ **Fonte del termine:** 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

Note: nel corpus di testi di riferiemnto viene trovato anche come "gestione e comunicazione del rischio"

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** coinvolge tutti i portatori di interesse: responsabili della valutazione del rischio, responsabili della gestione del rischio, consumatori, imprese alimentari e del settore dei mangimi, comunità scientifica. Riguarda 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, la spiegazione delle scoperte relative alla valutazione del rischio e il fondamento delle decisioni in tema di gestione del rischio. La comunicazione del rischio si colloca in maniera trasversale tra valutazione e gestione. (Ministero della Salute <https://www.salute.gov.it/portale/rischioAlimentare>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: comunicazione del rischio alimentare
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e Igiene
- ❖ Contesto: *“Risulta pertanto necessario garantire una comunicazione del rischio trasparente, ininterrotta e inclusiva durante l'analisi complessiva, con la partecipazione di responsabili della valutazione del rischio e responsabili della gestione del rischio a livello dell'Unione e nazionale.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32019R1381&qid=16480319618939>)

confezionamento

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

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: -- ; quasi sinonimi: imballaggio

- ❖ **Definizione:** 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. (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0852&from=IT>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: confezionamento
- ❖ Nome scientifico: --
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“I materiali di cui sono composti il confezionamento e l'imballaggio non devono costituire una fonte di contaminazione”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0852&from=IT>)

conservante

- ❖ **Fonte del termine:** 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

Note: correlato al verbo "conservare"

si può utilizzare anche come sostantivo

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** Sostanza che impedisce o ritarda il deterioramento di alimenti che si vogliono conservare; anche come agg., sostanze conservanti. (<https://www.treccani.it/vocabolario/conservante/>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: conservante
- ❖ Nome scientifico: conservante
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e Igiene
- ❖ Contesto: *“I conservanti rallentano la proliferazione di microbi, gli antiossidanti l’irrancidimento. Vi sono poi additivi utilizzati per migliorare le caratteristiche sensoriali e la consistenza degli alimenti: coloranti, addensanti, emulsionanti, dolcificanti ed esaltatori di sapidità. Infine alcuni additivi, come gli antiagglomeranti, facilitano la lavorazione degli alimenti ma non hanno una funzione nel prodotto finale”* (<https://www.airc.it/cancro/informazioni-tumori/corretta-informazione/additivi-conservanti-alimentari>)

conservazione

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

Note: "conservazione di alimenti"

Identificatore IATE: --

Sinonimi: stabilità di un alimento; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** Insieme di trattamenti che tendono ad arrestare o rallentare i processi trasformativi a opera di microrganismi che si svolgono negli alimenti non trattati, consentendone pertanto una più lunga durata. Per la conservazione degli alimenti vengono usati metodi basati soprattutto su mezzi fisici e chimici. (<https://www.treccani.it/enciclopedia/conservazione-degli-alimenti/>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: **conservazione degli alimenti**
- ❖ Nome scientifico: --
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“la presenza di un additivo alimentare impiegato come edulcorante è autorizzata negli alimenti composti senza zuccheri aggiunti o a ridotto contenuto calorico, negli alimenti composti dietetici per diete ipocaloriche, negli alimenti composti non cariogeni e in quelli con durata di conservazione prolungata, a condizione che l’edulcorante sia autorizzato in uno degli ingredienti dell’alimento composto”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=CELEX:32008R1333&qid=1654873833465&from=IT>)

consumatore finale

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (CE) n. 1831/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: acquirente; cliente; compratore

- ❖ **Definizione:** 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 (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX:32002R0178>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: consumatore
- ❖ Nome scientifico: consumatore finale
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e Igiene
- ❖ Contesto: *“Gli operatori del settore alimentare informano immediatamente le autorità competenti quando ritengano o abbiano motivo di ritenere che un alimento da essi immesso sul mercato possa essere dannoso per la salute umana. Essi informano le autorità competenti degli interventi adottati per evitare rischi al consumatore finale e non impediscono né scoraggiano la cooperazione di chiunque con le autorità competenti, in base alla legislazione nazionale e alla prassi legale, nel caso in cui tale cooperazione possa prevenire, ridurre o eliminare un rischio derivante da un prodotto alimentare.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX:32002R0178>)

contaminante

- ❖ **Fonte del termine: Regolamento (CEE) n. 315/93 del Consiglio, dell'8 febbraio 1993, che stabilisce procedure comunitarie relative ai contaminanti nei prodotti alimentari**

Note: associato a "contaminazione"

Identificatore IATE: 766800

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** ogni sostanza non aggiunta intenzionalmente ai prodotti alimentari, ma in essi presente quale residuo della produzione (compresi i trattamenti applicati alle colture e al bestiame e nella prassi della medicina veterinaria), della fabbricazione, della trasformazione, della preparazione, del trattamento, del condizionamento, dell'imballaggio, del trasporto o dello stoccaggio di tali prodotti, o in seguito alla contaminazione dovuta all'ambiente. I corpi estranei quali, ad esempio, frantumi di insetti, peli di animali e altri non rientrano nella presente definizione. (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A31993R0315&qid=1655477083231>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: contaminante
- ❖ Nome scientifico: --
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Qualora uno Stato membro, in seguito a nuove informazioni o ad una nuova valutazione di dati già noti, abbia motivi per sospettare che un contaminante presente in prodotti alimentari, sebbene conforme al presente regolamento o ai regolamenti specifici adottati ai sensi del medesimo, costituisca un rischio sanitario, può sospendere o limitare temporaneamente l'applicazione delle misure ad esso relative nel proprio territorio. Esso ne informa immediatamente gli altri Stati membri e la Commissione fornendo la motivazione della sua decisione.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A31993R0315&qid=1655477083231>)

contaminazione

- ❖ **Fonte del termine: Regolamento (CE) n. 852/2004 del parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari**

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** Introduzione di agenti patogeni in materiali, cibi, ambienti, tale da renderli inadatti allo scopo e nocivi per la salute. (https://www.treccani.it/enciclopedia/contaminazione_%28Dizionario-di-Medicina%29/)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: contaminazione
- ❖ Nome scientifico: --
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Medicina
- ❖ Sottodominio: microbiologia alimentare
- ❖ Contesto: *“I prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare, per quanto ragionevolmente possibile, i rischi di contaminazione I vengono conservati gli alimenti deve essere attrezzato in maniera da garantire adeguata separazione fra i diversi alimenti e il loro sollevamento rispetto al pavimento (mensole/scaffali lavabili e disinfettabili).”*(<https://bur.regione.veneto.it>)

contaminazione ambientale

- ❖ **Fonte del termine:** 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.

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: contaminazione chimica

- ❖ **Definizione:** È la presenza di fattori estranei all'alimento provenienti dall'ambiente che lo circonda o dalle superfici con cui entra in contatto, come per esempio idrocarburi, diossine, metalli pesanti, residui di composti chimici. L'immissione nell'ambiente di sostanze che possono contaminare gli alimenti è dovuto a diverse attività tra le quali gli scarichi gassosi in atmosfera, l'inquinamento delle acque nel suolo e nei corsi d'acqua e l'abbandono dei rifiuti tossici sul suolo. (<https://gruppomaurizi.it/contaminazioni-chimiche-degli-alimenti/>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: contaminazione ambientale
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Se vengono riscontrate caratteristiche anomale durante l'esame, rilevati comportamenti anomali prima dell'abbattimento o vi siano sospetti di contaminazione ambientale, la persona formata provvede a informarne l'autorità competente”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1655572173065&from=IT>)

contaminazione incrociata

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: cross-contaminazione; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** È il trasferimento non intenzionale di microrganismi o sostanze come tossine o allergeni da un alimento all'altro. (<https://gruppomaurizi.it/contaminazione-crociata-come-avviene-e-come-si-puo-prevenire/>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: contaminazione incrociata
- ❖ Nome scientifico: --
- ❖ Variante ortografica: contaminazione crociata
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“I posti di controllo frontaliere dispongono: [...] di dispositivi adeguati per trattare correttamente le diverse categorie di animali e merci e per prevenire gli eventuali rischi da contaminazione incrociata [...]”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/it/TXT/?uri=CELEX%3A32017R0625>)

contaminazione microbiologica

- ❖ **Fonte del termine: Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005 , sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari**

Note: --

Identificatore IATE: 3509548

Sinonimi: contaminazione biologica; quasi sinonimi:

- ❖ **Definizione:** processo attraverso il quale l'alimento viene intaccato da micro e macro organismi, come parassiti, batteri e virus, insetti, presenti nel suolo, acqua e aria. Gli alimenti rappresentano, per molte specie di microrganismi, un ambiente molto adatto per la loro sopravvivenza e proliferazione.
- ❖ (<https://www.edafosformazione.it/i-pericoli-di-contaminazione-microbica-degli-alimenti/#:~:text=Si%20verifica%20quando%20l'alimento,la%20loro%20sopravvivenza%20e%20proliferazione.>)

Note:

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: contaminazione microbiologica
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Qualora i risultati delle prove destinate a verificare il rispetto dei criteri di cui all'allegato I siano insoddisfacenti, gli operatori del settore alimentare adottano i provvedimenti di cui ai paragrafi 2, 3 e 4 del presente articolo e le altre misure correttive definite nelle loro procedure HACCP nonché ogni altra azione necessaria per proteggere la salute del consumatore. Essi adottano inoltre misure per accertare la causa dei risultati insoddisfacenti, onde evitare il riverificarsi della contaminazione microbiologica inaccettabile. Tali misure possono includere modifiche delle procedure HACCP o di altre misure di controllo dell'igiene dei prodotti alimentari in vigore.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32005R2073&qid=1655569617079>)

controllo ufficiale

- ❖ **Fonte del termine: Regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016, relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale (normativa in materia di sanità animale)**

Note: --

Identificatore IATE: 2147787

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** si intendono attività eseguite dalle autorità competenti, o dagli organismi delegati o dalle persone fisiche cui sono stati delegati determinati compiti riguardanti i controlli ufficiali a norma del presente regolamento al fine di verificare: a) il rispetto da parte degli operatori delle norme del presente regolamento e della normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2; e b) che gli animali e le merci soddisfino i requisiti prescritti dalla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2, anche per quanto riguarda il rilascio di un certificato ufficiale o di un attestato ufficiale. (<https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2017/625/oj/ita>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: controllo ufficiale
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e Igiene
- ❖ Contesto: *“I controlli ufficiali dovrebbero essere completi ed efficaci e garantire che la normativa dell'Unione sia applicata correttamente. Poiché i controlli ufficiali possono rappresentare un onere per gli operatori, le autorità competenti dovrebbero organizzare e svolgere le attività ufficiali di controllo tenendo conto degli interessi degli operatori e limitando tale onere a quanto necessario per eseguire controlli ufficiali efficienti ed efficaci.”*(<https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2017/625/oj/ita>)

critério microbiológico

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005 , sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

Note: --

Identificatore IATE:

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** 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 (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32005R2073&qid=1647857504562>)

Note: definizione data dal REGOLAMENTO (CE) no 2073/2005 DE LA COMMISSIONE

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: criterio microbiológico
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e igiene
- ❖ Contesto: *“I risultati delle analisi dipendono dal metodo analitico utilizzato; pertanto occorre associare ad ogni criterio microbiológico un me todo di riferimento specifico. Tuttavia, gli operatori del settore alimentare devono avere la possibilità di usare metodi d'analisi diversi dai metodi di riferimento, in particolare quelli più rapidi, a condizione che tramite tali metodi alternativi si ottengano risultati equivalenti.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32005R2073&qid=1654618936811>)

Denominazione di Origine Protetta

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: -- ; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** Si tratta di una denominazione registrata presso la Comunità Europea per indicare un prodotto tipico italiano di alta qualità, la cui zona di origine e le tradizioni utilizzate tutt'ora per crearlo lo rendono così peculiare da doverlo salvaguardare da contraffazioni. ([https://www.assolatte.it/it/home/salute_benessere_detail/1469702889008/1469705062980#:~:text=Il%20marchio%20DOP%20\(Denominazione%20di,da%20doverlo%20salvaguardare%20da%20contraffazioni.\)](https://www.assolatte.it/it/home/salute_benessere_detail/1469702889008/1469705062980#:~:text=Il%20marchio%20DOP%20(Denominazione%20di,da%20doverlo%20salvaguardare%20da%20contraffazioni.)))

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: Denominazione di Origine Protetta
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: DOP
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Gli attestati ufficiali includono, ad esempio, passaporti delle piante, loghi biologici e marchi di identificazione, ove prescritti dalla legislazione dell’Unione, e marchi di denominazioni d’origine protetta, indicazioni geografiche protette o specialità tradizionali garantite. È opportuno stabilire un complesso minimo di norme al fine di garantire che anche il rilascio di attestati ufficiali possa avvenire secondo adeguate garanzie di affidabilità.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/it/TXT/?uri=CELEX%3A32017R0625>)

denominazione specifica

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** La denominazione dell'alimento comprende o è accompagnata da un'indicazione dello stato fisico nel quale si trova il prodotto o dello specifico trattamento che esso ha subito (<https://www.alimenti-salute.it/etichetta-alimentare/denominazione#:~:text=La%20denominazione%20dell'alimento%20comprende,cui%20l'omissione%20di%20tale>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: denominazione dell'alimento
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Fatto salvo l'articolo 21, gli ingredienti che appartengono a una delle categorie di alimenti sottoelencate e che sono componenti di un altro alimento possono essere designati con la denominazione di tale categoria invece che con la denominazione specifica”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32011R1169&qid=1654698693990>)

dichiarazione nutrizionale

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011 , relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: etichettatura nutrizionale, etichetta nutrizionale; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** s'intendono le informazioni che indicano: il valore energetico; la quantità di grassi (di cui saturi), carboidrati (di cui zuccheri), proteine e sale. ([https://www.alimentiehaccp.com/2016/12/26/dichiarazione-nutrizionale-cos-%C3%A8-e-chi-%C3%A8-tenuto-a-farla-per-i-propri-alimenti/#:~:text=Per%20%22dichiarazione%20nutrizionale%22%20o%20%22,zuccheri\)%2C%20proteine%20e%20sale.](https://www.alimentiehaccp.com/2016/12/26/dichiarazione-nutrizionale-cos-%C3%A8-e-chi-%C3%A8-tenuto-a-farla-per-i-propri-alimenti/#:~:text=Per%20%22dichiarazione%20nutrizionale%22%20o%20%22,zuccheri)%2C%20proteine%20e%20sale.))

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: valore nutrizionale
- ❖ Nome scientifico: dichiarazione nutrizionale
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Per facilitare la comparabilità tra i prodotti contenuti in imballaggi di dimensioni diverse è opportuno continuare a imporre che le indicazioni nutrizionali obbligatorie si riferiscano a quantità di 100 g o 100 ml e, se necessario, ammettere indicazioni supplementari relative alle porzioni. Tuttavia, se l'alimento è preimballato e sono precisate porzioni o unità di consumo, dovrebbe essere consentita una dichiarazione nutrizionale per porzione o per unità di consumo, come integrazione all'espressione per 100 g o per 100 ml.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32011R1169&qid=1654704243883>)

distributore

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 febbraio 2005, concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: operatore del settore alimentare

- ❖ **Definizione:** si tratta di un operatore del settore alimentare che acquista i prodotti e si occupa dell'attività di trasporto per poter rivedere i prodotti a aziende o organizzazioni commerciali. (rielaborata da: <https://ecommerce-platforms.com/it/glossary/distributor>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: distributore di prodotti alimentari
- ❖ Nome scientifico: --
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Per garantire che i consumatori siano adeguatamente informati, gli Stati membri dovrebbero, a norma del regolamento (CE) n. 882/2004, pubblicare annualmente su Internet i risultati del monitoraggio nazionale dei residui, fornendo tutti i singoli dati, compresi il luogo di raccolta e i nomi dei dettaglianti, dei distributori e/o dei produttori.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/ALL/?uri=celex%3A32005R0396>)

documento di registrazione

- ❖ **Fonte del termine:** 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

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** un documento redatto in almeno una lingua ufficiale dello Stato membro in cui è situato lo stabilimento di raccolta che accompagna un lotto di molluschi bivalvi vivi e che indica il trasferimento del lotto tra stabilimenti (rielaborata da: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/uri=CELEX:32004R0853&qid=1654695547159&from=IT>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: Documento di trasporto molluschi bivalvi vivi
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“In caso di trasferimento da uno stabilimento all'altro di un lotto di molluschi bivalvi vivi da parte di un operatore del settore alimentare, un documento di registrazione deve accompagnare il lotto dal momento dell'invio fino a quello dell'arrivo al centro di spedizione o di trasformazione.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32004R0853&qid=1654695547159>)

domanda di autorizzazione

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati

Note: --

Identificatore IATE:

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** richiesta presentata all'autorità nazionale competente di uno Stato membro in cui vengono inserite informazioni riguardanti l'alimento o il mangime da parte del richiedente (analisi dell'alimento/mangime; dichiarazione argomentata attestante che l'alimento/mangime non dà luogo a preoccupazioni di ordine etico o religioso; condizioni di immissione sul mercato, condizioni specifico di uso e manipolazione etc.) al fine dell'immissione in commercio e la creazione, nel caso, di una normativa in merito alla sua immissione. (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32003R1829&qid=1655114204947>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: domanda di autorizzazione
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“L'Autorità considera se la domanda di autorizzazione debba essere presentata sia per l'alimento che per il mangim”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32003R1829&qid=1655114204947>)

dose giornaliera ammissibile

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 febbraio 2005, concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: dose giornaliera accettabile; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** Stima della quantità di una sostanza presente negli alimenti o nell'acqua potabile che può essere assunta quotidianamente per tutta la vita senza rischi apprezzabili per la salute. In genere è espressa in milligrammi della sostanza per chilogrammo di peso corporeo al dì e si applica a sostanze chimiche quali additivi alimentari, residui di pesticidi e farmaci veterinari. (<https://www.efsa.europa.eu/it/glossary/acceptable-daily-intake>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: dose giornaliera ammissibile
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: DGA/ADI
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“L'Autorità valuta le domande e le relazioni di valutazione ed emette un parere motivato in particolare riguardo ai rischi per i consumatori, e se del caso per gli animali, legati alla fissazione, alla modifica o alla soppressione di un LMR. Tale parere comprende: [...] una valutazione dei rischi di superamento della dose giornaliera ammissibile o della dose acuta di riferimento a seguito della modifica dell'LMR; l'apporto dovuto ai residui nel prodotto per il quale è richiesto l'LMR, rispetto alla dose giornaliera ammissibile[...]”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=celex:32005R0396>)

edulcorante

- ❖ **Fonte del termine:** **REGOLAMENTO (CE) n. 2073/2005 DELLA COMMISSIONE, del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari**

Note: correlato al verbo "edulcorare".

può essere utilizzato come sostantivo

Identificatore IATE: --

Sinonimi: dolcificante; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** Che ha la capacità, la proprietà di edulcorare, cioè di dolcificare: prodotti, sostanze e. (o assol., come sost., un edulcorante, gli edulcoranti), prodotti di largo consumo nell'industria dolciaria e alimentare, naturali (gli zuccheri in genere) o artificiali, costituiti questi ultimi da prodotti sintetici di varia natura (per es., dulcina, saccarina) di sapore dolce, usati in sostituzione degli edulcoranti naturali a scopo terapeutico (nelle diete per diabetici o in quelle dimagranti) o per il minor costo. (<https://www.treccani.it/vocabolario/edulcorante>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: edulcorante
- ❖ Nome scientifico: --
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e Igiene
- ❖ Contesto: *"L'articolo 22, paragrafo 1, lettere a) e b), non si applica nel caso: a) di ingredienti o di categorie di ingredienti recanti l'indicazione "con edulcorante(i)" o "con zucchero(i) ed edulcorante (i)" quando la denominazione dell'alimento è accompagnata da tale indicazione conformemente all'articolo III; oppure b) di vitamine o di sali minerali aggiunti, quando tali sostanze devono essere oggetto di una dichiarazione nutrizionale."* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32011R1169&qid=1647972526818>)

elenco degli ingredienti

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: lista degli ingredienti; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** L'elenco degli ingredienti indica la designazione degli ingredienti di un alimento e reca un'intestazione o è preceduto -da un'adeguata indicazione che consiste nella parola «ingredienti» o la comprende. L'elenco comprende tutti gli ingredienti dell'alimento, in ordine decrescente di peso, così come registrati al momento del loro uso nella fabbricazione dell'alimento (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32011R1169&qid=1655709181330>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: elenco degli ingredienti
- ❖ Nome scientifico: --
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“L’etichetta riporta la dicitura «contiene aspartame (una fonte di fenilalanina)» quando l’aspartame/sale di aspartame-acesulfame figura nell’elenco degli ingredienti soltanto mediante riferimento al numero E.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32011R1169&qid=1655709181330>)
- ❖)

enzima alimentare

- ❖ **Fonte del termine:** 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

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** prodotto ottenuto da vegetali, animali o microrganismi o prodotti derivati nonché un prodotto ottenuto mediante un processo di fermentazione tramite microrganismi: 1) contenente uno o più enzimi in grado di catalizzare una specifica reazione biochimica; 2) aggiunto ad alimenti per uno scopo tecnologico in una qualsiasi fase di fabbricazione, trasformazione, preparazione, trattamento, imballaggio, trasporto o conservazione degli stessi (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32008R1332&qid=1654966326618>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: enzima alimentare
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Gli enzimi alimentari dovrebbero essere designati dalla loro funzione tecnologica nell'alimento, seguita dalla denominazione specifica dell'enzima alimentare. Tuttavia, è opportuno introdurre la possibilità di una deroga alle disposizioni sull'etichettatura nei casi in cui l'enzima non svolge una funzione tecnologica nel prodotto finale ma è presente nel prodotto alimentare soltanto come residuo di uno o più ingredienti di tale prodotto alimentare o quando è utilizzato come coadiuvante tecnologico.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32008R1332&qid=1654966326618>)

eradicazione della malattia

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016, relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale («normativa in materia di sanità animale»)

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** Eliminazione completa e definitiva di una malattia, di un'infezione, di un singolo germe. (https://www.treccani.it/enciclopedia/eradicazione_%28Dizionario-di-Medicina%29/#:~:text=Eliminazione%20completa%20e%20definitiva%20di,infezione%2C%20di%20un%20singolo%20germe.)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: combattere la malattia
- ❖ Nome scientifico: eradicazione della malattia
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Gli Stati membri, e in particolare le loro autorità nazionali competenti in materia di sanità animale, figurano tra i protagonisti della prevenzione e del controllo delle malattie animali trasmissibili. L'autorità competente in materia di sanità animale svolge un ruolo importante per quanto riguarda la sorveglianza, l'eradicazione, le misure di controllo delle malattie, la pianificazione di contingenza e la sensibilizzazione alle malattie, l'agevolazione dei movimenti di animali e gli scambi internazionali, tramite il rilascio di certificati sanitari.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=celex%3A32016R0429>)

esportatore comunitario

- ❖ **Fonte del termine:** **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**

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** si considera esportatore la persona stabilita nel territorio doganale dell'Unione che, al momento dell'accettazione della dichiarazione, è titolare del contratto concluso con il destinatario nel Paese Terzo e ha la facoltà di decidere che le merci devono essere trasportate verso una destinazione situata al _____ di _____ fuori _____ dell'Unione.
(<https://www.rivistadirittotributario.it/2016/07/19/concetto-esportatore-nel-codice-doganale-dellunione-europea/>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: esportatore
- ❖ Nome scientifico: --
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“La Commissione è invitata a presentare appena possibile e comunque entro luglio del 2001 una proposta legislativa volta ad attuare in dettaglio il Protocollo di Cartagena sulla biosicurezza. La proposta integra e, se necessario, modifica le disposizioni della presente direttiva. 2. Questa proposta dovrebbe includere in particolare opportune misure per attuare la procedura stabilite dal Protocollo di Cartagena e, come previsto dallo stesso, imporre agli esportatori comunitari di assicurare il pieno rispetto della procedura dell'accordo informato anticipato (Advance Informed Agreement Procedure) di cui agli articoli 7, 8, 9, 10, 12 e 14 del Protocollo”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32001L0018&qid=1655748242441>)

etichetta

- ❖ **Fonte del termine:** 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

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** Cartellino che si attacca sopra bottiglie, scatole, casse o altri recipienti con l'indicazione della qualità, della quantità, del valore di ciò che vi è contenuto (<https://www.treccani.it/vocabolario/etichetta1/>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: etichetta
- ❖ Nome scientifico: etichetta del prodotto
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Le sostanze aromatizzanti o le preparazioni aromatiche dovrebbero recare sull’etichetta l’indicazione «naturale» soltanto se rispettano determinati criteri che garantiscono che i consumatori non siano indotti in errore”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32008R1334&qid=1654957978500>)

etichettatura dei prodotti alimentari

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari

Note: il corpus offre anche variazioni: "etichettatura dei prodotti biologici" "etichettatura dei prodotti contenenti OGM"

Identificatore IATE: --

Sinonimi: etichettatura deli alimenti; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** etichetta apposta su un alimento che offre al consumatore un insieme di informazioni sulla composizione e caratteristiche del prodotto alimentare, sul corretto uso, consumo e durata. (<https://www.salute.gov.it/portale/nutrizione/menuContenutoNutrizione.jsp?lingua=italiano&area=nutrizione&menu=etichettatura>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: etichettatura dei prodotti alimentari
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Ai sensi dell'articolo 153 del trattato, la Comunità contribuisce a promuovere il diritto dei consumatori all'informazione. In aggiunta agli altri tipi di informazione al pubblico previsti dal presente regolamento, l'etichettatura dei prodotti consente ai consumatori di operare una scelta consapevole e promuove la correttezza delle transazioni fra venditore e acquirente.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32003R1829&qid=1654694284379>)

fabbricante

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005 , sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: operatore del settore alimentare

- ❖ **Definizione:** operatori del settore alimentare responsabili della fabbricazione del prodotto che verificano che quest'ultimo sia conforme ai criteri microbiologici per garantirne sicurezza (rielaborata da
- ❖ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32005R2073&qid=1655631212936>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: fabbricante di un prodotto alimentare
- ❖ Nome scientifico: --
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Il produttore o il fabbricante di un prodotto alimentare è tenuto a decidere se il prodotto è pronto ad essere consumato tale e quale, senza doverlo cuocere o sottoporre ad altri processi per garantirne la sicurezza e il rispetto dei criteri microbiologici.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32005R2073&qid=1655631212936>)

filiera agroalimentare

- ❖ **Fonte del termine:** **REGOLAMENTO (UE) 2017/625 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari**

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: filiera produttiva, catena produttiva

- ❖ **Definizione:** La filiera agroalimentare è l'insieme di tutte le fasi attraverso cui un prodotto agricolo passa dalla terra alla tavola, dalla produzione e raccolta delle materie prime fino all'arrivo nel piatto del consumatore. Ogni alimento ha una sua filiera, rappresentata dalla sua storia, dai processi che ha subito, dai produttori fino ad arrivare nei supermercati, nei negozi, nei ristoranti e nelle case. (<https://agrofiliere.it/glossario/filiera-alimentare/>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: filiera agroalimentare
- ❖ Variante ortografica: filiera agro-alimentare
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“La legislazione dell’Unione prevede una serie di norme armonizzate per garantire che gli alimenti e i mangimi siano sicuri e sani e che le attività che potrebbero avere un impatto sulla sicurezza della filiera agroalimentare o sulla tutela degli interessi dei consumatori in relazione agli alimenti e alle informazioni sugli alimenti siano eseguite nel rispetto di prescrizioni specifiche.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/it/TXT/?uri=CELEX%3A32017R0625>)

(focolaio di) tossinfezione alimentare

- ❖ **Fonte del termine:** Direttiva 2003/99/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 novembre 2003, sulle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici, recante modifica della decisione 90/424/CEE del Consiglio e che abroga la direttiva 92/117/CEE del Consiglio

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: infezione alimentare (se senza tossine)

- ❖ **Definizione:** un'incidenza, osservata in determinate circostanze, di due o più casi di persone colpite dalla stessa malattia e/o infezione, oppure la situazione in cui il numero di casi di malattia osservato sia superiore al numero prevedibile e i casi abbiano una correlazione, od una correlazione probabile, con la stessa fonte alimentare (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32003L0099&qid=1654706929372>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: malattie di origine alimentare
- ❖ Nome scientifico: tossinfezione alimentare
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Le tossinfezioni alimentari, conosciute anche come malattie di origine alimentare, infezioni alimentari o avvelenamento da cibo, sono un comune problema di salute pubblica in tutto il mondo. Le intossicazioni e le infezioni alimentari sono in genere originate dall’ingestione di cibi contenenti agenti come virus e parassiti, in particolare le intossicazioni sono determinate da cibo contaminato da tossina, mentre le infezioni portano alla presenza di micro organismi dannosi nelle mucose intestinali.”* (<https://www.rentokil.com/it/blog/tossinfezioni-alimentari>)

fornitore

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** persona o, a volte, un'azienda che fornisce qualcosa a un'imprenditore in modo che questo possa svolgere la propria attività. Si può trattare di beni, ovvero prodotti, materiali, approvvigionamento o articoli che verranno elaborati per essere poi venduti ai consumatori. (<https://www.castelvetranoselinunte.it/fornitori-qual-ruolo/96231/#:~:text=Un%20fornitore%20%C3%A8%20una%20persona,essere%20poi%20venduti%20ai%20consumatori.>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: fornitore di alimenti/mangimi/animali
- ❖ Nome scientifico: --
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“La presente procedura stabilisce le modalità, le prescrizioni e le responsabilità per il processo di classificazione, qualificazione e monitoraggio dei fornitori di materiali e servizi, allo scopo di poter conseguire obiettivi ottimali in termini di qualità ed economicità del parco fornitori, nel rispetto dei requisiti contrattuali e della normativa applicabile”* (<http://www.bonfantini.it/sites/default/files/page/2015/s-e-r-03-approvvigionamento-e-conservazione-prodotti.pdf>)

frequenza minima uniforme dei controlli ufficiali

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari

Note: "frequenza adeguata"; "frequenza minima"

Identificatore IATE: --

Sinonimi: -- ; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** incidenza delle ispezioni negli stabilimenti al fine di verificare le condizioni in cui sono tenuti gli animali (o prodotti e materiali germinali) e controllare l'osservanza delle norme sull' identificazione registrazione dei capi (adottata da: <https://www.anmvioggi.it/rubriche/europa/72119-frequenze-minime-di-controlli-ufficiali.html>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: frequenza di controllo
- ❖ Nome scientifico: frequenza minima uniforme dei controlli ufficiali
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e sanità animale
- ❖ Contesto: “[...] *la frequenza minima uniforme dei controlli ufficiali, laddove un livello minimo di controlli ufficiali sia necessario per rispondere a pericoli e rischi uniformi e riconosciuti per la sanità delle piante associati a determinate piante, prodotti vegetali e altri oggetti aventi particolare origine o provenienza; [...]*”(https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32017R0625&qid=1654938955100)

gestione del rischio

- ❖ **Fonte del termine:** 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

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** consiste 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.

(<https://www.salute.gov.it/portale/rischioAlimentare/dettaglioContenutiRischiAlimentare.jsp?lingua=italiano&id=4840&area=Valutazione%20rischio%20catena%20alimentare&menu=rischio#:~:text=Valutazione%20e%20comunicazione%20del%20risch>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: gestione del rischio alimentare
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e Igiene
- ❖ Contesto: *“Risulta pertanto necessario garantire una comunicazione del rischio trasparente, ininterrotta e inclusiva durante l'analisi complessiva, con la partecipazione di responsabili della valutazione del rischio e responsabili della gestione del rischio a livello dell'Unione e nazionale.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32019R1381&qid=1648031961893>)

gruppi di esperti scientifici

- ❖ **Fonte del termine:** **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**

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** sono responsabili della maggior parte del lavoro di valutazione scientifica che si effettua all'EFSA nell'ambito della catena degli alimenti e dei mangimi (mangimi, sanità e benessere animale, pericoli biologici, contaminati chimici, ingredienti alimentari e materiali di imballaggio, organismi geneticamente modificati, nutrizione, salute delle piante, pesticidi) e sono costituiti da esperti scientifici indipendenti. Il loro numero e tipologia viene costantemente aggiornato dalla Commissione su richiesta dell'Autorità alla luce degli sviluppi scientifici e tecnici. (<https://www.salute.gov.it/portale/rischioAlimentare/dettaglioContenutiRischiAlimentare.jsp?lingua=italiano&id=4848&area=Valutazione%20rischio%20catena%20alimentare&menu=autorita>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: panel scientifici
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Il consiglio di amministrazione dovrebbe disporre dei poteri necessari per formare il bilancio, verificarne l'attuazione, elaborare il regolamento interno, adottare il regolamento finanziario, nominare i membri del comitato scientifico e dei gruppi di esperti scientifici e nominare il direttore esecutivo.”* (<https://www.trovanorme.salute.gov.it/norme/renderNormsanPdf?anno=0&codLeg=33493&parte=1%20&serie=>)

igiene dei prodotti alimentari

- ❖ **Fonte del termine:** 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

Note: Pacchetto Igiene - 2004

Identificatore IATE: --

Sinonimi: igiene degli alimenti; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** l'insieme delle misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità degli alimenti in ogni fase della catena alimentare, dalla produzione primaria al consumo. (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX:02004R0852-20081028&qid=1647801677467>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: igiene dei prodotti alimentari
- ❖ Nome scientifico: --
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e Igiene
- ❖ Contesto: *“Tuttavia, se necessario allo scopo di facilitare la raccolta e il confronto dei dati, possono essere fissate, secondo la procedura di cui all'arti colo 12, paragrafo 2, norme dettagliate per la sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici di cui all'allegato I e tenendo conto delle altre disposizioni comunitarie in vigore nel settore della sanità animale, del l' igiene dei prodotti alimentari e delle malattie umane trasmissibili.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/AUTO/?uri=CELEX:32004R0852&qid=1647802331310&rid=1>)

imballaggio

- ❖ **Fonte del termine:** **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.**

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: imballo; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** il prodotto, composto di materiali di qualsiasi natura, adibito a contenere determinate merci, dalle materie prime ai prodotti finiti, a proteggerle, a consentire la loro manipolazione e la loro consegna dal produttore al consumatore o all'utilizzatore, ad assicurare la loro presentazione, nonché gli articoli a perdere usati allo stesso scopo (<https://www.gazzettaufficiale.it/dettaglio/codici/materiaAmbientale>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: imballaggio
- ❖ Nome scientifico: --
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Secondo la presentazione dei vari prodotti di origine animale, il marchio può essere apposto direttamente sul prodotto, sull'involucro o sull'imballaggio o essere stampato su un'etichetta apposta a sua volta sul prodotto, sull'involucro o sull'imballaggio. Il marchio può consistere anche in una targhetta inamovibile di materiale resistente.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&from=IT>)

immissione in commercio

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati

Note: "immissione in commercio dell'alimento"

Identificatore IATE: --

Sinonimi: immissione sul mercato; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** Detenzione di alimenti o mangimi a fini di vendita, compresa l'offerta, o di altre forme di trasferimento a terzi, a titolo gratuito o oneroso, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di trasferimento stesse. (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32003R1829&qid=1655107281335>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: vendita
- ❖ Nome scientifico: immissione in commercio
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: “[...] *gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati dovrebbero essere autorizzati ai fini dell'immissione sul mercato soltanto dopo una valutazione scientifica del più alto livello possibile, da effettuarsi sotto la responsabilità dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare ("Autorità"), dei rischi che essi eventualmente presentino per la salute umana e animale o per l'ambiente. Detta valutazione scientifica dovrebbe essere seguita da una decisione relativa alla gestione del rischio adottata dalla Comunità, mediante una procedura di regolamentazione che garantisca una stretta cooperazione tra la Commissione e gli Stati membri.*” (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32003R1829&qid=1655107281335>)

importatore

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 febbraio 2005, concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: -- ; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** Si definisce importatore chi, al momento dell'ingresso dei prodotti alimentari negli Stati Uniti (Usa), è il destinatario, il ricevente, il possessore o colui che ha sottoscritto contrattualmente una promessa di acquisto dei prodotti alimentari. (<https://www.alimentibevande.it/prodotti.aspx?id=76369>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: --
- ❖ Variante ortografica: paese importatore
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Tutte le parti che dimostrano, mediante prove adeguate, un interesse legittimo per la salute, comprese le organizzazioni della società civile e i soggetti interessati per ragioni commerciali, quali fabbricanti, coltivatori, importatori e produttori dei prodotti di cui all'allegato I possono inoltre presentare una domanda ad uno Stato membro a norma dell'articolo 7.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/ALL/?uri=celex%3A32005R0396>)

impresa del settore alimentare

- ❖ **Fonte del termine: regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari**

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: impresa alimentare; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** 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 (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32002R0178&qid=1648035594726>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: impresa alimentare
- ❖ Nome scientifico: impresa del settore alimentare
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e Igiene
- ❖ Contesto: *“Le misure nazionali di cui al paragrafo 3 perseguono l'obiettivo di: i) consentire l'utilizzazione ininterrotta dei metodi tradizionali in una qualsiasi delle fasi della produzione, trasformazione o distribuzione degli alimenti; o tener conto delle esigenze delle imprese del settore alimentare situate in regioni soggette a particolari vincoli geografici. In altri casi, esse si applicano soltanto alla costruzione, allo schema e alle attrezzature degli stabilimenti.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1648035940340&from=IT>)

informazione del consumatore

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: informazione destinata ai consumatori; quasi sinonimi: obblighi informativi a tutela del consumatore

- ❖ **Definizione:** obbligo di fornire adeguate istruzioni al consumatore in merito a sicurezza, composizione e qualità dei prodotti, per un rapporto di trasparenza e consapevolezza. (rielaborata da: <https://www.mise.gov.it/images/stories/documenti/faq-consumatori.pdf>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: informazione del consumatore
- ❖ Nome scientifico: --
- ❖ Variante ortografica: informazione al consumatore
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: “*Al fine di tener conto dell’utilità per il consumatore di un elenco di ingredienti per tipi o categorie specifici di alimenti, in casi eccezionali la Commissione può, mediante atti delegati ai sensi dell’articolo 51, integrare il paragrafo 1 del presente articolo nella misura in cui le omissioni non provochino un’inadeguata informazione del consumatore finale o delle collettività.*”(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32011R1169&qid=1655483012336>)

ingrediente

- ❖ **Fonte del termine:** 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

Note: si colloca spesso con: "ingrediente primario" ; "ingrediente alimentare" ; "ingrediente trattato con [...]" ; "ingrediente di prodotti alimentari"

Identificatore IATE: --

Sinonimi: -- ; quasi sinonimi: componente

- ❖ **Definizione:** In genere, ogni sostanza che entra nella composizione o formazione di un miscuglio, o, in senso più ampio, nella fabbricazione di prodotti alimentari e farmaceutici, o di liquori, profumi, nella preparazione di vivande, condimenti (<https://www.treccani.it/vocabolario/ingrediente/>)

Note: cfr. Regolamento(UE) 1169/2011, art.2

VARIATION

- ❖ Nome comune: ingrediente
- ❖ Nome scientifico: --
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e Igiene
- ❖ Contesto: *“Le materie prime e gli ingredienti devono essere conformi alla normativa vigente e collocati in posizione da evitare contaminazioni o deterioramento.”*
(<https://bur.regione.veneto.it/BurvServices/pubblica/DettaglioDgr.aspx?id=279169>)

ispezione ante mortem

- ❖ **Fonte del termine: 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**

Note: --

Identificatore IATE: 1261158

Sinonimi: visita ante mortem ; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** La visita ante-mortem effettuata in allevamento da parte del veterinario ufficiale o altro veterinario autorizzato, consiste in un serie di controlli che non devono limitarsi ai momenti precedenti il carico per il macello, ma considerare tutta la storia sanitaria degli animali (indicatori di performance, mortalità, morbilità ecc.) e informazioni riguardo a: controllo dei registri e della documentazione dell'azienda; visita clinica degli animali per escludere la presenza di malattie o condizioni che pregiudicano la macellazione; segni di illecito trattamento o di presenza di residui chimici oltre i limiti consentiti; prelievo di campioni di acqua, mangimi e dagli stessi animali (<https://sivemp.it> › 2019/03 › 6_68_79_antemortem)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: ispezione ante mortem
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“L'operatore del settore alimentare deve notificare al veterinario ufficiale qualsiasi informazione che pone un problema di ordine sanitario prima dell'ispezione ante mortem dell'animale in questione.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/ALL/?uri=celex%3A32005R2073>)

ispezione post mortem

- ❖ **Fonte del termine: 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**

Note: --

Identificatore IATE: 3581667

Sinonimi: visita post mortem; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** L'ispezione post mortem è una verifica fatta dal veterinario ufficiale che ha lo scopo di accertare eventuali alterazioni anatomo-patologiche della carcassa e delle frattaglie degli animali che successivamente potrebbero essere macellati, al fine di verificare lo stato di salute ed escluderli dal consumo alimentare umano se presentano caratteristiche anomale. (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=CELEX:32019R0627&from=FR#d1e1633-51-11> la definizione è stata ricavata dalle informazioni presenti sul documento ufficiale "REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2019/627 DELLA COMMISSIONE" del 15 marzo 2019)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: ispezione post mortem
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *"In tali circostanze, ai cacciatori che si sono sottoposti alla formazione non occorre richiedere di consegnare al centro di lavorazione della selvaggina tutti i visceri per un esame post mortem , se effettuano questo esame iniziale senza individuare alcuna anomalia o rischio."*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=LEGISSUM%3Af84002>)

legislazione alimentare

- ❖ **Fonte del termine: 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**

Note: --

Identificatore IATE: 790879

Sinonimi: -- ; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** 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. (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32002R0178&qid=1655571325897>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: legislazione in materia sicurezza alimentare
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentaria
- ❖ Contesto: *“Occorre far sì che i consumatori, gli altri soggetti interessati e le controparti commerciali abbiano fiducia nei processi decisionali alla base della legislazione alimentare, nel suo fondamento scientifico e nella struttura e nell'indipendenza delle istituzioni che tutelano la salute e altri interessi.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32002R0178&qid=1655571325897>)

limite critico

- ❖ **Fonte del termine: Codex Alimentarius international food standards; regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari**

Note: è uno dei 7 principi dell'HACCP, e si trova collocato con "definizione dei limiti critici"

Identificatore IATE: --

Sinonimi: -- ; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** I limiti critici corrispondono ai valori estremi accettabili con riguardo alla sicurezza dei prodotti, differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità e sono fissati per parametri osservabili o misurabili che possono dimostrare che il punto critico è sotto controllo. I limiti critici nei CCP andrebbero basati su elementi probanti che i valori prescelti si tradurranno in un controllo del processo. Tra gli esempi di tali parametri figurano: temperatura, tempo, pH, tenore di umidità, quantità di additivi, di conservanti o di sale, parametri sensoriali quali l'aspetto visivo o la consistenza ecc. In taluni casi, per ridurre la probabilità di superamento di un limite critico a causa delle variazioni di processo, può essere necessario specificare livelli più rigorosi (vale a dire livelli-obiettivo) per garantire il rispetto dei limiti critici (Istituto JAGER <https://www.pacchettoigiene.it> › jager)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: limite critico
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e Igiene
- ❖ Contesto: “[...] *le prassi in materia di igiene possono sostituire la sorveglianza dei punti critici di controllo. Analogamente, il requisito di stabilire "limiti critici" non implica la necessità di fissare un limite numerico in ciascun caso.*”(<https://eurlex.europa.eu/legalcontent/IT/TXT/?uri=celex:32004R0852R%2801%29>)

limite massimo di residui

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 febbraio 2005, concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: -- ; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** la concentrazione massima di residui di antiparassitari in o su alimenti o mangimi, fissata a norma del regolamento (CE) 296/2005 e basata sulle buone pratiche agricole e sul più basso livello di esposizione dei consumatori necessario per proteggere i consumatori vulnerabili. (<https://www.certifico.com/categorie/22-news/news-general/8378-buona-pratica-agricola>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: LMR
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“I limiti massimi di residui, espressi in mg di sostanza attiva per kg di prodotto vegetale, vengono fissati al momento dell’autorizzazione con criteri internazionalmente condivisi, al fine di garantire un’esposizione accettabile da parte dei consumatori. Il corretto impiego dei prodotti fitosanitari secondo le modalità riportate nelle etichette autorizzate assicura il rispetto di tali limiti.”* (<https://www.salute.gov.it/portale/fitosanitari/dettaglioContenutiFitosanitari.jsp?lingua=italiano&id=1108&area=fitosanitari&menu=limiti#:~:text=I%20limiti%20massimi%20di%20residui,accettabile%20da%20parte%20dei%20consumatori.>)

luogo di provenienza

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione

Note: --

Identificatore IATE:

Sinonimi: -- ; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** 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 (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX:32011R1169&qid=1648060703053>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: luogo di provenienza
- ❖ Nome scientifico:
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e Igiene Alimentare
- ❖ Contesto: *“In base al paragrafo 1, gli Stati membri possono introdurre disposizioni concernenti l'indicazione obbligatoria del paese d'origine o del luogo di provenienza degli alimenti solo ove esista un nesso comprovato tra talune qualità dell'alimento e la sua origine o provenienza.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX:32011R1169&qid=1648060703053>)

magazzinaggio

- ❖ **Fonte del termine:** 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.

Note: occorrenze con "magazzinaggio d i prodotti"; "locali per il magazzinaggio"; "magazzinaggio di carcasce"

Identificatore IATE: --

Sinonimi: stoccaggio, immagazzinamento; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** Deposito e permanenza di merci (materie prime, materiali di imballaggio, ricambi, componenti, prodotti in corso di lavorazione, prodotti finiti ecc.) in un luogo apposito, un locale o un intero edificio, detto magazzino. (https://www.treccani.it/vocabolario/magazzinaggio_%28Sinonimi-e-Contrari%29/#:~:text=magazzinaggio%20%2Fmagadz%3A%27i%27nada%27CA%27,%E2%80%96%20logistica.)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: magazzinaggio
- ❖ Nome scientifico: --
- ❖ Variante ortografica: immagazzinamento
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Le uova vanno immagazzinate e trasportate alla temperatura più adatta, preferibilmente costante, per garantire una conservazione ottimale delle loro caratteristiche igieniche.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1655128201698&from=IT>)

malattia zoonotica

- ❖ **Fonte del termine:** **REGOLAMENTO (UE) 2017/625 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari**

Note: --

Identificatore IATE: 3578226

Sinonimi: malattia di origine animale; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** infezioni o malattie che possono essere trasmesse direttamente o indirettamente tra gli animali e l'uomo, ad esempio attraverso il consumo di alimenti contaminati o il contatto con animali infetti. Nell'uomo queste malattie possono avere diversa gravità con quadri clinici che vanno da una sintomatologia lieve fino al decesso. (<https://www.efsa.europa.eu/it/topics/topic/biological-hazards#da-non-perdere>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: malattia di origine animale
- ❖ Nome scientifico: malattia zoonotica
- ❖ Variante ortografica: zoonosi
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Le attività di consulenza scientifica indipendente dell'EFSA e l'assistenza prestata nell'ambito della sicurezza alimentare e in merito agli aspetti delle malattie zoonotiche riguardanti la salute degli animali, con il sostegno dei dati raccolti negli Stati membri, aiutano le istanze decisionali europee a definire politiche e ad adottare decisioni per proteggere i consumatori nell'Unione europea.”* (<https://www.efsa.europa.eu/it/topics/topic/biological-hazards>)

mangime

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati

Note: si trova in collocazioni: "mangimi geneticamente modificati" ; "mangimi prodotti per gli animali" ; "mangimi a scopo di vendita" "sicurezza dei mangimi" ; "il settore dei mangimi"

Identificatore IATE: --

Sinonimi: alimento per animali; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** qualsiasi sostanza o prodotto, compresi gli additivi, trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato alla nutrizione per via orale degli animali (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32002R0178&qid=1648054109863>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: mangime
- ❖ Nome scientifico: --
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo:
- ❖ Abbreviazione:

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Le questioni scientifiche e tecniche riguardanti la sicurezza degli alimenti e dei mangimi stanno diventando sempre più importanti e complesse. L'istituzione di un'Autorità europea per la sicurezza alimentare (in prosieguo: "l'Autorità") dovrebbe rafforzare l'attuale sistema di assistenza scientifica e tecnica che non è più in grado di soddisfare le crescenti esigenze.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32002R0178&qid=1648054109863>)

mangimi geneticamente modificati

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati

Note: --

Identificatore IATE:

Sinonimi: --; quasi sinonimi:

- ❖ **Definizione:** mangimi che contengono, sono costituiti o prodotti a partire da OGM; (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32003R1829&qid=1654956418692>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: mangimi geneticamente modificati
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e sanità animale
- ❖ Contesto: *“In tal modo, gli alimenti e i mangimi geneticamente modificati dovrebbero essere autorizzati ai fini dell'immissione sul mercato soltanto dopo una valutazione scientifica del più alto livello possibile, da effettuarsi sotto la responsabilità dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare ("Autorità"), dei rischi che essi eventualmente presentino per la salute umana e animale o per l'ambiente.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32003R1829&qid=1654956418692>)

manipolazione

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005 , sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

Note: il termine si trova collocato con: "manipolazione degli alimenti" ; "manipolazione dei prodotti"; "manipolazione dei molluschi bivalvi vivi"; "norme igienico-sanitarie e tecniche adeguate per la manipolazione"

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** La manipolazione degli alimenti riguarda tutte le operazioni che vedono coinvolto un prodotto alimentare che viene movimentato, esposto al contatto diretto con ripiani, attrezzi da cucina o vengono in contatto con le mani degli operatori. (<https://haccp.roma.it/manipolazione-alimenti/>)

Note: Nel linguaggio tecnico: a. Compiere una serie di operazioni manuali destinate all'allestimento di un prodotto.

[definizione di Treccani nella seconda entrata del verbo "manipolare" <https://www.treccani.it/vocabolario/manipolare2/>]

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: manipolazione
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e Igiene
- ❖ Contesto: *"In tutte le fasi della raccolta, del trasporto, della manipolazione , del trattamento, della trasformazione, della lavorazione, del magazzino, dell'immissione sul mercato, della distribuzione, dell'impiego e dello smaltimento nell'ambito delle imprese sotto il loro controllo, gli operatori provvedono affinché i sottoprodotti di origine animale e i prodotti derivati rispettino le prescrizioni del presente regolamento per inerenti con le loro attività."*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32009R1069&qid=1647865066196>)

marchio di identificazione

- ❖ **Fonte del termine:** 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

Note: --

Identificatore IATE: 1646029

Sinonimi: marchiatura di identificazione; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** è un etichetta che deve essere apposta obbligatoriamente dall'operatore responsabile del settore sui prodotti di origine animale e carni, al fine di rintracciare lo stabilimento presso il quale è avvenuta l'ultima manipolazione e garantire la sicurezza degli alimenti. (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32004R0853&qid=1647769447104>)

Note: La definizione è stata ricavata dal documento ufficiale "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"

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: marchio di identificazione
- ❖ Variante ortografica: marchiatura di identificazione
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: igiene e salute dei prodotti di origine animale
- ❖ Contesto: "La rintracciabilità degli alimenti è un elemento essenziale per garantire la sicurezza degli stessi. Oltre a conformarsi alle norme generali del regolamento (CE) n. 178/2002 1, gli operatori del settore alimentare, responsabili di stabilimenti soggetti al riconoscimento a norma del presente regolamento, dovrebbero assicurare che a tutti i prodotti di origine animale che essi immettono sul mercato sia stata apposta una bollatura sanitaria o un marchio di identificazione". (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32004R0853&qid=1647769447104#>)

materia prima

- ❖ **Fonte del termine:** 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

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** materiali che sono alla base per la fabbricazione e produzione di altri beni tramite l'utilizzo di opportune lavorazioni e processi industriali che permettono di ottenere il prodotto finale desiderato. (https://it.wikipedia.org/wiki/Materie_prime)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: materia prima
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: “[...] *i locali di deposito devono essere tenuti in condizioni di pulizia e manutenzione soddisfacenti, onde evitare possibili contaminazioni delle materie prime*” (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1655746634311&from=IT>)

materiali a contatto con prodotti alimentari

- ❖ **Fonte del termine:** 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.

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: materiali a contatto con alimenti ; oggetti a contatto con i prodotti alimentari; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (utensili da cucina e da tavola recipienti e contenitori, macchinari per la trasformazione degli alimenti, materiali da imballaggio etc.). Con tale termine si indicano anche i materiali ed oggetti che sono in contatto con l'acqua ad esclusione degli impianti fissi pubblici o privati di approvvigionamento idrico. (https://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?area=sicurezzaAlimentare&id=1173&menu=chim)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: Materiali a contatto con prodotti alimentari
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: MOCA
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: “: *I materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari che vengono immessi sul mercato dovrebbero essere conformi ai requisiti del presente regolamento. Tuttavia, dovrebbero essere esclusi i materiali e gli oggetti forniti come oggetti di antiquariato, in quanto sono disponibili in quantità limitate e il loro contatto con i prodotti alimentari è pertanto limitato.*”(<https://www.trovanorme.salute.gov.it/norme/renderNormsanPdf?anno=0&codLeg=30665&parte=1%20&serie=null>)

mercato all'ingrosso

- ❖ **Fonte del termine:** 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

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: commercio all'ingrosso; vendita all'ingrosso ; attività all'ingrosso; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** 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. (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1655721088214&from=IT>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: acquisto all'ingrosso
- ❖ Nome scientifico: mercato all'ingrosso agroalimentare
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Il mercato all'ingrosso è il luogo in cui si svolge l'azione più importante della filiera alimentare e può cambiare il modello di business, è la forza trainante per cambiare il settore agroalimentare: i mercati sono la pietra miliare del settore alimentare anche per consegnare alle popolazioni locali e lontane un'alimentazione sana e nutriente”* (<https://www.uipa.it/i-cambiamenti-nel-settore-agroalimentare-passano-dai-mercati-allingrosso/>)

microrganismo

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005 , sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

*Note: si trova in collocazioni come: "microrganismi patogeni";
"proliferazione di microrganismi patogeni"*

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: bacillo; batterio; microbo; protozoo;
virus

- ❖ **Definizione:** i batteri, i virus, i lieviti, le muffe, le alghe, i protozoi parassiti, gli elminti parassiti microscopici, le loro tossine e i loro metaboliti (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32005R2073&qid=1648050037592>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: microrganismo
- ❖ Nome scientifico: microrganismo
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e Igiene
- ❖ Contesto: *“I prodotti alimentari non devono contenere microrganismi , né loro tossine o metaboliti, in quantità tali da rappresentare un rischio inaccettabile per la salute umana.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/ALL/?uri=CELEX%3A32005R2073>)

misura preventiva

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016, relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale («normativa in materia di sanità animale»)

Note: si trova collocato con "misure preventive appropriate" e "misure di prevenzione"; in altri casi "misure" è sostituito da "azioni"

Identificatore IATE: --

Sinonimi: misura di prevenzione, sistema di controllo preventivo, azione preventiva; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** sono controlli per riconoscere potenziali minacce o rischi per l'approvvigionamento alimentare come la contaminazione. Tale prevenzione prevede controlli sui processi di trasformazione, sugli allergeni alimentari e sanitari, nonché controlli della catena di fornitura ed un piano per l'eventuale ritiro dei prodotti.
- ❖ (<https://www.fda.gov/media/94019/download>)

Note: la definizione è stata adattata dal sito ufficiale "https://www.fda.gov/"

VARIATION

- ❖ Nome comune: misura preventiva
- ❖ Nome scientifico: Controlli Preventivi Basati sul Rischio
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: HARPC
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e Igiene
- ❖ Contesto: “Gli operatori adottano misure preventive appropriate per garantire che i movimenti di materiale germinale non compromettano lo stato sanitario degli animali terrestri detenuti nel luogo di destinazione per quanto riguarda: a) le malattie elencate di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera d); b) le malattie emergenti.”(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32016R0429&qid=1647886361315>)

mollusco bivalvo

- ❖ **Fonte del termine:** **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.**

Note: si trova frequentemente come "mollusco bivalvo vivo"

Identificatore IATE: 784420

Sinonimi: lamellobranco; pelecipode; quasi sinonimi: -

- ❖ **Definizione:** i molluschi lamellibranchi filtratori (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&from=IT>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: Bivalvia
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *"In caso di trasferimento da uno stabilimento all'altro di un lotto di molluschi bivalvi vivi da parte di un operatore del settore alimentare, un documento di registrazione deve accompagnare il lotto dal momento dell'invio fino a quello dell'arrivo al centro di spedizione o di trasformazione"* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&from=IT>)

monitoraggio

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari

Note: si trova spesso collocato con: "monitoraggio e controllo" ; "monitoraggio e sorveglianza"; "monitoraggio ambientale"

Identificatore IATE:

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** 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” (https://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_3161_allegato.pdf)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: monitoraggio
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e Igiene
- ❖ Contesto: *“Gli Stati membri assicurano l'appropriato monitoraggio delle forme di espressione o presentazione supplementari della dichiarazione nutrizionale presenti sul mercato nel loro territorio.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32011R1169&qid=1647879033852>)

operatore del settore alimentare

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento di esecuzione (UE) n. 1337/2013 della Commissione, del 13 dicembre 2013, che fissa le modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili

Note: --

Identificatore IATE:

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX:32002R0178&qid=1647945111009>)

Note: Regolamento (CE) n. 178/2002, art. 3

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: operatore del settore alimentare
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: O.S.A.
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e Igiene
- ❖ Contesto: “*Se l'operatore del settore alimentare non fornisce il fattore di concentrazione o diluizione necessario o se l'autorità competente ritiene tale fattore inadatto alla luce della motivazione adottata, è l'autorità stessa a definire il fattore in base alle informazioni disponibili, perseguendo nel contempo la massima protezione della salute pubblica.*”(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32006R1881&qid=1647945946828>)

organismo geneticamente modificato

- ❖ **Fonte del termine:** -Regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati;
- ❖ **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 - Dichiarazione della Commissione**

Note: --

Identificatore IATE:

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** 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. (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32001L0018&qid=1654760785927>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: organismo geneticamente modificato
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: OGM
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Al fine di proteggere la salute umana e animale, gli alimenti e i mangimi che contengono organismi geneticamente modificati o sono costituiti o prodotti a partire da tali organismi (qui di seguito denominati "alimenti e mangimi geneticamente modificati") dovrebbero essere sottoposti a una valutazione della sicurezza tramite una procedura comunitaria prima di essere immessi sul mercato comunitario”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32003R1829&qid=1654760606546>)

ovoprodotto

- ❖ **Fonte del termine:** 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.

Note: --

Identificatore IATE: 1261660

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di uova, o vari componenti o miscugli di uova o dall'ulteriore trasformazione di detti prodotti trasformati
(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0853-20190101&from=EN>)

Note: la definizione del termine proviene dal regolamento europeo 853/2004

VARIATION

- ❖ Nome comune: prodotto d'uovo
- ❖ Nome scientifico: ovoprodotto
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: industria Agroalimentare
- ❖ Contesto: *“Per quanto riguarda le uova liquide, l'etichetta di cui al paragrafo 1 deve anche recare l'indicazione: " ovoprodotto non pastorizzati - da sottoporre a trattamento nel luogo di destinazione" e precisare la data e l'ora di rottura.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=LEGISSUM%3Af84002>)

pericolo

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016, relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale («normativa in materia di sanità animale»)

Note: si trova collocato con : "pericolo per l'uomo" ; "pericolo immediato per la salute umana" ; "pericolo e rischio" ; "livelli di esposizione a un pericolo " ; "pericolo per la salute pubblica" ; "pericolo fisico, biologico o chimico"

Identificatore IATE: --

Sinonimi: -- ; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** qualsiasi agente o condizione avente potenziali effetti nocivi sulla salute umana, animale o vegetale, sul benessere degli animali o sull'ambiente (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX:32017R0625>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: pericolo
- ❖ Nome scientifico: pericolo
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e Igiene
- ❖ Contesto: *“Nel caso di alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico che potrebbero pertanto costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32011R1169&qid=1647950829378>)

periodo di conservabilità

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005 , sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** Nell'ambito della sicurezza alimentare viene utilizzato per indicare la vita commerciale del prodotto, ovvero il periodo di tempo che intercorre fra la produzione e il consumo dell'alimento senza che ci siano rischi per la salute del consumatore. (<https://www.izsvenezie.it/shelf-life-prodotto-alimentare-video/#:~:text=Il%20termine%20shelf%20life%20significa,per%20la%20salute%20del%20consumatore.>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: periodo di conservabilità
- ❖ Variante ortografica: periodo di conservazione
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Questo criterio si applica se il produttore è in grado di dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che il prodotto non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/ALL/?uri=CELEX%3A32005R2073>)

preparazioni di carni

- ❖ **Fonte del termine:** **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.**

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** 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 (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1655917277532&from=IT>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: preparazioni di carni
- ❖ Nome scientifico: --
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“immediatamente dopo la produzione le carni macinate e preparazioni di carni devono essere confezionate o imballate ed essere: i) refrigerate a una temperatura interna non superiore a 2°C per le carni macinate e a 4°C per le preparazioni di carni; oppure ii) congelate a una temperatura interna non superiore a - 18°C.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&from=IT>)

presentazione

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (CE) n. 767/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 13 luglio 2009 , sull'immissione sul mercato e sull'uso dei mangimi, che modifica il regolamento (CE) n. 1831/2003 e che abroga le direttive 79/373/CEE del Consiglio, 80/511/CEE della Commissione, 82/471/CEE del Consiglio, 83/228/CEE del Consiglio, 93/74/CEE del Consiglio, 93/113/CE del Consiglio e 96/25/CE del Consiglio e la decisione 2004/217/CE della Commissione

Note: relazionato con "imballaggio" , "confezionamento" e "etichettatura", "pubblicità"

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** la forma, l'aspetto o il confezionamento e i materiali di confezionamento usati, il modo in cui i mangimi sono disposti, il contesto in cui sono esposti. (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32009R0767&qid=1654964063172>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: presentazione
- ❖ Nome scientifico:
- ❖ Variante ortografica:
- ❖ Acronimo:
- ❖ Abbreviazione:

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“I codici dovrebbero stabilire disposizioni che consentano all'acquirente di effettuare scelte informate. Essi, inoltre, dovrebbero fornire alla persona responsabile dell'etichettatura importanti indicazioni sui vari elementi dell'etichettatura. Essi possono aiutare nell'interpretazione del quadro per l'etichettatura facoltativa o per la presentazione dell'etichettatura obbligatoria. I codici dovrebbero essere utilizzati su base volontaria, ad eccezione dei casi in cui l'uso dei codici è indicato sull'etichettatura.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32009R0767&qid=1654964063172>)

procedura uniforme di autorizzazione delle sostanze

- ❖ **Fonte del termine:** **REGOLAMENTO (CE) N. 1331/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO, del 16 dicembre 2008, che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari**

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** procedura per la valutazione e autorizzazione degli additivi alimentari, enzimi alimentari, aromi alimentari e materiali di base di aromi alimentari al fine di ottenere libera circolazione degli alimenti nell'Unione Europea e un elevato livello di tutela della salute umana, definendo le modalità di aggiornamento degli elenchi di sostanze a seguito di una domanda o su iniziativa della Commissione, seguito dall'adozione della stessa di un regolamento di aggiornamento. (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32008R1331&qid=1654965241732>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: procedimento uniforme
- ❖ Nome scientifico: procedura uniforme di autorizzazione delle sostanze
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“La procedura uniforme di autorizzazione delle sostanze deve rispondere alle esigenze di trasparenza e di informazione del pubblico pur garantendo il diritto del richiedente a mantenere la riservatezza di talune informazioni.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32008R1331&qid=1654965241732>)

prodotto fitosanitario

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (CE) n. 1107/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009 , relativo all'immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari e che abroga le direttive del Consiglio 79/117/CEE e 91/414/CEE

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: fitofarmaci

- ❖ **Definizione:** preparati contenenti una o più sostanze attive, destinate a proteggere i vegetali o i prodotti vegetali da tutti gli organismi nocivi o a prevenirne gli effetti; influire sui processi vitali dei vegetali, senza peraltro fungere da fertilizzanti; conservare i prodotti vegetali, sempre ché se tali sostanze o prodotti non siano disciplinati da disposizioni speciali in materia di conservanti; eliminare o controllare l'accrescimento delle piante indesiderate o infestanti (https://www.iss.it/detergenti-disinfettanti-e-disinfestanti/-/asset_publisher/7sjhk7IKUOJ0/content/cosa-sono-i-prodotti-fitosanitari)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: fertilizzante / pesticida
- ❖ Nome scientifico: prodotto fitosanitario
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Tuttavia, le condizioni ambientali o agricole specifiche del territorio di uno o più Stati membri potrebbero richiedere che, al momento dell'attuazione, gli Stati membri riconoscano o modifichino un'autorizzazione rilasciata da un altro Stato membro, o rifiutino di autorizzare il prodotto fitosanitario nel loro territorio, se le condizioni ambientali o agricole specifiche lo giustificano o se il livello elevato di protezione, sia della salute umana e animale sia dell'ambiente, richiesto dal presente regolamento non può essere raggiunto.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=celex%3A32009R1107>)

prodotto non trasformato

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** 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 (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0852&from=es>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: prodotto non trasformato
- ❖ Nome scientifico: --
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e Igiene
- ❖ Contesto: “[...] *“prodotti trasformati”*: prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche.” (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0852&from=es>)

prodotto trasformato

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** prodotto alimentare ottenuto dalla trasformazione di prodotti non trasformati. Tali prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche. (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0852&qid=1647888456991&from=IT>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: prodotto trasformato
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e Igiene
- ❖ Contesto: *“Gli stabilimenti per la fabbricazione, la manipolazione e il condizionamento di alimenti trasformati devono disporre di locali adeguati, sufficientemente ampi per consentire il magazzinaggio separato delle materie prime e dei prodotti trasformati e di uno spazio refrigerato separato sufficiente.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=CELEX:02004R0852-20090420&from=DA>)

produttore

- ❖ **Fonte del termine:** 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

Note: "produttore agricolo" "produttore del settore alimentare"

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: fabbricante

- ❖ **Definizione:** Che produce un bene
(https://dizionari.corriere.it/dizionario_italiano/P/produttore.shtml?refresh_cp)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: produttore
- ❖ Nome scientifico: --
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Un produttore o un utilizzatore di una sostanza aromatizzante, o il rappresentante di tale produttore o utilizzatore, su richiesta della Commissione, comunica il quantitativo di sostanza aggiunta agli alimenti nella Comunità in dodici mesi. Le informazioni fornite in tale contesto sono trattate come riservate nella misura in cui tali informazioni non sono richieste ai fini della valutazione della sicurezza.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32008R1334&qid=1655478357983>)

produzione locale

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016, relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale («normativa in materia di sanità animale»)

Note: associato a "prodotto locale"

Identificatore IATE: --

Sinonimi: prodotto a chilometro zero ; prodotto locale; quasi sinonimi: produzione regionale

- ❖ **Definizione:** definisce una dimensione della qualità e identifica una regione geografica di produzione ma non indica necessariamente che questo prodotto debba essere consumato nella stessa area (la definizione si riferisce a "prodotto locale": <https://agrireregionieuropa.univpm.it/it/content/article/31/30/prodotto-locale-e-sistemi-alternativi-di-vendita#:~:text=Il%20concetto%20di%20%22prodotto%20locale,essere%20consumato%20nella%20stessa%20area.>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: alimenti di produzione locale
- ❖ Nome scientifico: --
- ❖ Variante ortografica: prodotti di produzione locale
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Per evitare oneri e costi amministrativi ingiustificati, in particolare per le imprese che presentano un rischio ridotto, è opportuno, ove possibile, introdurre nelle misure interessate un certo margine di flessibilità, che consenta di adeguare il sistema di registrazione e riconoscimento alle condizioni e ai modelli di produzione locali e regionali.”* (https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32016R0429&qid=1655749817921)

programma di sorveglianza

- ❖ **Fonte del termine:** **REGOLAMENTO (UE) 2016/429 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO, del 9 marzo 2016, relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale («normativa in materia di sanità animale»)**

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: programma di monitoraggio sanitario; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** si tratta di un fattore fondamentale per la sorveglianza della salute animale, attraverso il quale ogni anno si esaminano campioni di animali da reddito alla ricerca di epizootie e zoonosi per documentare l'assenza di malattie.

(<https://www.blv.admin.ch/blv/it/home/tiere/tiergesundheit/ueberwachung/nationales-ueberwachungsprogramm.html>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: programma di sorveglianza sanitaria
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Nei casi in cui tali malattie non siano prontamente eradicato e divengano endemiche, sarà richiesto un programma obbligatorio di eradicazione a lungo termine. Per altre malattie che possono già essere presenti in alcune parti dell'Unione è richiesta l'eradicazione obbligatoria o facoltativa. In tali casi, è opportuno introdurre restrizioni ai movimenti di animali e prodotti, quale un divieto di movimento da e verso le regioni colpite o semplicemente l'obbligo di effettuare prove sugli animali e i prodotti interessati prima della consegna. In altri casi, potrebbe essere opportuno limitarsi a mettere in atto un programma di sorveglianza della distribuzione della malattia in questione, senza adottare ulteriori misure.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32016R0429&qid=1654764660671>)

proliferazione batterica

- ❖ **Fonte del termine:** 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.

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: moltiplicazione batterica, crescita batterica ; quasi sinonimi: alterazione degli alimenti, colonia batterica

- ❖ **Definizione:** conseguenza di una manipolazione, preparazione e conservazione meno sofisticata degli alimenti, che può originare contaminazione, nociva per il consumatore finale: può di fatti dar luogo a fenomeni di intossicazione, infezioni e tossinfezione alimentare causa dei batteri presenti nel cibo. (<https://sqpiu.it/quali-fattori-influenzano-crescita-microbica-alimenti-haccp/#:~:text=La%20proliferazione%20batterica%20negli%20alimenti,nociva%20per%20il%20consumatore%20finale.>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: proliferazione batterica
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“È opportuno che il criterio per il latte crudo usato per la fabbricazione di prodotti lattiero-caseari sia tre volte superiore al criterio per il latte crudo raccolto presso l'azienda zootecnica. Il criterio per il latte utilizzato per la fabbricazione di prodotti lattiero-caseari trasformati è un valore assoluto, mentre per il latte raccolto presso l'azienda si tratta di un valore medio. L'osservanza dei requisiti in materia di temperatura stabiliti nel presente regolamento non impedirà completamente la proliferazione batterica durante il trasporto e il magazzinaggio.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1655373871745&from=IT>)

prova interlaboratorio

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 febbraio 2005, concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: -- ; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** una prova comparativa nella quale diversi laboratori effettuano analisi su campioni identici e che consente quindi di valutare la qualità delle analisi eseguite dai singoli laboratori (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=celex:32005R0396>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: Prova valutativa interlaboratorio ISO/IEC 17043
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“In questa area sono presenti informazioni sintetiche sulle prove valutative organizzate dall’Area Funzionale Prove Valutative per la Sicurezza Chimica degli Alimenti del Dipartimento Sicurezza Alimentare, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria, accreditato quale Organizzatore di Prove Valutative Interlaboratorio ISO/IEC 17043 (n° di accreditamento 0002P del 02/01/2019), campo di accreditamento: "metalli negli alimenti con scopo flessibile, schema quantitativo", su richiesta del Laboratorio Nazionale di Riferimento per i metalli e i composti azotati (LNR-MN).”*(<https://www.iss.it/-/formazione-6>)

punto critico di controllo

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (CE) n° 183/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de enero de 2005, por el que se fijan requisitos en materia de higiene de los piensos

Note: è uno dei 7 principi dell'HACCP

Identificatore IATE: --

Sinonimi: -- ; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** è una qualsiasi tappa o fase del processo produttivo nella quale si può mettere in atto un controllo volto a prevenire, eliminare o ridurre qualsiasi pericolo per la sicurezza alimentare. (<https://www.feltrinhaccp.it/ccp-cp-sistema-haccp/>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: punto critico di controllo
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: C.C.P.
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e Igiene
- ❖ Contesto: *“La sicurezza dei prodotti alimentari è garantita principalmente da misure di prevenzione, quali la messa in atto di pratiche corrette in materia di igiene e di procedure basate sui principi dell'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (procedure HACCP).”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/ALL/?uri=celex%3A32005R2073>)

qualità

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008 , relativo agli additivi alimentari .

Note: si trova come: "qualità degli ingredienti impiegati" ; "qualità nutrizionale del prodotto" ; "qualità nutrizionale" ; "qualità microbiologica"

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** l'insieme delle proprietà e caratteristiche di un prodotto o servizio che gli conferiscono l'attitudine a soddisfare bisogni espressi o impliciti (<https://vittorioromeo.info/Misc/gqual.pdf>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: qualità igienico-sanitaria di un alimento
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Gli additivi alimentari dovrebbero essere autorizzati e utilizzati soltanto se soddisfano i criteri stabiliti nel presente regolamento. L’uso degli additivi alimentari deve essere sicuro, deve rispondere ad una necessità tecnologica e non deve indurre in errore i consumatori e deve presentare un vantaggio per questi ultimi. I casi in cui il consumatore è indotto in errore includono, tra l’altro, la natura, la freschezza, la qualità degli ingredienti impiegati, la genuinità del prodotto o il carattere naturale del processo di produzione o la qualità nutrizionale del prodotto, incluso il suo contenuto di frutta e verdura.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32008R1333&qid=1655486470132>)

quantum satis

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008 , relativo agli additivi alimentari

Note: locuz. lat. (propr. «quanto [è] abbastanza», cioè «quanto basta»).

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: quantità necessaria

- ❖ **Definizione:** 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 (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32008R1333&qid=1655111723736>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: quanto basta
- ❖ Nome scientifico: quantum satis
- ❖ Variante ortografica: quanto basta
- ❖ Acronimo: qb (solo per la formula “quanto basta”)
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Per un additivo alimentare può, se del caso, non essere specificata una quantità numerica massima (quantum satis). In tal caso, l'additivo alimentare è utilizzato conformemente al principio «quantum satis».”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32008R1333&qid=1655111723736>)

quarantena

- ❖ **Fonte del termine: Regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016, relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale («normativa in materia di sanità animale»)**

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi:

- ❖ **Definizione:** il mantenimento di animali in isolamento senza contatto diretto o indiretto con animali che si trovano al di fuori dell'unità epidemiologica, al fine di impedire la diffusione di una o più malattie specifiche mentre gli animali in isolamento sono tenuti sotto osservazione per un periodo definito e, se del caso, sottoposti a prove e oggetto di cure (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32016R0429&qid=1655132407675>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: quarantena
- ❖ Nome scientifico: quarantena degli animali
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“La zona di quarantena non dovrebbe essere situata vicino al porcile, prevedere l'isolamento completo di individui sospetti, il cambio di indumenti per il personale dopo il contatto. Per i suini in arrivo da altri luoghi la quarantena è stabilita per un periodo di un mese in modo che il periodo di incubazione di eventuali malattie termini prima del contatto con gli abitanti della sala comune. In questo momento, gli arrivi vengono regolarmente esaminati, vengono effettuate le vaccinazioni necessarie. Se vengono rilevate malattie, fanno una dichiarazione ai servizi veterinari, informando dove sono stati acquistati i suini.”*(<https://garden-it.desiguxpro.com/svini/skolko-mozhno-derzhat-v-hozyajstve.html>)

razione giornaliera

- ❖ **Fonte del termine:** Direttiva 2002/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 7 maggio 2002, relativa alle sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali - Dichiarazione del Consiglio

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: razionamento, foraggio; quasi sinonimi: fabbisogno giornaliero

- ❖ **Definizione:** la quantità totale di mangimi, sulla base di un tasso di umidità del 12 %, necessaria in media al giorno ad un animale di una specie, di una categoria d'età e di un rendimento determinati, per soddisfare tutti i suoi bisogni (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32002L0032&qid=1654697030430>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: quantità giornaliera di cibo
- ❖ Nome scientifico: razione giornaliera
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Le istruzioni per un uso corretto dei mangimi complementari e delle materie prime per mangimi contenenti additivi in quantità superiore ai tenori massimi fissati per i mangimi completi indicano la quantità massima – giornaliera in grammi o chilogrammi o unità di volume di mangime complementare e materie prime per mangimi per animale, o – in percentuale della razione giornaliera , o – per chilogrammo di mangime completo o in percentuale di mangime completo, in modo da garantire l'osservanza dei rispettivi tenori massimi di additivi per mangimi nella razione giornaliera.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32009R0767&qid=1654698405289>)

registrazione degli stabilimenti

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016, relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale («normativa in materia di sanità animale»)

Note: In Italia " Registro Nazionale degli stabilimenti "

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: inventario degli stabilimenti; elenco stabilimenti

- ❖ **Definizione:** catalogazione e censimento di tutti gli stabilimenti del settore alimentare in cui si esegue una qualsiasi fase di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita dei prodotti di origine animale per consentire cooperazione degli operatori del settore alimentare al fine di conseguire rintracciabilità e consentire alle autorità competenti di effettuare in modo efficace i controlli ufficiali. (adattata da: <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:it:PDF>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: Registrazione degli stabilimenti inerenti la sicurezza alimentare e la sanità pubblica veterinaria
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“La registrazione degli stabilimenti e la cooperazione degli operatori del settore alimentare sono necessarie per consentire alle autorità competenti di effettuare in modo efficace i controlli ufficiali. La rintracciabilità degli alimenti e dei relativi ingredienti lungo la catena alimentare è un elemento essenziale per garantire la sicurezza degli alimenti.”* (<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:it:PDF>)

residui di antiparassitari

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 febbraio 2005, concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: residui di pesticidi; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** quantità misurabili di principi attivi (ovvero sostanze chimiche usate per proteggere le piante da malattie e organismi nocivi) e loro metaboliti o prodotti di degradazione che possono trovarsi sui raccolti o negli alimenti di origine animale.
(<https://www.efsa.europa.eu/it/topics/topic/pesticides#:~:text=I%20residui%20di%20pesticidi%20sono,negli%20alimenti%20di%20origine%20animale.>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: Residui di antiparassitari nei prodotti alimentari e nei mangimi
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Tali norme fondamentali devono essere integrate da norme più specifiche volte a garantire il funzionamento efficace del mercato interno e degli scambi con i paesi terzi per quanto riguarda i prodotti freschi, trasformati e/o composti di origine vegetale e animale, destinati al consumo umano o animale, che possono contenere residui di antiparassitari, stabilendo nel contempo le basi per assicurare un elevato livello di tutela della salute umana e animale e degli interessi dei consumatori.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=celex:32005R0396>)

richiamo dal mercato

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005 , sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: ritiro dal mercato

- ❖ **Definizione:** azione intrapresa per prodotti che creano una minaccia immediata alla salute pubblica e alla sicurezza e viene quindi rimosso dalla vendita. I richiami dal mercato sono di solito effettuati dal produttore o importatore e devono essere segnalati all'autorità competente. (https://www.foodauthority.nsw.gov.au/sites/default/files/_Documents/translationsfinal/italian_food_recalls_and_withdrawals.pdf)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: richiamo dal mercato
- ❖ Nome scientifico: --
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Vi informiamo che sono state attivate le procedure di richiamo dal mercato del prodotto “Kinder Schoko Bons” nei formati da 46 g e da 125 g dell’azienda Ferrero per possibile presenza di Salmonella.”* (<https://www.aicpiemonte.it/news/richiamo-prodotti-dal-mercato-6/>)

(riconoscimento di) status di indenne da malattia

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento delegato (UE) 2020/689 della Commissione, del 17 dicembre 2019, che integra il regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme relative alla sorveglianza, ai programmi di eradicazione e allo status di indenne da malattia per determinate malattie elencate ed emergenti

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** garanzia da parte di laboratori di riferimento dell'Unione che siano state prese misure di biosicurezza, di sorveglianza, notifica, che si basano su analisi, prove e diagnosi solide e affidabili. (adattata da: https://www.alimenti-salute.it/sites/default/files/7.Santi_Annalisa.pdf)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: tatus di indenne da malattia per determinate malattie elencate ed emergenti
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“a situazione sanitaria degli allevamenti italiani registra da anni, grazie alla prevenzione e ai controlli veterinari, lo status di indenne da malattie come la TBC, la Brucellosi, la Leucosi enzootica, BSE, la peste suina e MVS. Il sistema sanitario monitora in modo stringente gli allevamenti su blue tongue, paratubercolosi, rinotracheite bovina, malattia di Aujeszky. Questi controlli rappresentano una certificazione dello stato di salute dei nostri allevamenti e di conseguenza del cibo che viene prodotto. Le patologie sono arrivate in passato dall'estero e spesso sono nate da animali allo stato brado”* (<https://www.fabiorolfi.net/blog-fabiorolfi.html?start=320>)

rintracciabilità

- ❖ **Fonte del termine:** 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

Note: si può trovare in collocazioni come "rintracciabilità degli alimenti" ; "rintracciabilità di un mangime" ; "rintracciabilità dei prodotti"; rintracciabilità delle materie prime dei mangimi ; rintracciabilità documentata"

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** 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 (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/ALL/?uri=celex:32002R0178>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: rintracciabilità
- ❖ Variante ortografica: tracciabilità
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e Igiene
- ❖ Contesto: *“La rintracciabilità degli alimenti e dei relativi ingredienti lungo la catena alimentare è un elemento essenziale per garantire la sicurezza degli alimenti.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0852&qid=1647967206406&from=IT>)

ritiro dal mercato

- ❖ **Fonte del termine:** 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

Note: si ritrova anche con sintagma V+N: "ritirare dal mercato"

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** azione intrapresa dall'azienda produttrice o distributrice per rimuovere un prodotto alimentare dal mercato anche se non ci sono problemi di salute pubblica e sicurezza, che può avvenire fondamentalmente per due ragioni: se il prodotto ha un difetto di qualità, ha un peso ridotto o ha un irregolarità nell'etichetta che non comporta rischi per la salute pubblica; oppure come precauzione per un potenziale rischio di salute pubblica, in attesa di ulteriori indagini. Per questo ultimo caso, se viene stabilito un rischio per la salute pubblica, l'alimento deve essere ritirato, bloccando la produzione e distribuzione.
(<https://www.foodauthority.nsw.gov.au>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: ritiro dal mercato
- ❖ Nome scientifico: ritiro dei prodotti alimentari dal mercato
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Il fatto che un alimento sia conforme alle specifiche disposizioni ad esso applicabili non impedisce alle autorità competenti di adottare provvedimenti appropriati per imporre restrizioni alla sua immissione sul mercato o per disporre il ritiro dal mercato qualora vi siano motivi di sospettare che, nonostante detta conformità, l'alimento è a rischio.”*
(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32002R0178&qid=1655286333656>)

salmonella

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005 , sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** Genere di batterî della famiglia enterobatteriacee con numerose specie gram-negative, a metabolismo aerobico-anaerobico facoltativo e a parassitismo obbligato, a forma di bastoncello e provviste di ciglia, dotate di azione patogena più o meno spiccata nei confronti di animali e dell'uomo, in cui provocano il tifo addominale e i paratifi A, B e C, e inoltre enteriti, tossinfezioni alimentari, setticemie, meningiti; il loro potere patogeno è dovuto sia a tossine, che talora agiscono elettivamente sui centri nervosi, sia a un'azione piogena facoltativa; hanno la capacità di svilupparsi rigogliosamente al di fuori dell'organismo, spec. sugli alimenti, e di sopravvivere a lungo nell'acqua, nel terreno e perfino negli alimenti conservati. (<https://www.treccani.it/vocabolario/salmonella>)

Note:

VARIATION

- ❖ Nome comune: salmonella
- ❖ Nome scientifico: salmonella enterobatteriacee
- ❖ Variante ortografica: infezione da Salmonella
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Infettivologia
- ❖ Contesto: *“I criteri per la carne e i prodotti a base di carne devono tenere conto del miglioramento della situazione previsto per quanto riguarda la salmonella a livello di produzione primaria.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/ALL/?uri=celex%3A32005R2073>)

salute animale

- ❖ **Fonte del termine:** **REGOLAMENTO (UE) 2017/625 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari**

Note: relazionato con benessere degli animali

Identificatore IATE: 45158

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** situazione sanitaria del patrimonio zootecnico promuovendo la prevenzione e riduzione dell'incidenza delle malattie degli animali. attraverso piani di eradicazione e di sorveglianza messi in atto dall'Unione Europea (https://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?id=1739&area=sanitaAnimale&menu=vuoto)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: salute animale
- ❖ Nome scientifico: --
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“La legislazione dell’Unione in materia di salute animale ha l’obiettivo di garantire un elevato livello di salute umana e animale nell’Unione, lo sviluppo razionale dell’agricoltura e dell’acquacoltura, e l’incremento della produttività. Tale legislazione costituisce un contributo indispensabile alla realizzazione del mercato interno per gli animali e i prodotti di origine animale e alla prevenzione della diffusione di malattie infettive nei casi di pertinenza dell’Unione.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/it/TXT/?uri=CELEX%3A32017R0625>)

salute pubblica

- ❖ **Fonte del termine:** **REGOLAMENTO (CE) n. 2073/2005 DELLA COMMISSIONE, del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari**

Note: relazionato con "benessere dei cittadini" e "misure veterinarie collegate con la sanità pubblica (SCVPH)"

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** Bene giuridico tutelato dal codice penale nel Titolo Vi relativo ai delitti contro l'incolumità pubblica e consistente nell'insieme delle condizioni di sicurezza relative alla vita, all'integrità fisica o alla salute di coloro che risultano essere esposti a pericolo per il corrompimento, l'adulterazione o la contraffazione di acque o sostanze destinate all'alimentazione. (<https://www.brocardi.it/dizionario/5047.html>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: salute pubblica
- ❖ Nome scientifico: --
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Al fine di contribuire alla protezione della salute pubblica ed evitare interpretazioni divergenti è opportuno fissare criteri armonizzati di sicurezza relativi all'accettabilità dei prodotti alimentari, in particolare per quanto riguarda la presenza di determinati microrganismi patogeni.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32005R2073&qid=1654880354229>)

salute vegetale

- ❖ **Fonte del termine:** 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

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: salute dei vegetali, salute delle piante; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** concerne la salute delle piante per la produzione vegetale, l'approvvigionamento di materie prime, la sicurezza alimentare, il patrimonio forestale, gli ecosistemi naturali e agricoli e la biodiversità. (https://www.protezionedellepiante.it/wp-content/uploads/2020/04/introduzione_alla_nuova_disciplina_fitosanitaria-1.pdf)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: salute vegetale
- ❖ Nome scientifico: --
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“La legislazione alimentare persegue uno o più fra gli obiettivi generali di un livello elevato di tutela della vita e della salute umana, della tutela degli interessi dei consumatori, comprese le pratiche leali nel commercio alimentare, tenuto eventualmente conto della tutela della salute e del benessere degli animali, della salute vegetale e dell'ambiente.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32002R0178&qid=1654881026791>)

scongelamento

- ❖ **Fonte del termine: Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari.**

Note: frequente come "processo di scongelamento"

Identificatore IATE: 1098728

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** processo che consente di aumentare la durata di prodotti che altrimenti deperirebbero molto in fretta: un alimento sottoposto a temperature negative subisce un estremo rallentamento di tutti i processi derivati dalle attività dei microrganismi che rappresentano la causa primaria di trasformazione e deperimento dell'alimento stesso (<https://www.facile626.it/blog/haccp/corretta-procedura-di-scongelamento/>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: scongelamento
- ❖ Nome scientifico: scongelamento dei prodotti alimentari
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Lo scongelamento dei prodotti alimentari deve essere effettuato in modo tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine. Nel corso dello scongelamento, gli alimenti devono essere sottoposti a temperature che non comportino rischi per la salute. Qualora il liquido proveniente dal processo di scongelamento possa costituire un rischio per la salute, esso deve essere adeguatamente allontanato. Dopo lo scongelamento, gli alimenti devono essere manipolati in maniera tale da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0852&qid=1655367900083&from=IT>)

selvaggina selvatica

- ❖ **Fonte del termine:** **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.**

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: animali selvatici; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** 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; ed anche selvaggina di penna oggetto di attività venatoria ai fini del consumo umano. (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1655138434373&from=IT>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: animale selvatico
- ❖ Nome scientifico: selvaggina selvatica
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Gli operatori del settore alimentare che gestiscono i macelli devono, se del caso, richiedere, ricevere, controllare le informazioni sulla catena alimentare nonché intervenire, come previsto nella presente sezione per tutti gli animali diversi dalla selvaggina selvatica, avviati o destinati ad essere avviati al macello.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1655138434373&from=IT>)

selvaggina selvatica grossa

- ❖ **Fonte del termine:** **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.**

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: selvaggina di grossa taglia; quasi sinonimi: animali selvatici di grossa taglia, cacciagione

- ❖ **Definizione:** mammiferi terrestri selvatici che vivono in libertà i quali non
- ❖ appartengono alla categoria della selvaggina selvatica piccola (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1655138434373&from=IT>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: selvaggina selvatica grossa
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Dopo l'abbattimento, la selvaggina selvatica grossa deve essere privata dello stomaco e dell'intestino il più rapidamente possibile e, se necessario, essere dissanguata.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1655138434373&from=IT>)

selvaggina selvatica piccola

- ❖ **Fonte del termine:** 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

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** selvaggina di penna e lagomorfi che vivono in libertà (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1654789855915&from=IT>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: selvaggina selvatica piccola
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: “) *Al fine di assicurare un’adeguata ispezione della selvaggina selvatica oggetto di attività venatorie immessa nel mercato della Comunità, le carcasse di animali oggetto di detta attività e relativi visceri sono presentati presso un centro di lavorazione della selvaggina per un’ispezione post mortem ufficiale*” (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1654789855915&from=IT>)

sistema di allarme rapido

- ❖ **Fonte del termine:** 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

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** è un sistema di allarme, sotto forma di rete, per la notifica di un rischio diretto o indiretto per la salute umana dovuto ad alimenti o mangimi o anche dovuto a rischi legati a materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti e ai mangimi per animale da affezione (https://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?area=sicurezzaAlimentare&id=1146&menu=sistema)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: sistema di allerta rapido per alimenti e mangimi
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: RASFF
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Le recenti crisi alimentari hanno dimostrato la necessità di istituire un sistema di allarme rapido migliore e più ampio, che interessi gli alimenti e i mangimi. Tale sistema rivisto dovrebbe essere gestito dalla Commissione e comprendere tra i membri della rete gli Stati membri, la Commissione e l'Autorità. Esso non dovrebbe riguardare le modalità comunitarie di uno scambio rapido di informazioni in caso di emergenza radioattiva, quali definite dalla decisione 87/600/Euratom del Consiglio.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32002R0178&qid=1654692027045>)

sistema di identificazione e registrazione delle specie

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016, relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale («normativa in materia di sanità animale»)

Note: --

Identificatore IATE: ---

Sinonimi: -- ; quasi sinonimi: anagrafe zootecnica

- ❖ **Definizione:** istituzione delle anagrafi zootecniche, cioè sull'identificazione e registrazione delle aziende zootecniche e degli animali (<https://veterinariaalimenti.sanita.marche.it/Articoli/sistema-dei-controlli-di-identificazione-e-registrazione-nellambito-delle-anagrafi-zootecniche#:~:text=Il%20sistema%20dei%20controlli%20sulla,aziende%20zootecniche%20e%20degli%20animali%20.>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: sistema di registrazione e identificazione degli animali
- ❖ Variante ortografica:
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: sistema I & R

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“È opportuno elaborare prescrizioni specifiche per l'identificazione e la registrazione delle diverse specie di animali terrestri e di materiale germinale detenuti al fine di facilitare l'attuazione efficace delle norme di prevenzione e controllo delle malattie di cui al presente regolamento. Inoltre, è importante prevedere la possibilità di istituire un sistema di identificazione e registrazione delle specie per le quali tali disposizioni non esistono o laddove un cambiamento delle circostanze e dei rischi lo giustifichino.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32016R0429&qid=1654790715071>)

sistema TRACES

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016, relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale («normativa in materia di sanità animale»)

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** è un sistema informatico europeo per il commercio internazionale di animali, merci di origine animale e alcuni prodotti di origine non animale. Permette la trasparenza nel processo commerciale del traffico transfrontaliero di animali, alimenti e sottoprodotti di origine animale all'interno dell'UE e con i paesi terzi. (<https://www.blv.admin.ch/blv/it/home/import-und-export/rechts-und-vollzugsgrundlagen/hilfsmittel-und-vollzugsgundlagen/traces.html>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: TRACES
- ❖ Nome scientifico: TRAdE Control and Export System
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: Traces
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“La Commissione europea è responsabile del controllo del sistema TRACES, del suo sviluppo e della sua manutenzione”* (https://musei.regione.veneto.it/c/document_library/get_file?uuid=a9bd30c0-f8ab-43f6-b6d9-00e847cc00e4&groupId=10701)

sostanza nutritiva

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: principio nutritivo; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** Elemento o composto necessario per una crescita e uno sviluppo normali e per il mantenimento di buone condizioni di salute. (<https://www.efsa.europa.eu/it/glossary/nutrient#:~:text=Elemento%20o%20composto%20necessario%20per,deve%20assumerle%20attraverso%20il%20ci%20bo.>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: sostanza nutritiva
- ❖ Nome scientifico: --
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: “*La quantità della sostanza cui fa riferimento un’indicazione nutrizionale o sulla salute che non figura nell’etichettatura nutrizionale è indicata nello stesso campo visivo dell’etichettatura nutrizionale.*” (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32011R1169&qid=1654792484274>)

sottoprodotto di origine animale

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016, relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale («normativa in materia di sanità animale»)

Note: --

Identificatore IATE: 1068085

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** 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; (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX:02009R1069-20190715>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: scarti di produzione di origine animale
- ❖ Nome scientifico: sottoprodotto di origine animale
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: S.O.A.
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e salute
- ❖ Contesto: *“Le disposizioni di cui ai commi precedenti, non pregiudicano l'obbligo delle Autorità competenti di intervenire rapidamente per eliminare o limitare i rischi sanitari per l'uomo, per gli animali e per le piante, o i rischi per il benessere degli animali o, relativamente agli OGM e ai prodotti fitosanitari e ai sottoprodotti di origine animale, anche i rischi per l'ambiente.”*
(<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2021/03/11/21G00034/sg>)

stabilimento confinato

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016, relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale («normativa in materia di sanità animale»)

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: allevamento in ambiente confinato

- ❖ **Definizione:** qualsiasi stabilimento permanente, situato in una zona geografica circoscritta, creato su base volontaria e riconosciuto al fine dei movimenti, in cui gli animali sono: a) detenuti o allevati ai fini della partecipazione a mostre, per scopi educativi, di conservazione della specie o di ricerca; b) confinati e separati dall'ambiente circostante; e c) oggetto di sorveglianza sanitaria e di misure di biosicurezza (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32016R0429&qid=1654848992138>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: stabilimento confinato
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e sanità animale
- ❖ Contesto: *“Gli stabilimenti confinati , solitamente utilizzati per tenervi animali da laboratorio o animali degli zoo, in genere hanno un livello elevato di biosicurezza e uno stato sanitario favorevole e ben controllato, e sono interessati da un numero ridotto di movimenti o da movimenti unicamente all'interno dei loro circuiti chiusi.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32016R0429&qid=1654848992138>)

stabilimento di acquacoltura

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016, relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale («normativa in materia di sanità animale»)

Note: termine relazionato con "acquacoltura intensiva" e "acquacoltura biologica"

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: stabilimento di piscicoltura

- ❖ **Definizione:** indica gli stabilimenti in cui avvengono allevamenti intensivi di specie di acqua salata, salmastra o dolce attraverso l'impegno di tecnologie avanzate (<https://pofeamp.politicheagricole.it>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: stabilimento di acquacoltura
- ❖ Nome scientifico: --
- ❖ Variante ortografica: stabilimenti di acquicoltura
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e sanità animale
- ❖ Contesto: “[...] *la registrazione e il riconoscimento degli stabilimenti di acquacoltura e degli stabilimenti di alimenti di origine acquatica autorizzati a lottare contro le malattie, la conservazione della documentazione e i registri degli stabilimenti, è opportuno conferire alla Commissione competenze di esecuzione riguardo alla definizione delle norme relative agli obblighi di informazione, alle deroghe e alle altre norme di applicazione a tale riguardo.*”(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32016R0429&qid=1654848992138>)

stabulazione fissa

- ❖ **Fonte del termine:** il termine `stato ricavato attraverso ricerche in merito al termine "stabulazione" che fa riferimento al 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

Note: --

Identificatore IATE: 1258065

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** stabulazione che consiste nel tenere il bestiame rinchiuso in una stalla e vincolato a una postazione fissa (<https://dizionario.internazionale.it/parola/stabulazione-fissa>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: stabulazione fissa
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Agricoltura
- ❖ Contesto: *“L'allevamento a stabulazione fissa, fino a qualche decennio fa, considerato come il tipico sistema di stabulazione dei bovini, sia per i grandi allevamenti di vacche da latte, che per quelli da carne, da lavoro o da ingrasso, prevede che l'animale sia vincolato alla sua posta, con una catena che gli permette esclusivamente i movimenti necessari per mangiare, bere e sdraiarsi.”*(<https://informatorezootecnico.edagricole.it/senza-categoria/benessere-bovino-nellallevamento-a-posta-fissa/>)

stabulazione libera

- ❖ **Fonte del termine:** il termine `stato ricavato attraverso ricerche in merito al termine "stabulazione" che fa riferimento al 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

Note: --

Identificatore IATE: 1702950

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** Stabulazione che consiste nel tenere il bestiame in un recinto all'aperto, appositamente attrezzato, in cui possa muoversi liberamente. (<https://dizionario.internazionale.it/parola/stabulazione-libera>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: stabulazione libera
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Agricoltura
- ❖ Contesto: *“Per quanto attiene invece alla formazione dei referenti ASL di settore, si è dato corso ad eventi formativi riferiti al benessere delle bovine da latte a stabulazione libera.”* (<http://www.regione.piemonte.it>)

stato sanitario

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016, relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale («normativa in materia di sanità animale»)

Note: --

Identificatore IATE: 2250473

Sinonimi: --; quasi sinonimi: sanità animale

- ❖ **Definizione:** lo stato rispetto alle malattie elencate pertinenti per una determinata specie elencata: a) di un animale; b) di animali in: un'unità epidemiologica; uno stabilimento; una zona; un compartimento; uno Stato membro; un paese terzo o un territorio. (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=CELEX:32016R0429&qid=1654848992138&from=IT>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: stato sanitario
- ❖ Nome scientifico: --
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e Sanità Animale
- ❖ Contesto: *“La metodologia, la frequenza e l'intensità della sorveglianza dovrebbero essere adattate a ciascuna malattia specifica e tenere conto del fine specifico della sorveglianza, dello stato sanitario degli animali della zona interessata e di qualsiasi ulteriore sorveglianza condotta dagli operatori.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=CELEX:32016R0429&qid=1654848992138&from=IT>)

termine minimo di conservazione

- ❖ **Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione**

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: data di scadenza

- ❖ **Definizione:** la data fino alla quale tale prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=celex%3A32011R1169>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: data di scadenza
- ❖ Nome scientifico: termine minimo di conservazione (di un alimento)
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: TMC
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e Igiene
- ❖ Contesto: *“Il termine minimo di conservazione è indicato come segue: a) la data è preceduta dalle espressioni: – "da consumarsi preferibilmente entro il ..." quando la data comporta l'indicazione del giorno, – "da consumarsi preferibilmente entro fine ...", negli altri casi; b) le espressioni di cui alla lettera a) sono accompagnate: – dalla data stessa, oppure dall'indicazione del punto in cui essa è indicata sull'etichettatura.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX:32011R1169>)

titolo alcolometrico volumico

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: gradazione alcolica; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** si intende la misura del contenuto di etanolo in una bevanda alcolica. (<http://www.studiomedicodestefanis.it/Alcol/Alcol1C.htm>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: grado alcolico
- ❖ Nome scientifico: titolo alcolometrico volumico
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: (num) %/vol

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Il titolo alcolometrico volumico effettivo delle bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2 % in volume diverse da quelle di cui al paragrafo 1 è indicato conformemente all'allegato XII.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX:32011R1169&qid=1654680412945>)

tossicità

- ❖ **Fonte del termine: 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 - Dichiarazione della Commissione**

Note: --

Identificatore IATE: 8285641

Sinonimi: dannosità ; nocività; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** Potenziale di una sostanza di causare un danno a un organismo vivente. (<https://www.efsa.europa.eu/it/glossary-taxonomy-terms/t>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: tossicità
- ❖ Nome scientifico: --
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“È impossibile escludere totalmente la presenza di sostanze indesiderabili ma è importante che la loro quantità nei prodotti destinati all'alimentazione degli animali sia ridotta, con dovuto riguardo alla tossicità acuta, bioaccumulabilità e degradabilità della sostanza, in modo da impedire che si producano effetti indesiderati e nocivi.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32002L0032&qid=1655826957015>)

tossina

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

Note: associato generalmente a "metaboliti"

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** Nome dato a sostanze biologiche aventi azione dannosa, anche a minime dosi, sugli organismi viventi, e che possono avere varia origine: microbica (elaborate da schizomiceti, miceti, virus), vegetale (fitotossine), animale (zootossine). (<https://www.treccani.it/vocabolario/tossina/>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: tossina
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e quelli finiti, in grado di consentire la crescita di microrganismi patogeni o la formazione di tossine non devono essere conservati a temperature che potrebbero comportare rischi per la salute. La catena del freddo non deve essere interrotta.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0852&qid=1655473534535&from=IT>)

trasporto

- ❖ **Fonte del termine:** 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

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** servizio di spostamento di prodotti alimentari da un luogo all'altro (per esempio dal luogo di produzione al luogo di vendita), il quale deve avvenire con mezzi igienicamente idonei e tali da assicurare una adeguata protezione delle materie trasportate, evitando insudiciamento o altro danno che possa derivare ai prodotti alimentari. (<https://www.italfreddo.com/blog/trasporto-alimenti-in-territorio-nazionale--10-cose-da-conoscere#:~:text=Il%20trasporto%20di%20sostanze%20alimentari,possa%20derivare%20alle%20sostanze%20alimentari.>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: trasporto
- ❖ Nome scientifico: operazioni di trasporto
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Il macello deve disporre di uno spazio separato dotato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto per il bestiame. Tuttavia i macelli non devono avere tali spazi e strutture se l'autorità competente lo consenta e qualora esistano nelle vicinanze spazi e strutture ufficialmente autorizzati.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&from=IT>)

valutazione del rischio

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008 , relativo agli additivi alimentari

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** processo su base scientifica costituito da quattro fasi: individuazione del pericolo, caratterizzazione del pericolo, valutazione dell'esposizione al pericolo e caratterizzazione del rischio. La valutazione è alla base delle scelte successive degli organismi deputati alla gestione dei rischi. (Ministero della Salute
- ❖ <https://www.salute.gov.it/portale/rischioAlimentare/dettaglioContenutiRischiAlimentare.jsp?lingua=italiano&id=4840&area=Valutazione%20rischio%20catena%20alimentare&menu=rischio#:~:text=Valutazione%20e%20comunicazione%20del%20risch>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: valutazione del rischio alimentare
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e Igiene
- ❖ Contesto: *“La comunicazione del rischio dovrebbe prestare particolare attenzione a spiegare in maniera precisa, chiara, completa, coerente, adeguata e tempestiva non solo i risultati della valutazione del rischio , ma anche in che modo tali constatazioni sono utilizzate per contribuire a formare decisioni in materia di gestione del rischio, unitamente se del caso ad altri fattori validi.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32019R1381&qid=1648031961893>)

valutazione del rischio ambientale

- ❖ **Fonte del termine:** 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 - Dichiarazione della Commissione

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** valutazione che esamina le ripercussioni sull'ambiente dovute, ad esempio, all'introduzione di piante geneticamente modificate, all'uso di determinate sostanze negli alimenti, nei mangimi e nei prodotti fitosanitari ovvero all'introduzione e alla diffusione di organismi nocivi ai vegetali. (<https://www.efsa.europa.eu/it/topics/topic/environmental-risk-assessment#:~:text=La%20valutazione%20del%20rischio%20ambientale,di%20organismi%20nocivi%20ai%20vegetali.>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: valutazione del rischio ambientale
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: VRA
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“L'obiettivo di una valutazione del rischio ambientale è, caso per caso, quello di individuare e valutare gli effetti potenzialmente negativi dell'OMG, sia diretti sia indiretti, immediati o differiti, sulla salute umana e sull'ambiente, provocati dall'emissione deliberata o dall'immissione sul mercato di OGM.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32001L0018&qid=1654788403440>)

vendita diretta

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011 , relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

Note: --

Identificatore IATE: --

Sinonimi: filiera corta; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** forma di commercializzazione dei prodotti agricoli che mette in contatto produttori e consumatori, saltando tutte le fasi intermedie della filiera, e che per questo motivo spesso viene definita anche “filiera corta”. (<https://agrireregionieuropa.univpm.it/en/content/article/31/14/la-vendita-diretta-produttori-consumatori-e-collettivita?qt-eventi=0#:~:text=La%20vendita%20diretta%20%C3%A8%20una,definita%20anche%20%E2%80%9Cfiliera%20corta%E2%80%9D.>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: Vendita diretta di prodotti alimentari da parte del produttore primario
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: *“Ove gli alimenti siano offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio oppure siano imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta, a) la fornitura delle indicazioni di cui all’articolo 9, paragrafo 1, lettera c), è obbligatoria; b) la fornitura di altre indicazioni di cui agli articoli 9 e 10 non è obbligatoria, a meno che gli Stati membri adottino disposizioni nazionali che richiedono la fornitura, parziale o totale, di tali indicazioni o loro elementi.”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32011R1169&qid=1655719986524>)

veterinario ufficiale

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016, relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale («normativa in materia di sanità animale»)

Note: --

Identificatore IATE: 1502466

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** un veterinario autorizzato dall'autorità competente e adeguatamente qualificato per eseguire le attività ufficiali conformemente al presente regolamento (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32016R0429&qid=1654693224220>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: veterinario ufficiale
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare
- ❖ Contesto: “*Gli Stati membri autorizzano l'ingresso nell'Unione di partite di animali, materiale germinale e prodotti di origine animale solo se il certificato sanitario di cui al paragrafo 1, lettera a), è stato verificato e firmato da un veterinario ufficiale in un paese terzo o territorio in conformità a prescrizioni in materia di certificazione equivalenti a quelle previste all'articolo 149, paragrafo 3, o all'articolo 216, paragrafo 3, e alle norme adottate ai sensi dell'articolo 149, paragrafo 4, o dell'articolo 216, paragrafo 4.*”(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32016R0429&qid=1654693224220>)

zona di stabulazione

- ❖ **Fonte del termine: 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**

Note: --

Identificatore IATE:

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** 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 (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32004R0853&qid=1654684662967>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: zona di stabulazione
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e sanità
- ❖ Contesto: *“Nelle zone di stabulazione devono essere assicurate condizioni ottimali di depurazione. In particolare, gli operatori del settore alimentare: a) devono usare tecniche di manipolazione dei molluschi bivalvi vivi destinati alla stabulazione che permettano loro di riprendere a nutrirsi con il processo di filtrazione una volta immersi in acque naturali”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A02004R0853-20211028&qid=1654684662967>)

zona soggetta a restrizioni

- ❖ **Fonte del termine:** Regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016, relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale («normativa in materia di sanità animale»)

Note: si trova in collocazioni come: "confini della zona soggetta a restrizioni"; "ripopolamento della zona soggetta a restrizioni interessata"; "zona soggetta a restrizioni sottoposta alle misure di emergenza"

Identificatore IATE: --

Sinonimi: --; quasi sinonimi: --

- ❖ **Definizione:** una zona in cui si applicano restrizioni ai movimenti di taluni animali o prodotti e altre misure di controllo delle malattie, al fine di prevenire la diffusione di una malattia particolare ad aree cui non si applicano restrizioni; una zona soggetta a restrizioni può, se del caso, comprendere zone di protezione e di sorveglianza (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX:32016R0429&qid=1648062698916>)

Note: --

VARIATION

- ❖ Nome comune: --
- ❖ Nome scientifico: zona soggetta a restrizioni
- ❖ Variante ortografica: --
- ❖ Acronimo: --
- ❖ Abbreviazione: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentazione
- ❖ Sottodominio: Sicurezza Alimentare e Igiene
- ❖ Contesto: *“La zona soggetta a restrizioni include, ove opportuno, una zona di protezione e di sorveglianza di dimensioni e con una configurazione definite.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX:32016R0429&qid=1648062698916>)

4.3 Fichas terminológicas -español

carne separada mecánicamente

- ❖ **Fuente del término:** REGLAMENTO (CE) N° 853/2004
- ❖ **DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal**

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: carne recuperada mecánicamente

- ❖ **Definición:** el producto obtenido extrayendo la carne de los huesos carnosos después del deshuesado, o de las canales de las aves, por medios mecánicos que ocasionan la pérdida o alteración de la estructura de la fibra muscular. (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1655118008319&from=IT>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: carne separada mecánicamente
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: CSM
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentari
- ❖ Contexto: “*La definición de la carne separada mecánicamente (CSM) debe ser de carácter genérico y abarcar todos los métodos de separación mecánica. La rapidez de la evolución tecnológica en este campo justifica la conveniencia de una definición flexible..*” (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1655118008319&from=IT>)

abatimiento

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (UE) 2015/1095 DE LA COMISIÓN**, de 5 de mayo de 2015, por el que se aplica la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los requisitos de diseño ecológico para armarios de conservación refrigerados profesionales, armarios abatidores de temperatura, unidades de condensación y enfriadores de procesos

Notas: --

Identificador IATE:

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** proceso al que se someten ciertas elaboraciones culinarias: Al pasar un alimento de unos 70° C a 3° C de temperatura rápidamente (estas temperaturas son un ejemplo), se reduce significativamente el tiempo en el que el alimento cocinado está a temperaturas que favorecen la multiplicación de las bacterias. Este cambio de temperatura se consigue aproximadamente en unos 90 minutos. Pero sobre las características de este tipo de maquinaria de hostelería hablaremos próximamente. (<https://gastronomiaycia.republica.com/2014/03/08/que-significa-abatir-en-cocina/>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: abatimiento
- ❖ Nombre científico: abatimiento de temperatura
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: “*La segunda fase del abatimiento, consiste en el congelamiento de los productos ya en temperatura de refrigeración.*” (<https://marsol.cl/que-es-un-abatidor-de-temperatura-y-como-funciona/#:~:text=El%20abatimiento%20es%20un%20proceso,depende%20el%20%C3%A9xito%20de%20este.>)

aditivo alimentario

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (CE) No 1331/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 16 de diciembre de 2008 por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios**

Notas: Todos los aditivos aparecen en la lista de ingredientes indicando la función que desempeñan, es decir, el nombre de su clase funcional (por ejemplo: colorante, conservante...), seguida del nombre específico de la sustancia o del número E.

Identificador IATE: --

Sinónimos: conservante; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** toda sustancia que normalmente no se consume como alimento en sí misma ni se use como ingrediente característico de los alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición intencionada – con un propósito tecnológico – a un alimento durante su fabricación, transformación, preparación, tratamiento, envasado, transporte o almacenamiento tenga por efecto, o quepa razonablemente prever que tenga por efecto, que el propio aditivo o sus subproductos se conviertan directa o indirectamente en un componente del alimento (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32008R1333&qid=1647970224122>)

Notas: "GRAS" es un acrónimo utilizado por agencias regulatorias federales para referirse a sustancias que son usadas como aditivos para alimentos, pero que son generalmente reconocidas como seguras cuando son utilizadas de acuerdo a buenas practicas de manufacturación[<http://www.farad.org>]

VARIATION

- ❖ Nombre común: conservante
- ❖ Nombre científico: aditivo alimentario
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria y Higiene
- ❖ Contexto: “[...] se derogan aquellos apartados del Código Alimentario Español que son contrarios o han quedado superados por los reglamentos del paquete de higiene, la normativa de la UE sobre información al consumidor, materiales en contacto con alimentos, aditivos alimentarios[...].” (<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2020-15872>)

agente patógeno

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (UE) 2016/429 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 9 de marzo de 2016 relativo a las enfermedades transmisibles de los animales y por el que se modifican o derogan algunos actos en materia de sanidad animal («Legislación sobre sanidad animal»)**

Notas: relacionado con enfermedad zoonótica

Identificador IATE: --

Sinónimos: agente zoonótico; casi sinónimos: germen patógenos; bacteria patógenas

- ❖ **Definición:** un agente patógeno transmisible a animales o a los seres humanos, que sea capaz de producir una enfermedad en animales (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32016R0429&qid=1648062698916>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: bacteria; virus
- ❖ Nombre científico: agente patógeno
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria y Higiene
- ❖ Contexto: *“Las enfermedades transmisibles de los animales suelen asociarse a la manifestación clínica o patológica de la infección. Sin embargo, a efectos del presente Reglamento, cuyo objetivo es controlar la propagación de determinadas enfermedades transmisibles de los animales y erradicarlas, la definición de enfermedad debe ser más amplia, de manera que se incluyan otros portadores del agente patógeno”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32016R0429&qid=1648062698916>)

agente zoonótico

- ❖ **Fuente del término: Directiva 2003/99/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de noviembre de 2003, sobre la vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos y por la que se modifica la Decisión 90/424/CEE del Consejo y se deroga la Directiva 92/117/CEE del Consejo**

Notas: relacionado con enfermedad zoonótica

Identificador IATE: 1443372

Sinónimos: agente patógeno; casi sinónimos:

- ❖ **Definición:** cualquier virus, bacteria, hongo, parásito u otro agente biológico que pueda causar una zoonosis (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32003L0099&qid=1654768220945&from=IT>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: bacteria/ virus
- ❖ Nombre científico: agente zoonótico
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“Con la cooperación con el laboratorio comunitario de referencia de epidemiología de las zoonosis, la Comisión recoge anualmente los resultados de la vigilancia de los Estados miembros y se encarga de su recopilación. La publicación de los resultados ha tenido lugar anualmente desde 1995. Sirven de base para valorar la situación actual de las zoonosis y de los agentes zoonóticos. Sin embargo, los sistemas de recopilación de datos no están armonizados y, por consiguiente, no es posible hacer comparaciones entre los Estados miembros.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32003L0099&qid=1654768220945&from=IT>)

alérgeno

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (UE) n o 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 , sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n o 608/2004 de la Comisión

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: -- ; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** Sustancia antigénica que induce una reacción alérgica en un organismo (<https://dle.rae.es/al%C3%A9rgeno#1iLgNOF>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común:alérgeno
- ❖ Nombre científico: alérgeno alimenticio
- ❖ Variante ortográfica: alergeno
- ❖ Acrónimo: IgE
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria y Higiene
- ❖ Contexto: *“Los Estados miembros deben seguir teniendo derecho, dependiendo de las condiciones y las circunstancias prácticas locales, a establecer normas respecto a la información sobre alimentos no envasados. Si bien en tales casos la demanda de los consumidores de otras informaciones es limitada, se considera que la información sobre los alérgenos potenciales es muy importante. Existen indicios de que la mayoría de los incidentes de alergia alimentaria tienen su origen en alimentos no envasados. Por tanto, siempre debe facilitarse al consumidor la información sobre los alérgenos potenciales.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32011R1169>)

alimento

- ❖ **Fuente del término: REGLAMENTO (CE) No 1332/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 16 de diciembre de 2008**
- ❖ **sobre enzimas alimentarias y por el que se modifican la Directiva 83/417/CEE del Consejo, el**
- ❖ **Reglamento (CE) no 1493/1999 del Consejo, la Directiva 2000/13/CE, la Directiva 2001/112/CE del**
- ❖ **Consejo y el Reglamento (CE) no 258/97**

Notas: --

Identificador IATE: 2145492

Sinónimos: producto alimentario; casi sinónimos:

- ❖ **Definición:** Conjunto de sustancias que los seres vivos comen o beben para subsistir. (<https://dle.rae.es/alimento?m=form>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: alimento
- ❖ Nombre científico: --
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Agroalimentario
- ❖ Contexto: *“La importación de alimentos o piensos a territorio español desde países terceros, cualquiera que sea su posterior destino, procedente de terceros países, se realizará únicamente a través de las instalaciones fronterizas de control sanitario de mercancías autorizadas al efecto por la Administración General del Estado.”*
(https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2011-11604)

alimento envasado

- ❖ **Fuente del término:** REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: producto alimenticio envasado; casi sinónimos: producto empacado

- ❖ **Definición:** cualquier unidad de venta destinada a ser presentada sin ulterior transformación al consumidor final y a las colectividades, constituida por un alimento y el envase en el cual haya sido acondicionado antes de ser puesto a la venta, ya recubra el envase al alimento por entero o solo parcialmente, pero de tal forma que no pueda modificarse el contenido sin abrir o modificar dicho envase; la definición de «alimento envasado» no incluye los alimentos que se envasen a solicitud del consumidor en el lugar de la venta o se envasen para su venta inmediata (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32011R1169>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: producto envasado
- ❖ Nombre científico: alimento envasado
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria y Higiene
- ❖ Contexto: *“XIII que esté presente en cantidades significativas según definido en el punto 2 de la parte A del anexo XIII. 3. Cuando en el etiquetado del alimento envasado figure la información nutricional obligatoria a que se refiere el apartado 1 podrá repetirse en el mismo la siguiente información: a) el valor energético, o b) el valor energético, junto con el contenido de grasas, ácidos grasos saturados, azúcares y sal.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32011R1169>)

alimento preenvasado

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor**

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** artículo unitario para la presentación como tal, integrado por un alimento y el envase en el que haya sido colocado antes de ponerlo en venta y que lo cubra de forma total o parcial, de manera que el contenido no pueda modificarse sin abrir o alterar el envase. (<https://eur-lex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32003R1829&qid=1655114204947&from=IT>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: alimento preenvasado
- ❖ Nombre científico: --
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: “[...] *si el alimento se ofrece para su venta al consumidor final como alimento no preenvasado o como alimento preenvasado en pequeños recipientes cuya mayor superficie consiste en un área de menos de 10 cm², la información exigida en el presente apartado deberá exhibirse visible y permanentemente, bien en el expositor del alimento, bien inmediatamente al lado, o en el envase, en un tipo de letra lo suficientemente grande para su fácil identificación y lectura.*” (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32003R1829&qid=1655114204947&from=IT>)

alimento sin azúcares añadidos

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (CE) N o 1333/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios**

Notas: --

Identificador IATE: -

Sinónimos: -- ; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** alimento sin ningún monosacárido o disacárido añadido, o también ningún alimento añadido que contenga monosacáridos o disacáridos que se utilice por sus propiedades edulcorantes (<https://eur-lex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32008R1333&qid=1654968042963&from=IT>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: alimento sin azúcar
- ❖ Nombre científico: alimento sin azúcares añadidos
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“Se considera un alimento sin azúcares añadidos si no se le ha adicionado ningún tipo de azúcar ni ningún alimento que se utilice para endulzar (miel). Los alimentos pueden contenerlos de forma natural, lo que debe indicarse con la frase contiene azúcares naturalmente presentes”* (http://badali.umh.es/assets/documentos/pdf/dec-nutr/sin_azuc_anadidos.pdf)

almacenamiento

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal**

Notas: ocurrencias con "almacenamiento de productos"; "almacenamiento de la carne"

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: conservación

- ❖ **Definición:** El almacenamiento consiste en colocar las mercancías dentro de la zona del almacén destinada a depósito y conservación. (<https://www.ceupe.com/blog/el-almacenamiento-de-mercancias.html#:~:text=El%20almacenamiento%20consiste%20en%20colocar,la%20utilizaci%C3%B3n%20del%20espacio%20disponible.>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: almacenamiento
- ❖ Nombre científico: --
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“La carne deberá alcanzar la temperatura establecida en el punto 1 y permanecer a dicha temperatura durante el almacenamiento.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1655128201698&from=IT>)

análisis de peligros

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (CE) N° 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios**

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: -- ; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** El análisis de peligros se define como el proceso de elaboración e interpretación de la información sobre los peligros y las condiciones que conducen a la presencia de los mismos para decidir cuáles son significativos para la seguridad alimentaria, y deben ser abordados en el plan APPCC. (Food Safety Management, 2014)
- ❖ <https://www.sciencedirect.com/topics/food-science/hazard-analysis> la definición ha sido traducida del libro "Food Safety Management, 2014".)

Notas:

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: análisis de peligros
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria y Higiene
- ❖ Contexto: *“Los operadores económicos que soliciten acogerse a la excepción listarán los productos específicos que van a elaborar, adjuntando memoria técnica que documente un análisis del riesgo, la justificación tecnológica para solicitar la excepción y las medidas que se van a contemplar en los procedimientos permanentes basados en la metodología del análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) en relación con la excepción a la refrigeración previa al transporte.”* (<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2020-15872>)

análisis de riesgo

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria

Notas: --

Identificador IATE: 3588962

Sinónimos: -- ; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** un proceso formado por tres elementos interrelacionados: determinación del riesgo, gestión del riesgo y comunicación del riesgo (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32002R0178&qid=1647776695807>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común:--
- ❖ Nombre científico: análisis de riesgo
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“Así, se han tenido en consideración, por constituir los principios sobre los que se asienta la nueva concepción de la seguridad alimentaria, los principios del análisis de riesgo , la trazabilidad o el principio de precaución, elementos básicos para la seguridad de los consumidores.”* (https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2011-11604)

aroma

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO(CE) N o 1334/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 16 de diciembre de 2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y por el que se modifican el Reglamento (CEE) no 1601/91 del Consejo, los Reglamentos (CE) no 2232/96 y (CE) no 110/2008 y la Directiva 2000/13/CE**

Notas: se encuentra en colocaciones: "aroma de humo"; "aromas alimentarios contaminantes "

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** los productos: i) no destinados al consumo como tales y que se añadan a los alimentos para darles un olor o un sabor o para modificar su olor o sabor, ii) hechos o constituidos de las siguientes categorías: sustancias aromatizantes, preparados aromatizantes, aromas obtenidos mediante procedimientos térmicos, aromas de humo, precursores de aromas u otros aromas o mezclas de aromas (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32008R1334&qid=1648060036684>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: aroma
- ❖ Nombre científico: aroma
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“La quinina o la cafeína utilizadas como aroma en la producción o la elaboración de un alimento se mencionarán por su denominación en la lista de ingredientes inmediatamente después de la palabra "aroma(s)"* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32011R1169&qid=1648060703053>)

autocontrol

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (CE) n.o 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal

Notas: se encuentra también con "tecnicas de autocontrol" "sistema de autocontrol"

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** conjunto de métodos y procedimientos que deben aplicar las personas titulares de las empresas alimentarias para garantizar la inocuidad y la salubridad de los productos que elaboran. (http://coli.usal.es/web/Guias/pdf/autocontrol_establecimientos_ali_cat.pdf)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: autocontrol
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria y Higiene
- ❖ Contexto: *“En el caso de las aves, las explotaciones ganaderas deberán cumplir lo establecido en los programas nacionales de control de determinados serotipos de Salmonella, en los cuales se establecen los controles oficiales y autocontroles que deben realizarse por parte de la autoridad competente de la comunidad autónoma y los operadores respectivamente”* (https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2020-15872)

autoridad competente

- ❖ **Fuente del término:** Directiva 2001/18/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de marzo de 2001, sobre la liberación intencional en el medio ambiente de organismos modificados genéticamente y por la que se deroga la Directiva 90/220/CEE del Consejo - Declaración de la Comisión

Notas: también puede declinarse con "Autoridad Nacional Competente": Entidad designada por la autoridad gubernamental con facultad para ejecutar el proceso de evaluación del producto para su aprobación. Estas Autoridades Nacionales Competentes se encuentran compr

Identificador IATE: --

Sinónimos: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA); Ministerio de Consumo (MC); Ministerio de Sanidad (MS)
; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** a) las autoridades centrales de un Estado miembro responsables de la organización de los controles oficiales u otras actividades oficiales, de conformidad con el presente Reglamento y con las normas a que se refiere el artículo 1, apartado 2; b) cualquier otra autoridad a la que se haya atribuido dicha responsabilidad; c) en su caso, las autoridades correspondientes de un tercer país; (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32017R0625>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: autoridad competente
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria y Higiene
- ❖ Contexto: “[...] las autoridades competentes , en determinados casos, podrán exigir a los responsables de los establecimientos elaboradores de comidas preparadas que dispongan de comidas testigo.” (https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2020-15872)

Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: -- ; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** agencia europea y fuente independiente de asesoramiento y comunicación de aspectos científico-técnicos de los riesgos, existentes y emergentes, asociados a la cadena alimentaria en materia de alimentos y piensos, basándose en la información y conocimientos científicos más actualizados. La EFSA, como evaluadora del riesgo, elabora opiniones y recomendaciones científicas sobre las áreas de la cadena alimentaria incluyendo la seguridad de alimentos y piensos, la nutrición, la salud y el bienestar animal y la protección de las plantas y sanidad vegetal, protegiendo a los consumidores desde la granja hasta la mesa. (https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/seccion/efsa.htm)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: European Food Safety Authority
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: EFSA
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“Es necesario dar a los operadores tiempo necesario para adaptarse a algunos de los requisitos establecidos en el presente Reglamento y que la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria comience a funcionar el 1 de enero de 2002.”* (<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2002-80201>)

bienestar de los animales

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (UE) 2016/429 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 9 de marzo de 2016, relativo a las enfermedades transmisibles de los animales y por el que se modifican o derogan algunos actos en materia de sanidad animal («Legislación sobre sanidad animal»)**

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: bienestar animal ; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** estado en que se encuentran los animales que incluye el funcionamiento adecuado del organismo (lo que entre otras cosas supone que los animales estén sanos y bien alimentados), el estado emocional del animal (incluyendo la ausencia de emociones negativas tales como el dolor y el miedo crónico) y la posibilidad de expresar algunas conductas normales propias de la especie (<https://www.fawec.org/es/fichas-tecnicas/23-bienestar-general/21-que-es-el-bienestar-animal>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: bienestar de los animales
- ❖ Nombre científico: --
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria y sanidad animal
- ❖ Contexto: *“Los operadores adoptarán todas las medidas necesarias para garantizar que los animales terrestres en cautividad desplazados a otro Estado miembro sean trasladados directamente a su lugar de destino en ese otro país salvo que necesiten realizar paradas de reposo por motivos de bienestar animal.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32016R0429&qid=1654877038002&from=IT>)

bienestar de los ciudadanos

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011 , relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione

Notas: relacionado con "salud pública"

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** mantener y garantizar la libre circulación de alimentos seguros y sanos para mantener una vida activa y saludable y salvaguardar sus intereses sociales y económicos. (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32008R1334&qid=1654878202303&from=IT> y <https://www.fao.org/3/w0073s/w0073s13.htm>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: bienestar de los ciudadanos
- ❖ Nombre científico: --
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“La libre circulación de alimentos seguros y saludables es un aspecto esencial del mercado interior y contribuye significativamente a la salud y el bienestar de los ciudadanos, así como a sus intereses sociales y económicos.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32008R1334&qid=1654878202303&from=IT>)

bioseguridad

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (UE) 2016/429 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 9 de marzo de 2016, relativo a las enfermedades transmisibles de los animales y por el que se modifican o derogan algunos actos en materia de sanidad animal («Legislación sobre sanidad animal»)**

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** La bioseguridad es el conjunto de principios, normas, protocolos, tecnologías y prácticas que se implementan para evitar el riesgo de la salud y el medio ambiente que proviene de la exposición a agentes biológicos causantes de enfermedades infecciosas, tóxicas o alérgicas. (<https://es.wikipedia.org/wiki/Bioseguridad>)

Notas: está relacionado con el de bioprotección (biosecurity) con el que no debe confundirse

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: bioseguridad
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Biología
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“Aunque la necesidad de aislamiento o contención es mayor cuanto mayor es la peligrosidad del agente biológico utilizado o manipulado; la decisión final sobre el nivel de bioseguridad necesario para trabajar con un determinado agente se debe basar en resultado de una previa evaluación de riesgos de la actividad a realizar.”* (<https://www.insst.es/-/bioseguridad>)

(brote de) enfermedad transmitida por los alimentos

- ❖ **Fuente del término:** Directiva 2003/99/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de noviembre de 2003, sobre la vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos y por la que se modifica la Decisión 90/424/CEE del Consejo y se deroga la Directiva 92/117/CEE del Consejo

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: -- ; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** la incidencia observada, en determinadas circunstancias, de dos o más casos de la misma enfermedad o infección en seres humanos, o una situación en la que el número de casos observados supera el número esperado y en la que los casos tienen su origen, o tienen un origen probable, en la misma fuente alimentaria. (<https://eur-lex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32003L0099&qid=1654706929372&from=IT>)

Notas:--

VARIATION

- ❖ Nombre común: intoxicación por alimentos
- ❖ Nombre científico: enfermedad transmitida por los alimentos
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: ETA
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: “¿Cuáles son los síntomas de las enfermedades transmitidas por los alimentos?” Los síntomas varían, pero puede incluir dolor estomacal, vómitos o diarrea. En ocasiones, las enfermedades transmitidas por los alimentos se confunden con la gripe ya que los síntomas se asemejan a los de un estado gripal con fiebre, dolor de cabeza y dolor corporal.” (<https://www.fda.gov/food/people-risk-foodborne-illness/que-es-una-enfermedad-transmitida-por-los-alimentos#:~:text=Generalmente%20conocida%20como%20%E2%80%9Cintoxicaci%C3%B3n%20por,o%20en%20el%20agua%20potable.>)

buena práctica agrícola

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (CE) NO 396/2005 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo**

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** conjunto de principios, normas y recomendaciones técnicas aplicables a la producción, procesamiento y transporte de alimentos, orientadas a asegurar la protección de la higiene, la salud humana y el medio ambiente, mediante métodos ecológicamente seguros, higiénicamente aceptables y económicamente factibles. (<https://www.casafe.org/buenas-practicas-agricolas/>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: buenas prácticas agrícolas
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: BPA
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“Los LMR deben establecerse en el nivel más bajo que pueda alcanzarse según las buenas prácticas agrícolas para cada plaguicida con vistas a proteger a grupos vulnerables como los niños y los no nacidos.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32005R0396&from=IT>)

buenas prácticas de fabricación

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (CE) n° 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.

Notas: relacionado con "Certificado de cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura"

Identificador IATE: --

Sinónimos: buenas prácticas de manufactura; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** conjunto de principios básicos cuyo objetivo es garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes en la producción y distribución. son una serie de directrices que definen la gestión y manejo de acciones con el objetivo de asegurar condiciones favorables para la producción de alimentos seguros. También son de utilidad para el diseño y gestión de establecimientos y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación. (<https://www.intedya.com/internacional/103/consultoria-buenas-practicas-de-manufactura-bpm.html>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: Buenas Prácticas de Manufactura
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: BPM
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
 - ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
 - ❖ Contexto: *“Los materiales y objetos, incluidos los materiales y objetos activos e inteligentes, habrán de estar fabricados de conformidad con las buenas prácticas de fabricación para que, en las condiciones normales o previsibles de empleo, no transfieran sus componentes a los alimentos”*
- (<https://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2004R1935:20090807:IT:PDF>)

buenas prácticas de laboratorio

- ❖ **Fuente del término:** Real Decreto 1369/2000, de 19 de julio, por el que se modifica el Real Decreto 822/1993, de 28 de mayo, por el que se establecen los principios de buenas prácticas de laboratorio y su aplicación en la realización de estudios no clínicos sobre sustancias y productos químicos.

Notas: relacionado a "Certificado de buenas prácticas de laboratorio de GLP"

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** e refieren a un sistema de calidad que abarca la organización y las condiciones en las que los estudios preclínicos de seguridad (relacionados tanto con la salud como con el medio ambiente) son planificados, realizados, controlados, registrados, archivados e informados (<https://www.ispch.cl/sites/default/files/PRINCIPIOS%20DE%20BUENAS%20PRACTICAS%20DE%20LABORATORIO%20PARA%20LA%20REALIZACION%20DE%20ESTUDIOS%20PRECLINICOS.pdf>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: Buenas Prácticas de laboratorio
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: BPL
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“Los principios de buenas prácticas de laboratorio tienen por objeto promover la calidad de los datos de los estudios. La comparación de la calidad de estos datos constituye la base de su aceptación mutua entre países.”* (<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2000-13702>)

cadena agroalimentaria

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (UE) 2017/625 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios**

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** conjunto de acciones y actores que intervienen y se relacionan técnica y económicamente, desde la producción primaria hasta el consumidor, incorporando procesos de empaque, industrialización y distribución. (<https://www.assal.gov.ar/saludableyseguro/02/cadena-agroalimentaria.html#:~:text=La%20cadena%20agroalimentaria%20es%20un%20de%20empaque%2C%20industrializaci%C3%B3n%20y%20distribuci%C3%B3n.>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: cadena agroalimentaria
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“El presente Reglamento debe aspirar a establecer un marco armonizado de la Unión para la organización de los controles oficiales y de las actividades oficiales distintas de los controles oficiales a lo largo de toda la cadena agroalimentaria, teniendo en cuenta las normas sobre controles oficiales establecidas en el Reglamento (CE) n.o 882/2004 y en la legislación sectorial aplicable, así como la experiencia adquirida gracias a la aplicación de dichas normas.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32017R0625&from=it>)

calidad

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (CE) No 1333/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios**

Notas: se encuentra con: "calidad nutricional del producto" ; "calidad nutricional del alimento" ; "a calidad de conservación de un alimento"

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** conjunto de cualidades que son aceptadas o valoradas por el consumidor. Estas cualidades incluyen tanto las percibidas por lo sentidos (sabor, olor, color, textura, forma y apariencia) así como también las higiénicas y nutricionales. (https://www.unnoba.edu.ar/wp-content/uploads/2020/05/03_Alimentaci%C3%B3n-saludable-clase-15-Calidad-de-alimentos.pdf)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: calidad higienico-sanitaria de un alimento
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: “*REGLAMENTO (CE) No 1333/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios*” (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32008R1333&from=IT>)

carne de caza silvestre

- ❖ **Fuente del término:** REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: carne silvestre; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** a la carne de animales no domesticados, es decir, que se cazan en estado silvestre, y particularmente cuando se usa esta denominación o bushmeat (en inglés) se usa para referirse a la carne de animales salvajes en países del tercer mundo y de las áreas tropicales. (https://es.wikipedia.org/wiki/Carne_de_animales_silvestres)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: carne silvestre
- ❖ Nombre científico: carne de caza silvestre
- ❖ Variante ortográfica: carne silvestre
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“Las personas que cacen animales de caza silvestre con vistas a su puesta en el mercado para el consumo humano deberán tener un conocimiento suficiente de la patología de la caza silvestre, así como de la producción y manipulación de la caza silvestre y de la carne de caza silvestre tras la caza, para poder someterla a un primer examen sobre el terreno”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1655138434373&from=IT>)

carne fresca

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene**
- ❖ **de los alimentos de origen animal .**

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** la carne que no ha sido sometida a procesos de conservación distintos de la refrigeración, la congelación o la ultracongelación, incluida la carne envasada al vacío o envasada en atmósfera controlada (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1655289170716&from=IT>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: carne fresca
- ❖ Nombre científico: carne fresca
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: “*el suministro directo por parte de los cazadores de pequeñas cantidades de caza silvestre o de carne de caza silvestre al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor que suministran directamente al consumidor final.*” (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1655289170716&from=IT>)

caza mayor silvestre

- ❖ **Fuente del término:** REGLAMENTO (CE) N° 853/2004
- ❖ **DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.**

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: animales de la selva grandes; casi sinónimos: caza

- ❖ **Definición:** los mamíferos terrestres salvajes que viven en libertad y que no
- ❖ **entran en la definición de caza menor silvestre.** (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1655138434373&from=IT>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: caza mayor silvestre
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: “*La caza mayor silvestre entregada a un establecimiento de manipulación de caza deberá presentarse, para su inspección, a la autoridad competente.*” (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1655138434373&from=IT>)

Caza menor silvestre

- ❖ **Fuente del término: REGLAMENTO (CE) N° 853/2004**
- ❖ **DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal**

Notas: --

Identificador IATE:

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** las aves de caza silvestres y los lagomorfos que viven en libertad (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1654789855915&from=IT>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: Caza menor silvestre
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“Cuando un establecimiento esté autorizado para el sacrificio de distintas especies o la manipulación de ratites de cría o de caza menor silvestre, deberán tomarse las precauciones necesarias para evitar toda contaminación cruzada, separándose en el tiempo o en el espacio las operaciones destinadas a cada especie.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1654789855915&from=IT>)

caza silvestre

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (CE) N° 853/2004, DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.**

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: animal de la selva; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** los ungulados y lagomorfos silvestres, así como otros mamíferos terrestres que se cazan para el consumo humano y son considerados caza silvestre con arreglo a la legislación aplicable en el Estado miembro de que se trate, incluidos los mamíferos que viven en territorios cerrados en condiciones de libertad similares a las de los animales de caza silvestre, y las aves silvestres cazadas para el consumo humano. (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1655138434373&from=IT>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: animal de la selva
- ❖ Nombre científico: caza silvestre
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“Para garantizar una correcta inspección de la caza silvestre puesta en el mercado de la Comunidad, los cuerpos de los animales cazados y sus vísceras deben ser presentados a un establecimiento de manipulación de caza para ser sometidos a una inspección post mortem oficial. No obstante, y con el fin de preservar determinadas tradiciones cinegéticas sin menoscabar la inocuidad de los alimentos, conviene prever una formación destinada a los cazadores que pongan en el mercado animales de caza silvestre destinados al consumo humano.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1655138434373&from=IT>)

Centro de embalado

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.**

Notas: --

Identificador IATE: 1067104

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** el establecimiento donde se calibran los huevos por peso y calidad. (<https://eurlex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&from=IT>)

Notas:

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: centro de embalaje de huevos
- ❖ Variante ortográfica: centro de embalaje
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“La cáscara de los huevos utilizados en la fabricación de ovoproductos deberá estar completamente desarrollada y no presentar roturas. No obstante, podrán utilizarse huevos resquebrajados para la fabricación de ovoproductos si el establecimiento de producción o un centro de embalado los entrega directamente a un establecimiento de transformación, donde deberán cascarse lo antes posible”* (<https://eurlex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&from=IT>)

certificado fitosanitario

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (UE) 2017/625 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios**

Notas: en el anexo XIII del Reglamento (UE) 2019/2072 aparece también "pasaporte fitosanitario" que sirve para el traslado en la UE.

Identificador IATE: --

Sinónimos: certificado fitosanitario internacional; certificado fitosanitario de exportación; certificación fitosanitaria ; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** es un documento que se emite para indicar que las remesas de plantas, productos vegetales o cualquier otro artículo regulado cumplen los requisitos fitosanitarios de importación especificados y se adecuan a la declaración de certificación del modelo de la CIPF pertinente. Los certificados fitosanitarios solo deben emitirse con este fin. (<https://www.fao.org/3/k4987t/k4987t01.pdf>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: certificado fitosanitario de exportación
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: C.F.E.
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria y Higiene
- ❖ Contexto: *“La exportación sin la previa obtención del certificado fitosanitario, cuando éste sea exigido por el país de destino, será responsabilidad del exportador y podrá suponer el rechazo de la mercancía en destino, con el consiguiente perjuicio para el operador.”* (<https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/comercio-exterior-vegetal/exportaciones.aspx>)

certificado sanitario

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (UE) 2016/429 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 9 de marzo de 2016, relativo a las enfermedades transmisibles de los animales y por el que se modifican o derogan algunos actos en materia de sanidad animal**

Notas: se encuentra en colocaciones como: "certificado sanitario para los animales vivos transportados"; "certificado sanitario para los animales sacrificados en la explotación"

Identificador IATE: 1227971

Sinónimos: certificado sanitario para la exportación de productos alimenticios; certificado sanitario para la exportación de productos alimentarios; certificado sanitario de exportación de alimentos; certificado sanitario de exportación; casi sinónimos: certificado zoosanitario de exportación (CZE)

- ❖ **Definición:** Documento expedido por los organismos sanitarios correspondientes del país exportador en el que se hace constar que la mercancía analizada está exenta de determinadas materias. (<https://dpej.rae.es/lema/certificado-sanitario>)

Notas: Este certificado acredita que los productos incluidos en el mismo son aptos para el consumo humano y cumplen con la normativa sanitaria del país emisor [<https://www.icex.es>]

VARIATION

- ❖ Nombre común: certificado sanitario; sábana
- ❖ Nombre científico: Certificado sanitario / zoosanitario
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria y Higiene
- ❖ Contexto: *“El modelo del Certificado sanitario de exportación (también conocido como “sábana”) se recoge en la Orden de 12 de mayo de 1993, por la que se establece el certificado sanitario oficial para la exportación de productos alimenticios.”* (<https://www.icex.es>)

coadyuvante tecnológico

- ❖ **Fuente del término:** REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo,

Notas: --

Identificador IATE:

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** toda sustancia que: i) no se consuma como alimento en sí misma, ii) se utilice intencionalmente en la transformación de materias primas, alimentos o sus ingredientes para cumplir un determinado propósito tecnológico durante el tratamiento o la transformación, y iii) pueda dar lugar a la presencia involuntaria, pero técnicamente inevitable, en el producto final de residuos de la propia sustancia o de sus derivados, a condición de que no presenten ningún riesgo para la salud y no tengan ningún efecto tecnológico en el producto final; (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32008R1333>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: coadyuvante tecnológico
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Sicurezza Alimentare y Higiene
- ❖ Contexto: “*Cuando varios ingredientes o coadyuvantes tecnológicos de un alimento provengan de una única sustancia o producto que figure en el anexo II, deberá especificarse así en el etiquetado para cada ingrediente y coadyuvante tecnológico.*” (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32011R1169&qid=1647976469583>)

colorante

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (CE) N o 1333/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios**

Notas: puede ser utilizado también como sustantivo

Identificador IATE: --

Sinónimos: -- ; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** sustancias que dan color a un alimento o le devuelven su color original; pueden ser componentes naturales de los alimentos y sustancias naturales que normalmente no se consumen como alimentos en sí mismas ni se emplean como ingredientes característicos de los alimentos. Se considerarán colorantes en el sentido del presente Reglamento los preparados obtenidos a partir de alimentos y otros materiales comestibles naturales de base mediante una extracción física, química, o física y química, conducente a la separación de los pigmentos respecto de los componentes nutritivos o aromáticos. (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32008R1333&qid=1647974545729>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: colorante
- ❖ Nombre científico: colorante alimentario
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria y Higiene
- ❖ Contexto: *“Los colorantes alimentarios son un tipo de aditivos alimentarios que proporcionan color a los alimentos (en su mayoría bebidas), I si están presentes en los alimentos se consideran naturales y si por el contrario se añaden a los alimentos durante su preprocesado mediante la intervención humana se denominan artificiales.”* (https://es.wikipedia.org/wiki/Colorante_alimentario)

comercialización

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente

Notas: "comercialización en la Comunidad de alimentos y piensos"

Identificador IATE: --

Sinónimos: puesta en el mercado; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** tenencia de alimentos o piensos con el propósito de venderlos; se incluye la oferta de venta o cualquier otra forma de transferencia, ya sea a título oneroso o gratuito, así como la venta, distribución u otra forma de transferencia. (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32003R1829&from=IT>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: venta
- ❖ Nombre científico: comercialización
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“Es necesario introducir, cuando sea procedente y con base en las conclusiones de la evaluación del riesgo, requisitos sobre el seguimiento postcomercialización del uso de los alimentos modificados genéticamente destinados a la alimentación humana y del uso de los piensos modificados genéticamente destinados a la alimentación animal.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32003R1829&from=IT>)

comercio

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (UE) 2017/625 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios**

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: acto de comercio; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** Negociación o actividad que busca la obtención de ganancia o lucro en la venta, permuta o compra de mercaderías. (<https://diccionario.leyderecho.org/comercio/#Comercio>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: comercio
- ❖ Nombre científico: --
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“La legislación de la Unión en materia de salud animal tiene por objeto garantizar un alto nivel de salud humana y animal en la Unión, el desarrollo racional de los sectores de la agricultura y la acuicultura, y el aumento de la productividad. Dicha legislación es necesaria para contribuir a la realización del mercado interior de los animales y los productos de origen animal, y para evitar la propagación de enfermedades infecciosas que pudieran afectar a la Unión. Abarca aspectos que incluyen el comercio dentro de la Unión, la introducción en la Unión, la erradicación de enfermedades, los controles veterinarios y la notificación de enfermedades, y contribuye además a la seguridad de los alimentos y los piensos.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32017R0625&from=IT>)

comisiones técnicas científicas

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: expertos científicos; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** llevan a cabo evaluaciones científicas y desarrollan metodologías de evaluación relacionadas. Su composición se renueva cada tres años. (<https://www.efsa.europa.eu/es/careers/experts#:~:text=El%20Comit%C3%A9%20Cient%C3%ADfico%20y%20las,se%20renueva%20cada%20tres%20a%C3%B1os.>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: comisiones técnicas científicas de la EFSA
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“La Autoridad debe asumir, en sus ámbitos de competencia, el papel de los comités científicos vinculados a la Comisión consistente en emitir dictámenes. Es necesario reorganizar estos comités para asegurar una mayor coherencia científica en relación con la cadena alimentaria y permitir una realización más eficaz de su trabajo; por lo tanto, deben crearse dentro de la Autoridad un Comité Científico y varias comisiones técnicas científicas encargadas de emitir esos dictámenes.”* (<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2002-80201>)

Comité Científico

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** órgano encargado de proporcionar el asesoramiento científico necesario para que la Agencia lleve a cabo las actividades que le son encomendadas. En este sentido, el Comité Científico asume las funciones de proporcionar dictámenes científicos en materia de seguridad alimentaria y nutrición, definir el ámbito de los trabajos de investigación necesarios para sus funciones y coordinar los trabajos de los grupos de expertos que realicen actividades de evaluación de riesgos en el marco de las actuaciones de la Agencia.

(https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subseccion/comite_cientifico_alimentaria.htm)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“Es necesario reorganizar estos comités para asegurar una mayor coherencia científica en relación con la cadena alimentaria y permitir una realización más eficaz de su trabajo; por lo tanto, deben crearse dentro de la Autoridad un Comité Científico y varias comisiones técnicas científicas encargadas de emitir esos dictámenes.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32002R0178&from=IT>)

comunicación del riesgo

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (CE) No 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DO L 031 de 1.2.2002, p. 1)**

Notas: en el corpus de textos de referencia se encuentra también como "gestión y comunicación del riesgo"

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** es el proceso por el que se recaba información y opiniones de partes potencialmente afectadas o interesadas acerca de los peligros y riesgos durante un Análisis de Riesgos, y por el que se comunican los resultados de la Evaluación de Riesgos y se proponen medidas de Gestión de Riesgos a quienes toman las decisiones y a las partes interesadas del país importador y del país exportador. Es un proceso multidimensional e iterativo que deberá comenzar al principio del Análisis de Riesgos y continuar hasta el final (https://pdf.usaid.gov/pdf_docs/PA00XFBV.pdf)

Notas: la definición deriva del sitio oficial del "OIE" (World Organisation for Animal Health) <https://www.oie.int/en/home/>

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: comunicación del riesgo alimentario
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria y Higiene
- ❖ Contexto: *"El Reglamento (CE) n.o 178/2002 define el análisis del riesgo como un proceso formado por tres elementos interrelacionados: determinación del riesgo, gestión del riesgo y comunicación del riesgo ."* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32019R1381&qid=1648031961893>)

conservación

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (CE) N o 1333/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios**

Notas: "conservación del alimento"

Identificador IATE:

Sinónimos: --; casi sinónimos:

- ❖ **Definición:** conjunto de procedimientos y recursos para preparar y envasar los productos alimenticios con el fin de guardarlos y consumirlos mucho tiempo después. (<https://conceptodefinicion.de/conservacion-alimentos/>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: conservación de alimentos
- ❖ Nombre científico: --
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“Los aditivos alimentarios son sustancias que normalmente no se consumen como alimentos en sí mismas, sino que se añaden intencionalmente a los alimentos para alguno de los fines tecnológicos descritos en el presente Reglamento, como la conservación del alimento”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32008R1333&qid=1654873833465&from=IT>)

conservante

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal**

Notas: relacionado al verbo "conservar"

se puede utilizar como sustantivo

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** Sustancia que prolonga la vida útil de los alimentos protegiéndolos del deterioro causado por microorganismos o que protege del crecimiento de microorganismos patógenos. (<https://dpej.rae.es/lema/conservador>)

Notas: Reglamento (CE) 1333/2008, anexo

VARIATION

- ❖ Nombre común: conservante
- ❖ Nombre científico:
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria y Higiene
- ❖ Contexto: *“Los estudios a los que se refiere el artículo 3, apartado 2, consistirán en lo siguiente: – especificaciones de las características fisicoquímicas del producto, como pH, aw, contenido de sal, concentración de conservantes y tipo de sistema de envasado, teniendo en cuenta las condiciones de almacenamiento y transformación, las posibilidades de contaminación y la vida útil prevista, y – la consulta de la bibliografía científica y de los datos de investigación disponibles acerca de los aspectos que caracterizan el crecimiento y la supervivencia de los microorganismos en cuestión.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32005R2073&qid=1647973963442>)

consumidor final

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (CE) n° 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE



Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: usuario; cliente; comprador

- ❖ **Definición:** el consumidor último de un producto alimenticio que no empleará dicho alimento como parte de ninguna operación o actividad mercantil en el sector de la alimentación (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32002R0178>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: consumidor
- ❖ Nombre científico: consumidor final
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria y Higiene
- ❖ Contexto: *“El explotador también deberá informar a las autoridades competentes de las medidas adoptadas para prevenir los riesgos para el consumidor final y no impedirá a ninguna persona cooperar, de conformidad con la legislación y la práctica jurídica nacionales, con las autoridades competentes, ni la disuadirá de hacerlo, cuando ello permita prevenir, reducir o eliminar un riesgo resultante de un alimento.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32002R0178>)

contaminación

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (CE) No 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios**

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** Alterar nocivamente la pureza o las condiciones normales de una cosa o un medio por agentes químicos o físicos (<https://dle.rae.es/contaminar>)

Notas: Al buscar la palabra contaminación véase contaminar

VARIATION

- ❖ Nombre común: contaminación
- ❖ Nombre científico: --
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Medicina
- ❖ Subdominio: microbiología alimentaria
- ❖ Contexto: *“Las operaciones de aturdimiento, sangrado, desuello, desplumado, evisceración y otros trabajos se llevarán a cabo sin demoras innecesarias, evitándose la contaminación de la carne.”* (https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2020-15872)

contaminación ambiental

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.**

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: contaminación química

- ❖ **Definición:** ingreso de sustancias químicas nocivas en un entorno determinado. Este fenómeno repercute en el equilibrio de dicho entorno y lo convierte en un ambiente inseguro. (https://www.fundacionaquae.org/wiki/causas-contaminacion-ambiental/#%C2%BFQue_es_la_contaminacion_ambiental)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: contaminación ambiental
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“Si se detectan características anómalas durante el examen, o se observa un comportamiento anómalo antes de cobrada la pieza, o hay sospechas de contaminación ambiental, la persona con formación deberá informar de ello a la autoridad competente.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1655572173065&from=IT>)

contaminación cruzada

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** proceso mediante el cual los microbios u otras sustancias ajenas, como los alérgenos, se transfieren de forma no intencional de un alimento u objeto a otro alimento, con efectos perjudiciales. (https://acsa.gencat.cat/es/seguretat_alimentaria/consells_sobre_seguretat_alimentaria/que-es-la-contaminacio-encreuada-i-com-evitar-la/#:~:text=La%20contaminaci%C3%B3n%20cruzada%20es%20el,otro%20alimento%2C%20con%20efectos%20perjudiciales.)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: contaminación cruzada
- ❖ Nombre científico: --
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: “*Los puestos de control fronterizos deberán disponer de: [...] mecanismos adecuados para una correcta manipulación de las diferentes categorías de animales y mercancías y para prevenir los riesgos que puedan derivarse de la contaminación cruzada[...]*” (<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2017-80723>)

contaminación microbiológica

- ❖ **Fuente del término:** REGLAMENTO (CE) no 2073/2005 DE LA COMISIÓN, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

Notas: --

Identificador IATE: 3509548

Sinónimos: contaminación biológica; casi sinónimos: peligro microbiológico ; riesgo microbiológico

- ❖ **Definición:** se refiere a la introducción involuntaria o no intencionada de microorganismos infecciosos como las bacterias, levaduras, mohos, hongos, virus, priones, protozoos o de sus toxinas y/o subproductos. (<https://www.bbraun.es/es/productos-y-terapias/bbraun-forsafety/contaminacion-microbiologica.html#:~:text=La%20contaminaci%C3%B3n%20microbiol%C3%B3gica%20se%20refiere,sus%20toxinas%20y%20Fo%20subproductos.>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: contaminación microbiológica
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentación
- ❖ Contexto: “*Cuando los resultados de las pruebas realizadas para comprobar el cumplimiento de los criterios establecidos en el anexo I sean insatisfactorios, los explotadores de las empresas alimentarias tomarán las medidas indicadas en los apartados 2 a 4 del presente artículo, junto con otras medidas correctoras definidas en sus procedimientos basados en los principios de HACCP, así como otras medidas necesarias para proteger la salud de los consumidores. Asimismo, tomarán medidas para encontrar la causa de los resultados insatisfactorios, con el fin de evitar la repetición de la contaminación microbiológica inaceptable.*” (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32005R2073&from=IT>)

contaminante

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (CEE) n° 315/93 del Consejo, de 8 de febrero de 1993, por el que se establecen procedimientos comunitarios en relación con los contaminantes presentes en los productos alimenticios

Notas: relacionado con "contaminación"

Identificador IATE: 766800

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** cualquier sustancia que no haya sido agregada intencionadamente al alimento en cuestión, pero que sin embargo se encuentra en el mismo como residuo de la producción (incluidos los tratamientos administrados a los cultivos y al ganado y en la práctica de la medicina veterinaria), de la fabricación, transformación, preparación, tratamiento, acondicionamiento, empaquetado, transporte o almacenamiento de dicho alimento o como consecuencia de la contaminación medioambiental. Esta definición no abarca las partículas extrañas tales como, por ejemplo, restos de insectos, pelos de animales y otras. (<https://eur-lex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:31993R0315&qid=1655477083231&from=IT>)

Notas: -

VARIATION

- ❖ Nombre común: contaminante
- ❖ Nombre científico: --
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“Queda prohibida la puesta en el mercado de productos alimenticios que contengan contaminantes en proporciones inaceptables respecto de la salud pública y en particular desde el punto de vista toxicológico.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:31993R0315&qid=1655477083231&from=IT>)

control oficial

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (UE) 2016/429 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 9 de marzo de 2016, relativo a las enfermedades transmisibles de los animales y por el que se modifican o derogan algunos actos en materia de sanidad animal («Legislación sobre sanidad animal»)**

Notas: --

Identificador IATE: 2147787

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** las actividades realizadas por las autoridades competentes o por los organismos delegados o las personas físicas en las que se hayan delegado determinadas funciones de control oficial de conformidad con el presente Reglamento para comprobar: a) el cumplimiento por parte de los operadores del presente Reglamento y de las normas contempladas en el artículo 1, apartado 2, y b) que los animales y mercancías cumplen los requisitos establecidos en las normas contempladas en el artículo 1, apartado 2, en particular para la expedición de certificados o atestaciones oficiales. (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32017R0625>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: control oficial
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria y Higiene
- ❖ Contexto: *“La autoridad competente llevará a cabo controles oficiales sobre el cumplimiento de lo previsto en este real decreto con regularidad, en función del riesgo y con la frecuencia apropiada de acuerdo con el artículo 9 del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017.”* (<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2020-15872>)

crecimiento de bacterias

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.**

Notas: --

Identificador IATE:

Sinónimos: multiplicación bacteriana; desarrollo microbiano; casi sinónimos:

- ❖ **Definición:** se trata de un proceso que se origina de la manipulación, preparación y conservación de los alimentos que hacen desarrollar microorganismos que provocan contaminación y enfermedades alimentarias en los seres humanos. (reelaborada desde: https://es.wikipedia.org/wiki/Microbiolog%C3%ADa_de_los_alimentos#:~:text=El%20crecimiento%20microbiano%20que%20se,el%20alimento%20es%20un%20buen)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: crecimiento bacteriano
- ❖ Variante ortográfica: crecimiento bacteriano
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“El criterio aplicable a la leche cruda utilizada para fabricar productos lácteos debe ser tres veces más estricto que el criterio aplicable a la leche cruda recogida en la explotación. El criterio aplicable a la leche cruda utilizada para fabricar productos lácteos transformados es un valor absoluto, mientras que el aplicable a la leche cruda recogida en la explotación es un promedio. El cumplimiento de los requisitos de temperatura establecidos en el presente Reglamento no evita totalmente el crecimiento de bacterias durante el transporte y el almacenamiento.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&from=IT>)

critério microbiológico

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (CE) n o 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005 , relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** criterio que define la aceptabilidad de un producto, un lote de productos alimenticios o un proceso, basándose en la ausencia, presencia o número de microorganismos, y/o en la cantidad de sus toxinas/metabolitos, por unidad de masa, volumen, superficie o lote (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32005R2073>)

Notas: definición que se encuentra en el REGLAMENTO (CE) no 2073/2005 DE LA COMISIÓN

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: criterio microbiológico
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria e Higiene
- ❖ Contexto: *“Los criterios microbiológicos sirven también de orientación sobre la aceptabilidad de los productos alimenticios y sus procesos de fabricación, manipulación y distribución.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32005R2073&qid=1654618936811&from=IT>)

cuarentena

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (UE) 2016/429 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 9 de marzo de 2016, relativo a las enfermedades transmisibles de los animales y por el que se modifican o derogan algunos actos en materia de sanidad animal («Legislación sobre sanidad animal»)**

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** situación en la que los animales se mantienen aislados, sin contacto directo ni indirecto con animales que se encuentren fuera de la unidad epidemiológica, para garantizar que no se propaguen una o varias enfermedades especificadas mientras los animales aislados son sometidos a observación durante un período de tiempo determinado y, en su caso, a pruebas y tratamiento. (<https://eur-lex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32016R0429&qid=1655132407675&from=IT>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: cuarentena
- ❖ Nombre científico: cuarentena de los animales
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“Los animales en el periodo de cuarentena son aislados del resto de vacunos y no se pueden movilizar. Son observados cada 7 días por médicos veterinarios que analizan comportamiento atípicos y recogen muestras de sangre para reforzar la evaluación epidemiológica.”* (<https://www.contextogadero.com/ganaderia-sostenible/lo-que-usted-deber-saber-sobre-la-cuarentena-de-bovinos#:~:text=la%20afecci%C3%B3n%20detectada.-,Los%20animales%20en%20el%20periodo%20de%20cuarentena%20son%20aislados%20del,para%20reforzar%20la%20evalu>)

Denominación de Origen Protegida

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (UE) 2017/625 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios**

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** es el nombre de una región, de un lugar determinado o, en casos excepcionales, de un país, que sirve para designar un producto agrícola o un producto alimenticio. Para ello, el producto debe cumplir los siguientes requisitos: ser originario de dicha región, de dicho lugar determinado o de dicho país; tener una calidad o características que se deban fundamental o exclusivamente al medio geográfico con sus factores naturales y humanos; debe producirse, transformarse o elaborarse en la zona geográfica delimitada (<https://www.aec.es/web/guest/centro-conocimiento/denominacion-de-origen-protegida>)

Notas:

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: Denominación de Origen Protegida
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: DOP
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“Las atestaciones oficiales incluyen, por ejemplo, pasaportes fitosanitarios, logotipos ecológicos y marcas de identificación, cuando la legislación de la Unión los exija, y marcas de denominación de origen protegida, indicaciones geográficas protegidas y especialidades tradicionales garantizadas.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32017R0625&from=it>)

descongelación

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (CE) N° 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.**

Notas: --

Identificador IATE: 1098728

Sinónimos: -- ; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** representa el proceso contrario a la congelación, solo que más lento (para diferenciales de temperatura iguales pero invertidos). Todas las alteraciones relativas a la calidad del producto (pérdida de textura, de agua, de sabor, etc.) que se pudieron producir durante la congelación quedan evidenciadas durante la descongelación; durante la descongelación que es garantizar la inocuidad de los alimentos. (<https://egseguridadalimentaria.com/conceptos-basicos-de-la-congelacion-y-descongelacion-de-alimentos/#page-content>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: descongelación
- ❖ Nombre científico: descongelación de los productos alimenticios
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“La descongelación de los productos alimenticios deberá realizarse de tal modo que se reduzca al mínimo el riesgo de multiplicación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas. Durante la descongelación, los productos alimenticios deberán estar sometidos a temperaturas que no supongan un riesgo para la salud. Cuando el líquido resultante de este proceso pueda presentar un riesgo para la salud deberá drenarse adecuadamente . Una vez descongelados, los productos alimenticios se manipularán de tal modo que se reduzca al mínimo el riesgo de multiplicación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0852&qid=1655367900083&from=IT>)

distribuidor

- ❖ **Fuente del término:** Directiva 2001/18/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de marzo de 2001, sobre la liberación intencional en el medio ambiente de organismos modificados genéticamente y por la que se deroga la Directiva 90/220/CEE del Consejo - Declaración de la Comisión

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: operador del sector agroalimentario

- ❖ **Definición:** la persona u organización que se encarga de vender un producto o servicio, desempeñándose como intermediario entre el productor y el consumidor. (<https://economia.org/distribuidor.php>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: distribuidores de productos alimenticios
- ❖ Nombre científico: --
- ❖ Variante ortográfica: distribuidores de alimentos
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“En la notificación de comercialización de un OMG como producto o componente de un producto, deberá aportarse, además de la exigida en el Anexo III, la siguiente información: [...] el nombre y la dirección completa de la persona domiciliada en la Comunidad responsable de la comercialización, sea el fabricante, el importador o el distribuidor.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32001L0018&qid=1655636772647&from=IT>)

documento de registro

- ❖ **Fuente del término:** REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** Es el documento que acompaña a los moluscos bivalvos, tunicados, equinodermos y gasterópodos marinos filtradores vivos que deban trasladarse desde la zona de producción hasta un centro de expedición o transformación antes de su puesta en el mercado para su venta al por menor, con independencia de que el paso por la lonja sea anterior o posterior al paso por el centro de expedición o transformación, en cumplimiento de lo dispuesto en el Reglamento 853/2004, de 29 de abril, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. (https://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/documento_de_registro.pdf)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: Documentos de Registro de Moluscos Bivalves
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“Toda vez que un operador de empresa alimentaria traslade un lote de moluscos bivalvos vivos entre establecimientos, traslado que incluirá la llegada del lote al centro de expedición o al establecimiento de transformación, el lote deberá ir acompañado de un documento de registro”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1654695547159&from=IT>)

edulcorante

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (CE) no 2073/2005 DE LA COMISIÓN, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios**

Notas: relacionado al verbo "edulcorar".

puede ser utilizado también como sustantivo.

Identificador IATE: --

Sinónimos: sustituto del azúcar; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** Sustancia que se emplea para dar un sabor dulce a los alimentos. (<https://dpej.rae.es/lema/edulcorante>)

Notas: Reglamento (CE) 1333/2008, anexo

VARIATION

- ❖ Nombre común: edulcorante
- ❖ Nombre científico: edulcorante
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria e Higiene
- ❖ Contexto: *“A efectos del presente punto, por "líquido de cobertura" se entenderán los productos mencionados a continuación, en su caso mezclados entre ellos y también cuando se presenten en estado congelado o ultracongelado, siempre que el líquido sea únicamente accesorio respecto a los elementos esenciales del preparado y, en consecuencia, no resulte determinante para la compra: agua, soluciones acuosas de sales, salmueras, soluciones acuosas de ácidos alimentarios, vinagre, soluciones acuosas de azúcares, soluciones acuosas de otras sustancias edulcorantes y de zumo de frutas o de hortalizas en el caso de las frutas y hortalizas.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32011R1169&qid=1647972526818>)

embalaje

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal .**

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: envasado

- ❖ **Definición:** el material utilizado para recubrir y proteger un producto o conjunto de productos que será transportado. El embalaje también debe cumplir con la función de preservar las características y calidad de la mercancía que contiene. Esto, durante la manipulación, el almacenamiento y el traslado (<https://economipedia.com/definiciones/embalaje.html>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: embalaje
- ❖ Nombre científico: --
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“Dependiendo del tipo de presentación de cada producto de origen animal, la marca podrá fijarse directamente en el producto, en el envase o en el embalaje, o bien estamparse en una etiqueta fijada a cualquiera de los tres. La marca podrá consistir también en una etiqueta inamovible de material resistente”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1655138434373&from=IT>)

empresa del sector alimentario

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (CE) N° 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios**

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: empresa alimentaria; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** toda empresa pública o privada que, con o sin ánimo de lucro, lleve a cabo cualquier actividad relacionada con cualquiera de las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32002R0178&qid=1648035594726>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: empresa alimentaria
- ❖ Nombre científico: empresa del sector alimentario
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria e Higiene
- ❖ Contexto: *“Las empresas del sector alimentario que elaboren, manipulen y envasen productos alimenticios transformados deberán disponer de salas adecuadas con suficiente capacidad para almacenar las materias primas separadas de los productos transformados y de una capacidad suficiente de almacenamiento refrigerado separado.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0852&qid=1648036182456&from=IT>)

enfermedad zoonotica

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios

Notas: --

Identificador IATE: 3578226

Sinónimos: enfermedad de origen animal; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** infecciones o enfermedades que pueden transmitirse directa o indirectamente entre animales y seres humanos, por ejemplo mediante el consumo de alimentos contaminados o mediante el contacto con animales infectados. En los seres humanos, su gravedad varía desde los síntomas leves hasta los trastornos potencialmente mortales. (<https://www.efsa.europa.eu/es/topics/topic/biological-hazards>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: enfermedad de origen animal
- ❖ Nombre científico: enfermedad zoonotica
- ❖ Variante ortográfica: zoonosis
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“El asesoramiento científico independiente y la asistencia científica de la EFSA sobre aspectos relacionados con la seguridad alimentaria y la salud animal de las enfermedades zoonóticas, respaldados por los datos recopilados en los Estados miembros, ayudan a los responsables europeos de la toma de decisiones en la formulación de políticas y en la toma de decisiones para proteger a los consumidores de la Unión Europea.”* (<https://www.efsa.europa.eu/es/topics/topic/biological-hazards>)

envasado

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (CE) N° 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.**

Notas: "operaciones de envasado"

Identificador IATE: --

Sinónimos: envase; casi sinónimos:

- ❖ **Definición:** la introducción de un producto alimenticio en un envase o recipiente en contacto directo con el mismo, así como el propio envase o recipiente. (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0852&from=IT>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: envasado
- ❖ Nombre científico: --
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“Las operaciones de envasado y embalaje deberán realizarse de forma que se evite la contaminación de los productos. En su caso, y en particular tratándose de latas y tarros de vidrio, deberá garantizarse la integridad de la construcción del recipiente y su limpieza.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0852&from=IT>)

enzima alimentaria

- ❖ **Fuente del término: REGLAMENTO (CE) N o 1332/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 16 de diciembre de 2008, sobre enzimas alimentarias**

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** producto obtenido a partir de plantas, animales o microorganismos, incluidos los obtenidos mediante un proceso de fermentación por microorganismos: 1) que contiene una o más enzimas capaces de catalizar una reacción bioquímica específica, y
- ❖ 2) que se añade a los alimentos con un fin tecnológico en cualquier fase de la fabricación, transformación, preparación, tratamiento, envase, transporte o almacenamiento de los mismos (<https://eur-lex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32008R1332&qid=1654966326618&from=IT>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: enzima alimentaria
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“Las enzimas alimentarias deben ser inocuas al utilizarse, tiene que haber una necesidad tecnológica para su uso y su uso no ha de inducir a error a los consumidores. Inducir a error a los consumidores comprende, sin que la enumeración sea exhaustiva, cuestiones relacionadas con la naturaleza, frescura o calidad de los ingredientes utilizados, el carácter natural de un producto o del proceso de producción y las cualidades nutricionales del producto..”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32008R1332&qid=1654966326618&from=IT>)

erradicación de la enfermedad

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (UE) 2016/429 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 9 de marzo de 2016 relativo a las enfermedades transmisibles de los animales y por el que se modifican o derogan algunos actos en materia de sanidad animal («Legislación sobre sanidad animal»)**

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** el cese total de la transmisión de la infección por la extinción artificial del agente en cuestión (<https://www.ispch.cl/newsfarmacovacunas/01/images/02inmunizacion.pdf>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: eliminación de la enfermedad
- ❖ Nombre científico: erradicación de la enfermedad
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“La legislación actual de la Unión en materia de sanidad animal consiste en una serie de actos de base vinculados e interrelacionados en los que se establecen normas al respecto aplicables al comercio en el interior de la Unión, a la entrada en la Unión de animales y productos, a la erradicación de enfermedades, a los controles veterinarios, a la notificación de enfermedades y a la ayuda financiera en relación con las diferentes especies de animales, pero falta un marco jurídico global que establezca principios armonizados para todo el sector.”* (<https://www.boe.es/doue/2016/084/L00001-00208.pdf>)

establecimiento de acuicultura

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (UE) 2016/429 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 9 de marzo de 2016, relativo a las enfermedades transmisibles de los animales y por el que se modifican o derogan algunos actos en materia de sanidad animal («Legislación sobre sanidad animal»)**

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: establecimiento de piscicultura

- ❖ **Definición:** Extensión de terreno en el que se crían o conservan peces, moluscos o crustáceos con fines de reproducción, de repoblación o de comercialización (<https://www.ica.gov.co/getattachment/b62ccb80-5075-4f3a-b4f3-4ae983949c17/2016R20186.aspx#:~:text=Establecimiento%20de%20Acuicultura%3A%20Extensi%C3%B3n%20de,de%20repoblaci%C3%B3n%20o%20de%20comercializaci%C3%B3n.>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: establecimiento de acuicultura marina y continental
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria y sanid animal
- ❖ Contexto: *“La posesión de estos animales de compañía por motivos meramente personales, incluidos los animales acuáticos ornamentales en los hogares, en recintos cerrados o al aire libre, en general plantea un riesgo poco importante para la salud en comparación con otras formas de posesión o desplazamiento de animales a mayor escala, como las que tienen lugar habitualmente en las actividades agropecuarias, la acuicultura, los refugios de animales y el transporte de animales en general.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32016R0429&qid=1654848992138&from=IT#d1e13360-1-1>)

establecimiento de confinamiento

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (UE) 2016/429 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 9 de marzo de 2016, relativo a las enfermedades transmisibles de los animales y por el que se modifican o derogan algunos actos en materia de sanidad animal («Legislación sobre sanidad animal»)**

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** todo establecimiento permanente, limitado geográficamente, creado con carácter voluntario y autorizado para fines de desplazamiento, en el que los animales:
 - a) están albergados o se crían para exhibiciones, formación, conservación de especies o investigación; b) están confinados y separados del entorno, y c) están sujetos a medidas de vigilancia sanitaria veterinaria y bioprotección (<https://eur-lex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32016R0429&qid=1654848992138&from=IT>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: establecimiento de confinamiento
- ❖ Nombre científico: Establecimientos de confinamiento de animales terrestres
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria y sanidad animal
- ❖ Contexto: *“Los establecimientos de confinamiento, que suelen utilizarse para mantener animales de laboratorio o de zoológico, normalmente presentan un elevado nivel de bioseguridad y una situación sanitaria favorable y bien controlada, y en ellos se producen pocos desplazamientos o desplazamientos únicamente en el interior de los circuitos cerrados de los propios establecimientos.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32016R0429&qid=1654848992138&from=IT>)

establecimiento de manipulación de caza

- ❖ **Fuente del término:** REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal .

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** todo establecimiento en el que se prepara la caza y la carne de caza después de cazarla para ponerlas a la venta. (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1654708112318&from=IT>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: establecimiento de manipulación de caza
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: “*Durante el transporte al establecimiento de manipulación de caza se evitará el amontonamiento de las piezas.*” (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1654708112318&from=IT>)

estabulación fija

- ❖ **Fuente del término:** el término se obtuvo a través de la investigación del término "estabulación" que hace referencia al **REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.**

Notas: --

Identificador IATE: 1258065

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** La estabulación fija es aquella en que los animales están atados permanentemente en sus plazas y no pueden moverse libremente (<https://www.ine.es/DEFIne/es/concepto.htm?c=5030&op=30040&p=1&n=20#:~:text=La%20estabulaci%C3%B3n%20fija%20es%20aquella,y%20no%20pueden%20moverse%20libremente.>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: estabulación fija
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Agricultura
- ❖ Contexto: “*En este caso, la estabulación es fija y el estiércol y la orina se recogen en un foso debajo del suelo en forma de estiércol semilíquido*” (https://www.eustat.eus/documentos/opt_1/tema_260/elem_6331/definicion.html)

estabulación libre

- ❖ **Fuente del término:** el término se obtuvo a través de la investigación del término "estabulación" que hace referencia al **REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.**

Notas: --

Identificador IATE: 1702950

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** El establo al aire libre consiste en un local abierto por lo menos por uno de sus lados, el orientado al Sur generalmente, o por sus tres lados. El ganado en la estabulación libre permanece siempre suelto, excepto durante el ordeño del ganado lechero, que se realiza en una pequeña dependencia destinada exclusivamente a este fin. (https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/hojas/hd_1965_21.pdf)

Notas: la definición ha sido adaptada del documento del Ministerio de Agricultura "Manejo de la estabulación libre"

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: estabulación libre
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Agricultura
- ❖ Contexto: *"La estabulación libre, o free stall, consta de instalaciones de encierro, similares a galpones, donde las vacas son libres de moverse para alimentarse, beber y descansar en espacios físicos y temporales predeterminados."*
(<https://rdu.unc.edu.ar/bitstream/handle/11086/15061/%C3%81lvarez%2C%20Magal%C3%AD%20-%20La%20estabulaci%C3%B3n%20libre%20en%20sistemas%20intensivos%20de%20producci%C3%B3n%20de%20leche.pdf?sequence=1&isAllowed=y>)

etiqueta

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO(CE) N o 1334/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 16 de diciembre de 2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y por el que se modifican el Reglamento (CEE) no 1601/91 del Consejo, los Reglamentos (CE) no 2232/96 y (CE) no 110/2008 y la Directiva 2000/13/CE**

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** Pieza de papel, cartón u otro material semejante, generalmente rectangular, que se coloca en un objeto o en una mercancía para identificación, valoración, clasificación (<https://dle.rae.es/etiqueta>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: etiqueta
- ❖ Nombre científico: etiqueta del producto
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“En las etiquetas de todos los alimentos que consumimos debe aparecer información obligatoria que garantice la protección de la salud y el derecho a la información.”*
(<https://www.comunidad.madrid/servicios/consumo/etiquetas-productos-nos-dicen>)

etiquetado de los productos alimenticios

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios

Notas: el corpus también ofrece variaciones: "etiquetado para los piensos modificados genéticamente" "etiquetado de los OMG" "etiquetado de productos ecológicos"

Identificador IATE: --

Sinónimos: etiquetado de los alimentos; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** representa principal medio de comunicación entre los productores de alimentos y los consumidores finales, constituyendo una herramienta clave para permitirles realizar elecciones informadas sobre los alimentos que compran y consumen. (https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/detalle/etiquetado_informacion_alimentaria.htm#:~:text=El%20Etiquetado%20de%20alimentos%20es,alimentos%20que%20compran%20y%20consumen.)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: etiquetado de los productos alimenticios
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: “*Existen requisitos adicionales de etiquetado de los alimentos modificados genéticamente en el Reglamento (CE) n° 258/97, en el Reglamento (CE) n° 1139/98 del Consejo, de 26 de mayo de 1998, relativo a la indicación obligatoria, en el etiquetado de determinados productos alimenticios fabricados a partir de organismos modificados genéticamente, de información distinta de la prevista en la Directiva 79/112/CEE(14) [...]*” (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32003R1829&qid=1654694284379>)

evaluación del riesgo

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (CE) n o 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008 , sobre aditivos alimentarios

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** determinación de los efectos adversos para la salud de los consumidores que pueden producirse como consecuencia de su exposición a peligros de origen alimentario. (Agencia española de seguridad alimentaria y nutrición

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subseccion/evaluacion.htm)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: evaluación del riesgos alimentarios
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria e Higiene
- ❖ Contexto: *“En este sentido, las políticas de seguridad alimentaria de las distintas administraciones públicas deberán basarse en el proceso de análisis del riesgo. De acuerdo con el mencionado Reglamento, la evaluación del riesgo se basará en las pruebas científicas disponibles y se efectuará de una manera independiente, objetiva y transparente.”* (<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2011-17170>)

evaluación del riesgo para el medio ambiente

- ❖ **Fuente del término:** Directiva 2001/18/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de marzo de 2001, sobre la liberación intencional en el medio ambiente de organismos modificados genéticamente y por la que se deroga la Directiva 90/220/CEE del Consejo - Declaración de la Comisión

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** representa el resultado de una función que relaciona la probabilidad de ocurrencia de un determinado escenario de accidente y las consecuencias negativas del mismo sobre el entorno natural, humano y socioeconómico (<https://www.aec.es/web/guest/centro-conocimiento/evaluacion-de-riesgos-ambientales>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: análisis y evaluación del riesgo ambiental
- ❖ Variante ortográfica: Evaluación de riesgo ambiental
- ❖ Acrónimo: ERA
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“Una vez efectuada la liberación, y, posteriormente, en los intervalos establecidos en la autorización a la vista de los resultados de la evaluación del riesgo para el medio ambiente, el notificador enviará a la autoridad competente el resultado de la liberación con respecto a cualquier riesgo para la salud humana o el medio ambiente, con especial referencia, cuando proceda, a todo tipo de producto que el notificador tenga intención de notificar posteriormente.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32001L0018&qid=1654788403440&from=IT>)

exportador comunitario

- ❖ **Fuente del término:** Directiva 2001/18/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de marzo de 2001, sobre la liberación intencional en el medio ambiente de organismos modificados genéticamente y por la que se deroga la Directiva 90/220/CEE del Consejo - Declaración de la Comisión

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** empresario o empresa que se dedica a vender sus productos y/o servicios a clientes en el exterior. (<https://economipedia.com/definiciones/exportador.html>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: exportador
- ❖ Nombre científico: --
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“Se invita a la Comisión a que presente una propuesta legislativa para la aplicación en detalle del Protocolo de Cartagena sobre Bioseguridad lo antes posible y, en todo caso, antes de julio de 2001. La propuesta complementará y, si procede, modificará las disposiciones de la presente Directiva. 2. La propuesta incluirá, en particular, las medidas adecuadas para la aplicación de los procedimientos establecidos en el Protocolo de Cartagena y, de conformidad con lo dispuesto en él, obligará a los exportadores comunitarios a garantizar el cumplimiento de todos los requisitos del procedimiento de acuerdo fundamentado previo establecido en los artículos 7 a 10, 12 y 14 del Protocolo de Cartagena.”* (<https://eurlex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32001L0018&qid=1655748242441&from=IT>)

fabricante

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (CE) no 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.**

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: operador del sector agroalimentario

- ❖ **Definición:** los operadores de empresas alimentarias responsables de la fabricación del producto que verifican que el producto cumple los criterios microbiológicos para garantizar su seguridad (reelaborada desde: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32005R2073&qid=1655631212936&from=IT>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: fabricante de un producto alimenticio
- ❖ Nombre científico: --
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“Cuando se cumplan los requisitos establecidos en el anexo I para la Salmonella en la carne picada, los preparados de carne y los productos cárnicos, de todas las especies, destinados a ser consumidos cocinados, el fabricante deberá etiquetar claramente los lotes de dichos productos comercializados para informar al consumidor sobre la necesidad de un cocinado completo antes de su consumo.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32005R2073&qid=1655631212936&from=IT>)

fecha de duración mínima

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (UE) n o 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 , sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n o 608/2004 de la Comisión

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: fecha de caducidad, fecha de consumo

- ❖ **Definición:** la fecha hasta la que el alimento conserva sus propiedades específicas cuando se almacena correctamente. (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32011R1169>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: fecha de caducidad
- ❖ Nombre científico: fecha de duración mínima (de un alimento)
- ❖ Variante ortográfica: -
- ❖ Acrónimo: -
- ❖ Abreviación: CAD.

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria e Higiene
- ❖ Contexto: *“En el caso de alimentos microbiológicamente muy perecederos y que por ello puedan suponer un peligro inmediato para la salud humana, después de un corto período de tiempo, la fecha de duración mínima se cambiará por la fecha de caducidad.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32011R1169>)

frecuencia mínima uniforme de los controles oficiales

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (UE) 2017/625 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios**

Notas: "frecuencia apropiada"; "índices de frecuencia"

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** indica cada cuánto tiempo deben realizarse los controles oficiales sanitarios para comprobar el cumplimiento de los requisitos zoonosanitario en materia de sanidad animal en los distintos establecimientos autorizados al fin de verificar las condiciones en las que se mantienen los animales, productos y materiales reproductivos; es más se verifica el cumplimiento de las normas sobre identificación y registro de los animales. (<https://www.portalveterinaria.com/salud-publica/actualidad>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: frecuencia de controles
- ❖ Nombre científico: frecuencia mínima uniforme de los controles oficiales
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria y sanidad animal
- ❖ Contexto: *“La Comisión, mediante actos de ejecución, podrá establecer normas sobre disposiciones prácticas uniformes para que se realicen los controles oficiales [...] teniendo en cuenta la necesidad de garantizar un nivel mínimo de controles oficiales con el fin de evitar prácticas que infrinjan las normas relativas a la frecuencia mínima uniforme de dichos controles oficiales cuando sea necesario un nivel mínimo de control oficial para hacer frente a peligros y riesgos uniformes”* (<https://eur-lex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32017R0625&qid=1654938955100&from=IT>)

gestión de riesgo

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** es el proceso de ponderar las distintas opciones normativas a la luz de los resultados de una evaluación del riesgo y, si es necesario, la selección de las medidas apropiadas necesarias para prevenir, reducir o eliminar el riesgo y garantizar el alto nivel de protección de la salud que determina la Unión Europea. (AESAN - Agencia española de seguridad alimentaria y nutrición
- ❖ https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/seccion/gestion_riesgos.htm)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: gestión de riesgo alimentario
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria e Higiene
- ❖ Contexto: *“En la gestión del riesgo , que se llevará a cabo de manera coordinada entre las autoridades competentes, deberán tenerse en cuenta, el principio de cautela, los resultados de la evaluación del riesgo, en especial, los informes y dictámenes emanados de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición y de los organismos equivalentes de las comunidades autónomas.”* (<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2011-17170>)

grado alcohólico volumétrico

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (UE) n o 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 , sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n o 608/2004 de la Comisión

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: concentración de alcohol; porcentaje de alcohol; casi sinónimos:

- ❖ **Definición:** expresión en grados del número de volúmenes de alcohol contenidos en cien volúmenes del producto, medidos a la temperatura de 20 grados centígrados (20° C). (<https://www.consumoteca.com/alimentacion/grado-alcoholico-de-una-bebida/>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: grado de alcohol/grado alcohólico
- ❖ Nombre científico: grado alcohólico volumétrico
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: alc.+(num)% vol

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: “*Sin perjuicio de otras disposiciones de la Unión que exijan una lista de ingredientes o una información nutricional obligatoria, las menciones a que se refiere el artículo 9, apartado 1, letras b) y l), no serán obligatorias en el caso de las bebidas con un grado alcohólico volumétrico superior a 1,2 %.*” (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32011R1169&qid=1654680412945>)

higiene de los productos alimenticios

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal**

Notas: Paquete de higiene- 2004

Identificador IATE: --

Sinónimos: higiene alimentaria; casi sinónimos:

- ❖ **Definición:** las medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros y garantizar la aptitud para el consumo humano de un producto alimenticio teniendo en cuenta la utilización prevista para dicho producto (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX%3A02004R0852-20081028&qid=1647801677467>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: higiene de los productos alimenticios
- ❖ Nombre científico: higiene alimentaria
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria e Higiene
- ❖ Contexto: *“El presente Reglamento establece normas generales destinadas a los operadores de empresa alimentaria en materia de higiene de los productos alimenticios, teniendo particularmente en cuenta los principios siguientes: a) el operador de empresa alimentaria es el principal responsable de la seguridad alimentaria; b) la necesidad de garantizar la seguridad alimentaria a lo largo de la cadena alimentaria, empezando en la producción primaria [...]”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX%3A02004R0852-20081028&qid=1647801677467>)

importador

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (CE) NO 396/2005 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo**

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** empresario o empresa que se dedica a comprar productos a clientes del exterior para luego venderlos en el mercado local. (<https://economipedia.com/definiciones/importador.html#:~:text=El%20importador%20es%20aque%20empresario,venderlos%20en%20el%20mercado%20local.>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: importador
- ❖ Nombre científico: --
- ❖ Variante ortográfica: país importador
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“Todas las partes que acrediten, aportando pruebas suficientes, un interés legítimo en la salud, incluidas las organizaciones de la sociedad civil, así como cualquier parte comercialmente interesada, como los fabricantes, agricultores importadores y productores de los productos comprendidos en el anexo I, podrán, asimismo presentar una solicitud a un Estado miembro de conformidad con lo dispuesto en el artículo 7.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32005R0396&from=IT>)

información alimentaria facilitada al consumidor

- ❖ **Fuente del término:** REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: derecho a la información

- ❖ **Definición:** derecho del consumidor en tener informaciones sobre propiedades nutritivas de los alimentos para informarse sobre la composición de los alimentos y para ayudarle a tomar una decisión con conocimiento de causa. (reelaborada desde:
- ❖ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32011R1169&qid=1655483012336&from=I>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: información alimentaria facilitada al consumidor
- ❖ Nombre científico: --
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: “*Los principios generales sobre prácticas comerciales desleales deben complementarse mediante normas específicas sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.*” (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32011R1169&qid=1655483012336&from=I>)

información nutricional

- ❖ **Fuente del término:** REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión.

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: etiqueta de información nutricional, etiquetado nutricional; casi sinónimos: tabla nutricional

- ❖ **Definición:** se refiere a su valor energético y sus nutrientes: grasas, grasas saturadas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal (https://www.aepap.org/sites/default/files/4t2.11_la_importancia_del_etiqueta.do.pdf)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: valor nutricional /datos nutricionales
- ❖ Nombre científico: información nutricional
- ❖ Variante ortográfica: -
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“El conocimiento de los principios básicos de la nutrición y una información nutricional apropiada sobre los alimentos ayudaría notablemente al consumidor a tomar tales decisiones. Las campañas de educación e información son un importante instrumento para hacer que las informaciones sobre alimentos sean más comprensibles para los consumidores.”*
(<https://eurlex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32011R1169&qid=1654704243883&from=IT>)

ingesta diaria admisible

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (CE) n° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** la estimación de la cantidad de sustancia presente en los alimentos, expresada en función del peso corporal, que puede ingerirse diariamente a lo largo de toda la vida sin provocar un riesgo apreciable para ningún consumidor, según todos los hechos conocidos en el momento de la evaluación, teniendo en cuenta los grupos vulnerables de población (por ejemplo, los niños y los no nacidos). (<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2005-80504>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: ingesta diaria admisible
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: IDA
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“La Autoridad evaluará las solicitudes y los informes de evaluación y emitirá un dictamen motivado en particular sobre los riesgos para el consumidor y, en su caso, para los animales, asociados a la fijación, la modificación o la supresión de un LMR. Dicho dictamen incluirá los siguientes elementos: [...] una evaluación de los riesgos de superación de la ingesta diaria admisible o de la dosis aguda de referencia como resultado de la modificación del LMR; la aportación a la ingesta debida a los residuos presentes en el producto para el que se pide el LMR [...]”* (<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2005-80504>)

ingrediente

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (CE) n o 1332/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008 , sobre enzimas alimentarias y por el que se modifican la Directiva 83/417/CEE del Consejo, el Reglamento (CE) n o 1493/1999 del Consejo, la Directiva 2000/13/CE, la Directiva 2001/112/CE del Consejo y el Reglamento (CE) n o 258/97 (

Notas: colocado con: "ingredientes adulterados" ; "ingredientes sanos y adecuados" ; "ingredientes alimentarios" ; "ingredientes volátiles"

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: componente

- ❖ **Definición:** Sustancia o producto que se utiliza en la fabricación o elaboración de un alimento y sigue estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada. (<https://dpej.rae.es/lema/ingrediente>)

Notas: véase: Reglamento (UE) 1169/2011, art. 2.

VARIATION

- ❖ Nombre común: ingrediente
- ❖ Nombre científico: --
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria e Higiene
- ❖ Contexto: *“La utilización de materias primas e ingredientes adulterados y, en su caso, contaminados para la elaboración de productos alimenticios, cuando dicho incumplimiento comporte un riesgo para la salud pública.”* (<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2011-11604>)

inspección ante mortem

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal**

Notas: --

Identificador IATE: 1261158

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** La inspección ante-mortem es el examen de los animales vivos que van a ser sacrificados para comprobar su buen estado de salud y normalidad fisiológica, o por el contrario, si presentan alguna anomalía que pudiera ser determinante de que las carnes que se van a obtener de ellos no son aptas para el consumo. (<https://www.um.es/web/innovacion/plataformas/ocw/listado-de-cursos/higiene-inspeccion-y-control-alimentario/practicas/inspeccion-ante-mortem>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: *ispezione ante mortem*
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“Deberá acompañar al animal sacrificado al matadero una declaración del veterinario en la que consta el resultado favorable de la inspección ante mortem , la fecha, la hora y el motivo del sacrificio de urgencia y la índole del tratamiento que en su caso el veterinario haya administrado al animal.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/ALL/?uri=celex%3A32005R2073>)

inspección post mortem

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal**

Notas: --

Identificador IATE: 3581667

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** La inspección post-mortem es la comprobación de las canales y despojos comestibles obtenidos tras la carnización de los animales de abastos, para dictaminar si son o no aptos y adecuados para su consumo por la población. (<https://www.um.es/web/innovacion/plataformas/ocw/listado-de-cursos/higiene-inspeccion-y-control-alimentario/practicas/inspeccion-post-mortem#:~:text=La%20inspecci%C3%B3n%20post%2Dmortem%20es,su%20consumo%20por%20la%20poblaci%C3%B3n.>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: inspección post mortem
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“En los mataderos de ungulados, disponer de cámaras para una refrigeración inmediata de las canales tras la inspección " post mortem ", siempre y cuando tras el faenado sean retiradas de forma inmediata en vehículo frigorífico con destino a una sala de despiece o a una carnicería que cuenten con instalaciones de refrigeración suficientes en las que deberá alcanzarse la temperatura establecida en capítulo VII de la sección I del anexo III del Reglamento (CE) n.o 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004 y el transporte no dure más de treinta minutos.”* (https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2020-15872)

legislación alimentaria

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria

Notas: --

Identificador IATE: 790879

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** conjunto de reglas jurídicas que regula a la industria alimentaria y que tiene dos fines principales: 1)proteger la salud del consumidor estableciendo obligaciones legales en relación a las correctas prácticas de higiene y seguridad en la industria alimentaria; 2)proteger al consumidor de fraudes, adulteraciones, etc. que, sin suponer un riesgo para su salud supongan un menoscabo en la calidad de los productos alimenticios. (<https://www.aec.es/web/guest/centroconocimiento/legislacionalimentaria#:~:text=La%20legislaci%C3%B3n%20alimentaria%20comprende%20el,seguridad%20en%20la%20industria%20alimentaria>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: legislación en materia de seguridad alimentaria
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: “*La Comunidad ha optado por un nivel elevado de protección de la salud en la elaboración de la legislación alimentaria, que aplica de manera no discriminatoria, ya se comercie con los alimentos o los piensos en el mercado interior o en el mercado internacional.*” (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32002R0178&qid=1655571325897&from=IT>)

límite crítico

- ❖ **Fuente del término: Codex Alimentarius international food standards;**
- ❖ **REGLAMENTO (CE) N° 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios**

Notas: es uno de los 7 principios del APPCC, y se coloca con " establecer límites críticos".

Identificador IATE:

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** Criterio que separa lo aceptable de lo no aceptable, cuando se vigila un punto crítico de control. (<https://www.fao.org/3/y1390s/y1390s0d.htm#:~:text=L%C3%ADmite%20cr%C3%ADtico%3A%20Criterio%20que%20separa, reducirlo%20a%20un%20nivel%20aceptable.>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: límite crítico
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria e Higiene
- ❖ Contexto: *“Los principios APPCC son los siguientes: a) detectar cualquier peligro que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables; b) detectar los puntos de control crítico en la fase o fases en las que el control sea esencial para evitar o eliminar un peligro o reducirlo a niveles aceptables; c) establecer, en los puntos de control crítico, límites críticos que dife rencien la aceptabilidad de la inaceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros detectados; d) establecer y aplicar procedimientos de vigilancia efectivos en los puntos de control crítico; e) establecer medidas correctivas cuando la vigilancia indique que un punto de control crítico no está controlado;”* ([https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32004R0852R\(01\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32004R0852R(01)))

límite máximo de residuo

- ❖ **Fuente del término:** REGLAMENTO (CE) NO 396/2005 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** la concentración máxima de un residuo de plaguicida en alimentos o piensos que se tolera legalmente cuando un producto fitosanitario se aplica correctamente (siguiendo las buenas prácticas agrícolas) ([https://comercio.gob.es/es-es/brexit-comercio/guiaaccesomercado/Manuales%20espec%C3%ADficos%20para%20los%20controles%20por%20etapas%20para%20productos%20agroalimentarios/Limites%20m%C3%A1ximos%20de%20residuos%20\(LMR\).pdf](https://comercio.gob.es/es-es/brexit-comercio/guiaaccesomercado/Manuales%20espec%C3%ADficos%20para%20los%20controles%20por%20etapas%20para%20productos%20agroalimentarios/Limites%20m%C3%A1ximos%20de%20residuos%20(LMR).pdf))

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: LMR
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“Para que un producto fitosanitario pueda ser autorizado, previamente hay que establecer unos límites máximos de residuos (LMR) en los productos agrícolas afectados por el uso que se quiere autorizar.”* (<https://acsa.gencat.cat/es/detall/article/Limite-maximo-de-residuos-LMR-de-plaguicidas>)

lista de ingredientes

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (ue) no 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** La lista de ingredientes muestra cada ingrediente de un alimento con su nombre común o habitual. Los ingredientes están incluidos en orden descendente por peso, por lo tanto, primero se incluye el ingrediente que pesa más en el producto y por último se incluye el ingrediente que pesa menos. (<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/InteractiveNutritionFactsLabel/es-ingredient-list.cfm>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: lista de ingredientes
- ❖ Nombre científico: --
- ❖ Variante ortográfica: listado de ingredientes
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: “*Con el fin de tener en cuenta la importancia para el consumidor de la lista de ingredientes para tipos o categorías específicos de alimentos, la Comisión podrá completar el apartado 1 del presente artículo, en casos excepcionales, mediante actos delegados, según el artículo 51, siempre que las omisiones no hagan que el consumidor final y las colectividades estén indebidamente informados*” (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32011R1169&qid=1655709181330&from=IT>)

lugar de procedencia

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (UE) n o 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 , sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n o 608/2004 de la Comisión

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** cualquier lugar del que se indique que procede un alimento, y que no sea el «país de origen» determinado con arreglo a los artículos 23 a 26 del Reglamento (CEE) no 2913/92; la mención del nombre, la razón social o la dirección del operador de la empresa alimentaria en la etiqueta no constituirá una indicación del país de origen o el lugar de procedencia del alimento en el sentido del presente Reglamento (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32011R1169&qid=1648060703053>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: lugar de procedencia
- ❖ Nombre científico:
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria y Higiene
- ❖ Contexto: “*La quinina o la cafeína utilizadas como aroma en la producción o la elaboración de un alimento se mencionarán por su denominación en la lista de ingredientes inmediatamente después de la palabra "aroma(s)".*” (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32011R1169&qid=1648060703053>)

manipulación

- ❖ **Fuente del término:** -Reglamento (CE) n o 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005 , relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- ❖ **Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.**

Notas: el término se encuentra colocado con: "manipulación de caza"; "manipulación de determinados despojos de animales destinados al consumo humano"

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** La manipulación de alimentos se refiere a las operaciones que implican un producto alimentario que se manipula, se expone al contacto directo con superficies y utensilios durante durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio. (<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2000-3761>)

*Notas: la definición de manipulación se remite a la definición de manipulador de alimentos del documento oficial "Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero" : **Manipolador:** todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.*

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: manipulación
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria y Higiene
- ❖ Contexto: “*La evisceración de piezas de caza menor silvestre se realizará sin demora indebida a su llegada al establecimiento de manipulación de caza en el caso de no haber sido evisceradas previamente.*” (<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2020-15872>)

marca de identificación

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal**

Notas: --

Identificador IATE: 1646029

Sinónimos: marcado de identificación; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** Se trata de una información específica que se aplica sobre productos alimenticios de origen animal que permite saber cual es el establecimiento que ha realizado la última operación sobre el producto. (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?qid=1647769447104&uri=CELEX%3A32004R0853>)

Notas: La definición se ha extraído del documento oficial "Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal"

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: marca de identificación
- ❖ Variante ortográfica: marcado de identificación
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Higiene y salud de los productos de origen animal
- ❖ Contexto: “*Cuando resulte necesario de conformidad con lo dispuesto en los artículos 5 y 6, y sin perjuicio de lo dispuesto en el Anexo III, los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar la fijación de una marca de identificación en los productos de origen animal de conformidad con las siguientes disposiciones.*” (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?qid=1647769447104&uri=CELEX%3A32004R0853>)

marca sanitaria

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: marchamo; casi sinónimos: marcado o marca de identificación

- ❖ **Definición:** una marca o marchamo puesto después de que se hayan llevado a cabo los controles oficiales que certifica que la carne es apta para el consumo humano. (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=celex%3A32017R0625>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: marca sanitaria
- ❖ Variante ortográfica: marcado sanitario
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“Se denomina marca sanitario el marchamo puesto sobre la carne de los ungulados domésticos y mamíferos de caza de cría, distintos de los lagomorfos, que hayan sido sometidos a inspección ante mortem y post mortem, y a la caza mayor silvestre que haya sido sometida a una inspección post mortem y que certifica que la carne es apta para el consumo humano.”*
(https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subdetalle/marca_identificacion.htm)

materia prima

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.**

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** Cualquier ingrediente utilizado en la elaboración de un producto (<https://dpej.rae.es/lema/materia-prima>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: materia prima
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“Los centros donde se recojan materias primas para transportarlas posteriormente a los establecimientos de transformación deberán disponer de instalaciones destinadas al almacenamiento de las materias primas a una temperatura no superior a 7°C.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1655746634311&from=IT>)

materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (CE) N o 1935/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE**

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: materiales y objetos activos en contacto con alimentos ; materiales y objetos comercializados destinados a entrar en contacto con alimentos; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** materiales y objetos fabricados para entrar en contacto con alimentos, incluidos envases, equipos de cocina, cubertería y vajilla. Pueden estar fabricados de diversos materiales, como plásticos, caucho, papel y metal. (<https://www.efsa.europa.eu/es/topics/topic/food-contact-materials#marco-de-la-ue>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“Las diferencias existentes entre las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas nacionales en relación con la evaluación de la seguridad y la autorización de sustancias utilizadas para la fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos pueden obstaculizar la libre circulación de dichos materiales y objetos y crear condiciones de competencia desiguales y desleales.”* (<https://eurlex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32004R1935&qid=1655711762043&from=IT>)

Medida correctora

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (CE) n° 183/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de enero de 2005, por el que se fijan requisitos en materia de higiene de los piensos (Texto pertinente a efectos del EEE)

Notas: es uno de los siete principios del APPCC, de hecho siempre aparece en la frase "Definición y planificación de las acciones correctivas".

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** Acción que hay que realizar cuando los resultados de la vigilancia en los PCC indican pérdida en el control del proceso. (<https://www.fao.org/3/y1579s/y1579s03.htm>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: Medida correctora
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria y Higiene
- ❖ Contexto: *“Los procedimientos de monitoreo indican cuándo cualquiera de los límites críticos fue excedido, demostrando pérdida de control de un PCC. Esa falta de control se considera un desvío, que puede resultar en la producción de un producto peligroso o inseguro. La situación requiere identificación inmediata, control del producto afectado y medida correctora adecuada.”*
(<https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2017/food-safety-hacpp-cha-analisis-peligros-puntos-criticos-control.pdf>)

medida preventiva

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (UE) 2016/429 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de marzo de 2016, relativo a las enfermedades transmisibles de los animales y por el que se modifican o derogan algunos actos en materia de sanidad animal («Legislación sobre sanidad animal»)

Notas: se encuentra colocado con "medidas preventivas y correctivas apropiadas"

Identificador IATE: --

Sinónimos: Sistemas de prevención; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** Se entiende por medida preventiva cualquier actividad que se puede realizar para prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable. (El autocontrol en los establecimientos alimentarios. Guía para la aplicación del autocontrol basado en el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico E)
- ❖ http://coli.usal.es/web/Guias/pdf/autocontrol_establecimientos_ali_cat.pdf

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: medida preventiva
- ❖ Nombre científico: Análisis de Peligros y Riesgos Basado en Controles Preventivo
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: HARPC
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria y Higiene
- ❖ Contexto: *“Las medidas preventivas y de gestión que se adopten por las administraciones públicas para el cumplimiento de los fines previstos en esta ley y, en particular, para la prevención de los riesgos derivados para la salud humana del consumo de alimentos que no reúnan los requisitos de seguridad alimentaria requeridos, en la medida en que afectan a la libre circulación de personas y bienes y a la libertad de empresa, deberán atender a los siguientes principios: a) Principio de necesidad[...]*” (https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2011-11604)

Mercado mayorista

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal**

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: comercio mayorista ; comercio al por mayor; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** una empresa del sector alimentario integrada por varias unidades independientes que comparten instalaciones y secciones comunes en las que los productos alimenticios se venden a los operadores de empresa alimentaria (<https://eurlex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1655721088214&from=IT>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: compra venta al por mayor
- ❖ Nombre científico: comercio mayorista
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“Los operadores de empresa alimentaria responsables de las lonjas de subasta y de los mercados mayoristas (o partes de los mismos) en los que se expongan los productos de la pesca para la venta deberán garantizar el cumplimiento de los siguientes requisitos [...]”* (<https://eurlex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1655721088214&from=IT>)

microorganismo

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (CE) n o 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005 , relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

Notas: se encuentra en colocaciones como: "microorganismos patógenos" ; "proliferación de los microorganismos involucrados"; "aislamiento e identificación de microorganismos"

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: animálculo; bacilo; infusorio; microbio; protozoo

- ❖ **Definición:** las bacterias, los virus, los hongos, los mohos, las algas, los protozoos parásitos, los helmintos parásitos microscópicos y sus toxinas y metabolitos
(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32005R2073&qid=1648050037592>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: microorganismo
- ❖ Nombre científico: microorganismo
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria e Higiene
- ❖ Contexto: *“No obstante, los moluscos bivalvos vivos procedentes de dichas zonas que no hayan sido sometidos a un proceso de depuración ni de reinstalación podrán ser enviados a un establecimiento de transformación en el que deberá efectuarse un tratamiento para eliminar los microorganismos patógenos (después de limpiarlos, en cada caso, de arena, fango o limo en el mismo o en otro establecimiento).”*
(<https://eurlex.europa.eu/legalcontent/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32004R0853&qid=1648053116677>)

molusco bivalvo

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.**

Notas: se encuentra muchas veces como "molusco bivalvo vivo"

Identificador IATE: 784420

Sinónimos: lamelibranquio ; pelecípodo; casi sinónimos:

- ❖ **Definición:** un molusco lamelibranquio que se alimenta por filtración. (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1655289170716&from=IT>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: Bivalvia
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“Los moluscos bivalvos vivos sólo podrán ponerse en el mercado para su venta al por menor a través de un centro de expedición, en el que deberá procederse a su identificación de conformidad con lo dispuesto en el capítulo VII”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1655289170716&from=IT>)

nutriente

- ❖ **Fuente del término:** REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: nutrimento; casi sinónimos:

- ❖ **Definición:** sustancia química que se encuentra en los alimentos y que el organismo requiere para llevar a cabo sus funciones vitales. La forma que tiene el organismo de obtener estos nutrientes es a través de la digestión, cuyo proceso actúa sobre los alimentos que se ingieren. (<https://www.ceupe.com/blog/nutriente.html>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: nutriente
- ❖ Nombre científico: --
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: “*La información nutricional de un alimento hace referencia a la relativa a la presencia de valor energético y de determinados nutrientes en los alimentos.*” (<https://eurlex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32011R1169&qid=1654792484274&from=IT>)

operador de empresa alimentaria

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento de Ejecución (UE) n ° 1337/2013 de la Comisión, de 13 de diciembre de 2013 , por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (UE) n ° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a la indicación del país de origen o del lugar de procedencia para la carne fresca, refrigerada o congelada de porcino, ovino, caprino y aves de corral

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: explotador de la empresa alimentaria; casi sinónimos:

- ❖ **Definición:** la persona física o jurídica responsable de asegurar el cumplimiento de los requisitos de la legislación alimentaria en la empresa alimentaria bajo su control (<https://dpej.rae.es/lema/explotador-ra-de-empresa-alimentaria>)

Notas: Reglamento (CE) 178/2002, art. 3.

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: operador de empresa alimentaria
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria e Higiene
- ❖ Contexto: *“Los operadores de empresas alimentarias y de piensos colaborarán con las autoridades competentes en relación con las medidas adoptadas para evitar los riesgos que presente alguno de los alimentos o de los piensos que suministren o hayan suministrado.”* (<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2011-11604>)

organismos modificados genéticamente

- ❖ **Fuente del término:** -Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente;
- ❖ **Directiva 2001/18/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de marzo de 2001, sobre la liberación intencional en el medio ambiente de organismos modificados genéticamente y por la que se deroga la Directiva 90/220/CEE del Consejo - Declaración de la Comisión**

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: -- ; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** el organismo, con excepción de los seres humanos, cuyo material genético haya sido modificado de una manera que no se produce naturalmente en el apareamiento ni en la recombinación natural (<https://eur-lex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32001L0018&qid=1654760785927&from=IT>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: organismo modificado genéticamente
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: OMG
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“Las técnicas o métodos de modificación genética que conduzcan a la formación de organismos, que deberán excluirse de la Directiva a condición de que no impliquen la utilización de moléculas de ácido nucleico recombinante ni de organismos modificados genéticamente distintos de los obtenidos con una o varias de las técnicas o métodos relacionados a continuación, son los siguientes: 1) Mutagénesis. 2) Fusión (incluida la fusión de protoplasto) de células vegetales de organismos [...]”*(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32001L0018&qid=1654760785927&from=IT>)

ovoproducto

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal .**

Notas: --

Identificador IATE: 1261660

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** Los productos transformados resultantes de la transformación de huevos, de diversos componentes o mezclas de huevos, o de la transformación subsiguiente de dichos productos transformados. (https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/gestion_riesgos/OVOPRODUCTOS_1.pdf)

Notas: La definición deriva de la "Guía de Buenas Prácticas de Higiene para la Elaboración de Ovoproductos" de la Asociación Española de Industrias de Ovoproductos (INOVO).

VARIATION

- ❖ Nombre común: derivado del huevo
- ❖ Nombre científico: ovoproducto
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Industria Agroalimentaria
- ❖ Contexto: “La cáscara de los huevos utilizados en la fabricación de ovoproductos deberá estar completamente desarrollada y no presentar roturas.” (<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2004-81036>)

peligro

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (UE) 2016/429 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de marzo de 2016, relativo a las enfermedades transmisibles de los animales y por el que se modifican o derogan algunos actos en materia de sanidad animal («Legislación sobre sanidad animal»)

Notas: se encuentra colocado con: "peligro para la inocuidad y la aptitud de los alimentos" ; "peligros significativos para la inocuidad de los alimentos " ; "peligro inmediato para la salud"

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** cualquier agente o situación con el potencial de causar un efecto perjudicial para la salud humana, la salud animal, la sanidad vegetal, el bienestar de los animales o para el medio ambiente (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32017R0625>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: pericolo
- ❖ Nombre científico: pericolo
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria e Higiene
- ❖ Contexto: *“En estas circunstancias, no es necesario exigir a los cazadores que hayan recibido formación la entrega de todas las vísceras al establecimiento de manipulación de caza para un examen post mortem si, cuando lleven a cabo ese examen inicial, no observan peligros o anomalías.”*
(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1647950986725&from=IT>)

pienso

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente

Notas: se encuentra en colocaciones : "higiene de los piensos" ; "empresa de piensos" producción primaria de piensos" ; "piensos destinados a animales productores de alimentos"

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: forraje ; heno ; grano ; pasto ; alimento

- ❖ **Definición:** cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, destinado a la alimentación por vía oral de los animales, tanto si ha sido transformado entera o parcialmente como si no (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32002R0178&qid=1648054109863>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: comida para animales
- ❖ Nombre científico: pienso
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria e Higiene
- ❖ Contexto: *“La experiencia ha demostrado que, por esta razón, es necesario tener en cuenta la producción, fabricación, transporte y distribución de piensos para animales destinados a la producción de alimentos, incluyendo la producción de animales que puedan usarse como pienso en piscifactorías, dado que la contaminación involuntaria o intencionada de piensos, la adulteración de los mismos o las prácticas fraudulentas u otras malas prácticas relacionadas con ellos pueden tener un efecto directo o indirecto sobre la seguridad alimentaria.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32002R0178>)

piensos modificados genéticamente

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** piensos que contienen o están compuestos por OMG o han sido producidos a partir de ellos.
(<https://eurlex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32003R1829&qid=1654956418692&from=IT>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: piensos modificados genéticamente
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria y sanidad animal
- ❖ Contexto: “[...] *la comercialización en la Comunidad de alimentos y piensos modificados genéticamente sólo debe autorizarse tras haberse llevado a cabo, bajo responsabilidad de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (denominada en lo sucesivo la Autoridad), una evaluación científica, del mayor nivel posible, de cualquier riesgo que presenten para la salud humana y la sanidad animal y, según el caso, para el medio ambiente. A esta evaluación científica debe seguir una decisión de gestión del riesgo adoptada por la Comunidad de acuerdo con un procedimiento reglamentario que asegure una cooperación estrecha entre la Comisión y los Estados miembros.*”
(<https://eurlex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32003R1829&qid=1654956418692&from=IT>)

preparados de carne

- ❖ **Fuente del término:** REGLAMENTO (CE) N° 853/2004
- ❖ **DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.**

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** la carne fresca, incluida la carne que ha sido troceada, a la que se han

añadido productos alimenticios, condimentos o aditivos, o que ha sido sometida a transformaciones que no bastan para alterar la estructura interna de la fibra muscular ni, por lo tanto, para eliminar las características de la carne fresca
(https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/interpretaciones/quimicas/trabajo_electronico.pdf)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: preparados de carne
- ❖ Nombre científico: --
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: “*A menos que la autoridad competente autorice que la carne sea deshuesada inmediatamente antes de ser picada, la carne congelada o ultracongelada que se utilice para elaborar carne picada o preparados de carne deberá haberse deshuesado antes de congelarla y sólo podrá almacenarse durante un periodo limitado.*” (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&from=IT>)

presentación

- ❖ **Fuente del término:** REGLAMENTO (CE) N o 767/2009 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 13 de julio de 2009, sobre la comercialización y la utilización de los piensos

Notas: relacionado con "etiquetado", "envasado" y "comercialización"

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos:

- ❖ **Definición:** la forma, el aspecto o el envasado y los materiales del envasado utilizados para el pienso, además de la manera en que se presenta y el entorno en el que se expone. (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32009R0767&qid=1654964063172&from=IT#d1e1125-1-1>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: presentación
- ❖ Nombre científico: --
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“Il procedimiento para la actualización de la lista de usos previstos podrá iniciarse mediante la presentación de una solicitud a la Comisión por parte de una persona física o jurídica establecida en la Comunidad o de un Estado miembro. Para que la solicitud sea válida deberá ir acompañada de un expediente en el que se demuestre que la composición específica del pienso cumple el objetivo de nutrición específico previsto y que no tiene ningún efecto adverso en la salud animal, la salud humana, el medio ambiente ni el bienestar de los animales.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32009R0767&qid=1654964063172&from=IT#d1e1125-1-1>)

Procedimiento de autorización de sustancias

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (CE) N o 1331/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 16 de diciembre de 2008, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios**

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** procedimiento de evaluación y autorización de los aditivos alimentarios, las enzimas alimentarias, los aromas alimentarios y los materiales de base de los aromas alimentarios con el fin de asegurar la libre circulación de los alimentos en la Unión Europea y un alto nivel de protección de la salud humana, definiendo las modalidades de actualización de las listas de sustancias mediante una solicitud o por iniciativa de la Comisión, tras lo cual la Comisión adoptará un reglamento de actualización. (reelaborada:<https://eurlex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32008R1331&qid=1654965241732&from=IT>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: procedimiento común
- ❖ Nombre científico: procedimiento de autorización común para
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: “*Procedimiento de autorización para los aditivos, las enzimas y los aromas*”
(<https://eurlex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32008R1331&qid=1654965241732&from=IT>)

producción local

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (UE) 2016/429 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 9 de marzo de 2016, relativo a las enfermedades transmisibles de los animales y por el que se modifican o derogan algunos actos en materia de sanidad animal («Legislación sobre sanidad animal»)**

Notas: relacionado con "producto local"

Identificador IATE: --

Sinónimos: producción propia; casi sinónimos: producción regional

- ❖ **Definición:** es aquel que se comercializa en el mismo territorio donde se produce, ya sea la localidad, la comarca o la región, con el objetivo de limitar las necesidades de transporte. (https://treball.barcelonactiva.cat/porta22/images/es/Barcelona_treball_Porta22_Capsula_sectorial_ALIMENTACION_diciembre2011_CAST_tcm24-19686.pdf)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: alimentos de producción local
- ❖ Nombre científico: --
- ❖ Variante ortográfica: producto local
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“La producción local hace referencia, fundamentalmente, a la creación de bienes y servicios con recursos propios. Específicamente en el ámbito de la alimentación, hace alusión a la producción, procesamiento, distribución y consumo de alimentos para mejorar la economía local y garantizar la satisfacción de una necesidad vital del hombre.”* (<https://www.eumed.net/rev/delos/17/alimentos.html#:~:text=La%20producci%C3%B3n%20local%20hace%20referencia,y%20servicios%20con%20recursos%20propios.>)

producto fitosanitario

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (CE) N o 1107/2009 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 21 de octubre de 2009, relativo a la comercialización de productos fitosanitarios y por el que se derogan las Directivas 79/117/CEE y 91/414/CEE del Consejo**

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: fitofármacos

- ❖ **Definición:** son mezclas químicas que contienen una o varias sustancias activas y otros ingredientes, y cuyo objetivo es proteger los vegetales y sus productos de organismos nocivos. También se consideran productos fitosanitarios a las sustancias que destruyen las plantas, regulan o inhiben la germinación. Los productos fitosanitarios contribuyen a aumentar los rendimientos en la agricultura y ayudan a asegurar una buena calidad en los alimentos. Pero al mismo tiempo, su utilización puede tener efectos desfavorables en la producción vegetal y también puede entrañar riesgos para los seres humanos, animales y el medio ambiente, lo que representa un coste demasiado alto para la sociedad. (<https://www.miteco.gob.es/es/calidad-y-evaluacion-ambiental/temas/productos-quimicos/fitosanitarios/>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: fertilizante/insecticida
- ❖ Nombre científico: producto fitosanitario
- ❖ Variante ortográfica: fitosanitarios
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“Una sustancia solo debe incluirse en un producto fitosanitario si se ha demostrado que presenta un beneficio claro para la producción vegetal y no cabe esperar que tenga efectos adversos en la salud humana o animal o efectos inaceptables sobre el medio ambiente.”* (<https://eurlex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32009R1107&from=IT>)

producto sin transformar

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (UE) n o 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 , sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n o 608/2004 de la Comisión

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: -- ; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** los productos alimenticios que no hayan sido sometidos a una transformación, incluyendo los productos que se hayan dividido, partido, seccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, refrigerado, congelado, ultracongelado o descongelado; (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/es/ALL/?uri=CELEX:32004R0852>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: producto sin transformar
- ❖ Nombre científico: producto sin transformar
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria e Higiene
- ❖ Contexto: *“Cualquier proceso de tratamiento térmico utilizado para la transformación de productos sin transformar o para seguir transformando productos transforma dos deberá: a) mantener todas las partes del producto tratado a una temperatura determinada durante un período de tiempo determinado, y b) evitar la contaminación del producto durante el proceso.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0852&from=es>)

producto transformado

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (UE) n o 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 , sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n o 608/2004 de la Comisión

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: -- ; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** producto alimenticio obtenido de la transformación de productos sin transformar. Estos productos pueden contener ingredientes que sean necesarios para su elaboración o para conferirles unas características específicas; (https://eur-lex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0852&qid=1647888456991&from=IT)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: producto transformado
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria e Higiene
- ❖ Contexto: “Las empresas del sector alimentario que elaboren, manipulen y envasen productos alimenticios transformados deberán disponer de salas adecuadas con suficiente capacidad para almacenar las materias primas separadas de los productos transformados y de una capacidad suficiente de almacenamiento refrigerado separado.” (https://eur-lex.europa.eu/legal-content/es/ALL/?uri=CELEX:32004R0852)

productor

- ❖ **Fuente del término:** REGLAMENTO(CE) N o 1334/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 16 de diciembre de 2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y por el que se modifican el Reglamento (CEE) no 1601/91 del Consejo, los Reglamentos (CE) no 2232/96 y (CE) no 110/2008 y la Directiva 2000/13/CE

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: fabricante

- ❖ **Definición:** En la organización del trabajo, cada una de las personas que intervienen en la producción de bienes o servicios (<https://dle.rae.es/productor>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: produttore
- ❖ Nombre científico: --
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“Todo productor o usuario, o el representante de dicho productor o usuario, de una sustancia aromatizante deberá informar, a petición de la Comisión, de la cantidad de sustancia añadida a los alimentos en la Comunidad en un período de doce meses. La información facilitada en este contexto recibirá un trato confidencial en la medida en que la misma no se requiera para la determinación de la seguridad.”* (<https://eurlex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32008R1334&qid=1655478357983&from=IT>)

programa de erradicación

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (UE) 2016/429 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 9 de marzo de 2016, relativo a las enfermedades transmisibles de los animales y por el que se modifican o derogan algunos actos en materia de sanidad animal («Legislación sobre sanidad animal»)**

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: programa de control, medidas de erradicación; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** se trata de programas obligatorios cuyo objetivo es la extinción biológica de una enfermedad animal o zoonosis, dando lugar en último término a que el territorio sea declarado libre u oficialmente libre de la enfermedad de conformidad con la legislación comunitaria (p. ej. tuberculosis bovina). (https://www.eca.europa.eu/Lists/ECADocuments/SR16_06/SR_ANIMAL_DISEASES_ES.pdf)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: Programas de vigilancia, control y erradicación de enfermedades animales
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“Deben aplicarse dichas normas [...] a las enfermedades de la lista con importancia para determinados Estados miembros y sobre las que deben adoptarse medidas para evitar su propagación a regiones de la Unión declaradas oficialmente libres de esas enfermedades o que cuentan con programas de erradicación, entre las que pueden incluirse enfermedades como la rinotraqueitis infecciosa bovina[...].”* (<https://eurlex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32016R0429&qid=1654764660671&from=IT>)

proveedor

- ❖ **Fuente del término:** REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** persona o una empresa que abastece a otras empresas con existencias (artículos), los cuales serán vendidos directamente o transformados para su posterior venta. Estas existencias adquiridas están dirigidas directamente a la actividad o negocio principal de la empresa que las compra. (<https://debitoor.es/glosario/definicionproveedor#:~:text=Un%20proveedor%20es%20una%20persona,la%20empresa%20que%20las%20compra.>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: proveedor de alimentos/piensos/animales
- ❖ Nombre científico: --
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: “*Los laboratorios nacionales de referencia, en su ámbito de competencia [...] cuando sea pertinente, validarán los reactivos y lotes de reactivos, establecerán y mantendrán actualizadas listas de sustancias y reactivos de referencia disponibles y de fabricantes y proveedores de dichas sustancias y reactivos [...]*” (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32017R0625&from=it>)

prueba de aptitud

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (CE) NO 396/2005 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo**

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** una prueba comparativa en que varios laboratorios efectúan análisis de muestras idénticas, para evaluar la calidad de los análisis realizados por cada laboratorio (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32005R0396&from=IT>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: pruebas de aptitud para alimentos
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“El Laboratorio de Control de Calidad y Seguridad Alimentaria del CITEacuícola UPCH aprobó satisfactoriamente la prueba de aptitud internacional para el análisis de biotoxinas marinas lipofílicas, habiendo obtenido el resultado sobresaliente de 100% de resultados satisfactorios.”* (<https://www.cayetano.edu.pe/cayetano/es/noticias/594-laboratorio-de-control-de-calidad-y-seguridad-alimentaria-lacsa-del-citeacuicola-upch-aprueba-satisfactoriamente-prueba-de-aptitud-internacional-de-biotoxinas-lipofilicas-marinas>)

punto crítico de control

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 gennaio 2005, che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi

Notas: se trata de uno de los siete principios del APPCC

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** Fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.
(<https://www.fao.org/3/y1579s/y1579s03.htm>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: punto crítico de control
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: P.C.C.
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria y Higiene
- ❖ Contexto: *“El Codex Alimentarius es un Programa Conjunto de la FAO y la OMS sobre Normas Alimentarias. La Comisión del Codex Alimentarius (CAC) es el máximo órgano decisorio, que delega en sus órganos auxiliares (Comités) la preparación de proyectos de normas u otros trabajos relacionados.”*
(<http://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/agencia/ampliacion/funciones.htm#:~:text=El%20Codex%20Alimentarius%20es%20un,normas%20u%20otros%20trabajos%20relacionados.>)

quantum satis

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (CE) N o 1333/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios**

Notas: término latino que significa la cantidad adecuada.

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: cantidad adecuada

- ❖ **Definición:** no se especifica un nivel numérico máximo y las sustancias se utilizarán de conformidad con la buena práctica de fabricación, en una cantidad no superior a la necesaria para lograr el fin perseguido y a condición de que no se induzca a error al consumidor. (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32008R1333&from=IT>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: quantum satis
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: qs
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“Cuando proceda, no se fijará ningún nivel numérico máximo para un aditivo alimentario (quantum satis). En ese caso, el aditivo alimentario se utilizará de acuerdo con el principio quantum satis.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32008R1333&from=IT>)

ración diaria

- ❖ **Fuente del término: Directiva 2002/32/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 7 de mayo de 2002, sobre sustancias indeseables en la alimentación animal - Declaración del Consejo**

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: racionamiento Animal, forraje para ganado; casi sinónimos: necesidades nutricionales diaria

- ❖ **Definición:** la cantidad total de alimentos, calculada sobre la base de un contenido de humedad del 12 %, que necesita como media diaria un animal de una especie, una categoría de edad y un rendimiento determinados para satisfacer el conjunto de sus necesidades (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32002L0032&qid=1654697030430>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: suministro diario de la ración
- ❖ Nombre científico: ración diaria
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“A fin de permitir una aplicación uniforme de la legislación, las materias primas para piensos y los piensos complementarios no deben contener aditivos por encima de un determinado nivel. No obstante, los piensos altamente concentrados, como los cubos para lamer que contienen minerales, pueden utilizarse para la alimentación directa de animales si su composición cumple el objetivo de nutrición específico relacionado con el uso previsto pertinente. Las condiciones de utilización de tales piensos deben indicarse en el etiquetado para garantizar que se respetan los valores respectivos de aditivos para piensos en la ración diaria.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/?uri=CELEX:32009R0767&qid=1654698405289>)

(reconocimiento del) estatus de libre de enfermedad

- ❖ **Fuente del término:** REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2020/689 DE LA COMISIÓN, de 17 de diciembre de 2019, por el que se completa el Reglamento (UE) 2016/429 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo referente a las normas de vigilancia, los programas de erradicación y el estatus de libre de enfermedad con respecto a determinadas enfermedades de la lista y enfermedades emergentes

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: estatus zoosanitario

- ❖ **Definición:** reconocimiento , aprobacion y resposabilidad de los Estados en verificar y analizar que no existen enfermedades una vez adoptadas medidas sanitarias para poder obtener al acceso al mercado internacional. (adoptada para: <https://www.woah.org/es/reconocimiento-por-la-oie-del-estatus-sanitario-de-paises-libres-de-ciertas-enfermedades/>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: reconocimiento del estatus de libre de enfermedad
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“Destacando, también, el Reglamento de Ejecución (UE) 2020/2002 de la Comisión de 7 de diciembre de 2020 por el que se establecen normas de desarrollo del Reglamento (U) 2016/429 del Parlamento Europeo y del Consejo relativas a la notificación a la Unión y al envío de informes a la Unión sobre enfermedades de la lista, al sistema informático de información, así como a los formatos y los procedimientos de presentación y envío de informes relacionados con los programas de vigilancia y erradicación de la Unión y con la solicitud de reconocimiento del estatus de libre de enfermedad.”* (https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/sanidad-animal-higiene-ganadera/sanidad-animal/alertas-sanitarias/lista_enfermedades_EDO.aspx)

recuperación de productos

- ❖ **Fuente del término:** REGLAMENTO (CE) no 2073/2005 DE LA COMISIÓN, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: retirada de productos

- ❖ **Definición:** Se habla de recuperación de productos, en toda aquella ocasión en que los productos ya se encuentran en manos de los consumidores finales, y que por tanto, requiere realizar una gestión mucho más extensa de información, identificación de los consumidores e identificación de los mecanismos de solución a fin de recuperar la totalidad de unidades disponibles entre los consumidores. (<https://www.seguridaddeproductos.cl/glossary/recuperacion-deproductos/#:~:text=Se%20habla%20de%20recuperaci%C3%B3n%20de,soluci%C3%B3n%20a%20fin%20de%20recuperar>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: recuperación de productos
- ❖ Nombre científico: --
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: “*La recuperación consistirá en pedir a los consumidores que devuelvan el producto al lugar donde lo adquirieron o que lo destruyan*” (<https://www.foodauthority.nsw.gov.au/media/3646>)

registro de los establecimientos

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (UE) 2016/429 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 9 de marzo de 2016, relativo a las enfermedades transmisibles de los animales y por el que se modifican o derogan algunos actos en materia de sanidad animal («Legislación sobre sanidad animal»)**

Notas: En España "Registro Nacional de Productos Alimenticios (RNPA)" ; "Registro Nacional de Establecimientos (RNE)"

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** catalogación y censo de todos los establecimientos de empresas alimentarias en los que se lleve a cabo cualquier fase de producción, transformación, transporte, almacenamiento, servicio y venta de productos de origen animal para permitir la cooperación de los operadores de empresas alimentarias con el fin de lograr la trazabilidad y permitir a las autoridades competentes llevar a cabo los controles oficiales de forma eficaz. (adaptada por: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32004R0852&qid=1654766824452>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: Registro de Establecimientos
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: R.E.
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“Para garantizar la disponibilidad de información actualizada relativa a los establecimientos y operadores registrados y a los establecimientos au”*
(<https://eurlex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32016R0429&qid=1654764660671&from=IT>)

residuos de plaguicidas

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (CE) NO 396/2005 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo**

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** se entiende cualquier sustancia especificada presente en alimentos, productos agrícolas o alimentos para animales como consecuencia del uso de un plaguicida. (<https://www.fao.org/waicent/faostat/pest-residue/pest-s.htm#:~:text=Por%20%22Residuo%20de%20plaguicida%22se,del%20uso%20de%20un%20plaguicida.>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“Los límites máximos de residuos de plaguicidas fijados de acuerdo con el presente Reglamento no se aplicarán a los productos comprendidos en el anexo I que se destinen a la exportación a terceros países y se traten antes de la exportación, si se ha demostrado mediante los justificantes adecuados que el tercer país de destino exige o acepta ese tratamiento particular a fin de prevenir la introducción de organismos nocivos en su territorio.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32005R0396&from=IT>)

retirada del mercado

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria

Notas: se entra también con el sintagma V+N: retirar del mercado

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** Se entiende como el proceso por el cual un producto se retira de la cadena alimentaria, excepto en el caso de un producto que se encuentre en manos del

consumidor. La retirada tiene como objetivo impedir la distribución, exposición y oferta de un producto. (https://www.caib.es/sites/seguretatalimentaria/ca/comunicacio_incidents_per_als_operadors_de_la_industria/archivopub.do?ctrl=MCRST3305ZI305435&id=305435#:~:text=Se%20entiende%20como%20el%20proceso,y%20oferta%20de%20un%20producto.)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: retirada del mercado
- ❖ Nombre científico: retirada de productos del mercado
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“En caso de que el producto pueda haber llegado a los consumidores, el explotador informará de forma efectiva y precisa a los consumidores de las razones de esa retirada y, si es necesario, recuperará los productos que ya les hayan sido suministrados cuando otras medidas no sean suficientes para alcanzar un nivel elevado de protección de la salud.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32002R0178&qid=1655286333656&from=IT>)

salmonela

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (CE) n o 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005 , relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** Bacteria anaerobia que contamina los alimentos, produciendo trastornos intestinales. (<https://dle.rae.es/salmonela?m=form>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: salmonela
- ❖ Nombre científico: salmonella Enterobacteriacee
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Infecciones
- ❖ Contexto: *“En particular, los criterios y las condiciones relativos a la presencia de salmonela en las canales de animales bovinos, ovinos, caprinos, equinos, porcinos y aves de corral se revisarán a la luz de los cambios observados en cuanto a la prevalencia de salmonela.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/ALL/?uri=celex%3A32005R2073>)

salud animal

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (UE) 2017/625 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios**

Notas: relacionado con bienestar de los animales

Identificador IATE: 45158

Sinónimos: --; casi sinónimos: bienestar animal

- ❖ **Definición:** La sanidad animal del país se aborda tanto desde la prevención del ingreso de enfermedades (evitando así la introducción al territorio de agentes causantes de enfermedades exóticas o endémicas de importancia económica), como mediante el control y erradicación de enfermedades presentes en el país. Ambas acciones son apoyadas por el Sistema de Vigilancia, el cual permite detectar precozmente el ingreso de enfermedades exóticas al país. (<https://www.sag.gob.cl/ambitos-de-accion/sanidad-animal>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: salud animal
- ❖ Nombre científico: --
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“Dados los riesgos para la salud humana, la salud animal, la sanidad vegetal, para el bienestar de los animales o para el medio ambiente que pueden plantear determinados animales o mercancías, estos deben ser sometidos a controles oficiales específicos en el momento de su introducción en la Unión.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32017R0625&from=it>)

salud pública

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (CE) no 2073/2005 DE LA COMISIÓN, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios**

Notas: relacionado con "bienestar de los ciudadanos"

Identificador IATE:

Sinónimos: --; casi sinónimos: salud de los ciudadanos

- ❖ **Definición:** conjunto de políticas que busca garantizar de manera integrada, la salud de la población por medio de acciones dirigidas tanto de manera individual como colectiva ya que sus resultados se constituyen en indicadores de las condiciones de vida, bienestar y desarrollo. Dichas acciones se realizarán bajo la rectoría del Estado y deberán promover la participación responsable de todos los sectores de la comunidad.

(<https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/Paginas/salud-publica.aspx>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: salud pública
- ❖ Nombre científico: --
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentare
- ❖ Contexto: *“Esto es aplicable especialmente a los alimentos listos para el consumo que puedan permitir el desarrollo de Listeria monocytogenes y puedan suponer un riesgo para la salud pública en relación con dicha bacteria.”*

(<https://eurlex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32005R2073&qid=1654880354229&from=IT>)

sanidad vegetal

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: salud de los vegetales, salud de las plantas; casi sinónimos: aspectos fitosanitario

- ❖ **Definición:** medidas para controlar y prevenir que plagas, malezas y organismos que causan enfermedades, se dispersen a nuevas áreas, especialmente a través de la interacción humana, como el comercio internacional. (<https://www.gob.mx/senasica/documentos/sanidad-vegetal#:~:text=Disciplina%20que%20utiliza%20una%20serie,humana%2C%20como%20el%20comercio%20internacional.>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: sanidad vegetal
- ❖ Nombre científico: --
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: “*En Sanidad Vegetal, las competencias a nivel nacional recaen en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. En este contexto, la Subdirección General de Sanidad e Higiene Vegetal y Forestal (SGSHVF), integrada en la Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria, es la autoridad competente que representa a España a nivel internacional, se encarga de su política, y es responsable de la transposición de la legislación de la UE, así como de gestionar la coordinación.*” (<https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/sanidad-vegetal/>)

sistema de alerta rápida

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (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

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** herramienta de tecnologías de la información (TI) concebida para intercambiar rápidamente información entre las autoridades nacionales sobre los riesgos para la salud relacionados con los alimentos y los piensos. (https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/es/MEMO_17_2461)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: Sistema de alerta rápida de alimentos
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: RASFF o SARA
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“Para que la Autoridad ejerza lo mejor posible sus tareas de vigilancia de los riesgos sanitarios y nutricionales derivados de los alimentos, se le remitirán todos los mensajes que se transmitan a través del sistema de alerta rápida.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32002R0178&qid=1654692027045>)

sistema de identificación y registro para especies

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (UE) 2016/429 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 9 de marzo de 2016, relativo a las enfermedades transmisibles de los animales y por el que se modifican o derogan algunos actos en materia de sanidad animal («Legislación sobre sanidad animal»)**

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** sistema que integra y gestiona la información relacionada al registro de personas y establecimientos, identificación animal, control de movilización, trazabilidad de animales y productos de origen animal (extraída por:

https://members.wto.org/crnattachments/2020/TBT/SLV/20_3120_00_s.pdf)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: Sistema de Identificación y Registro de los Animales
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: SIRA
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“el sistema de identificación y registro de los animales en cautividad de la especie porcina ofrezca un nivel equivalente de trazabilidad al de los documentos de desplazamiento.”*
(<https://eurlex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32016R0429&qid=1654790715071&from=IT>)

sistema TRACES

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (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)

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** es una herramienta de la Comisión Europea para registrar los movimientos de animales, productos de origen animal y no animal, piensos y plantas que transitan por países de la UE o que son importados desde fuera de la UE, con el fin de velar por la seguridad de los alimentos y los consumidores. (<https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/comercio-exterior-ganadero/comercio-intracomunitario/>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: TRACES
- ❖ Nombre científico: TRAdE Control and Export System/Sistema informativo comunitario TRACES
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: Traces
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: “*El sistema Traces tiene por objetivo: mejorar la cantidad y la calidad de la información sobre los movimientos de animales; mejorar el intercambio de información entre las autoridades nacionales y de la UE; proporcionar un sistema de certificados veterinarios electrónicos que permitan a las empresas obtener información en línea; gestionar las listas de establecimientos de países fuera de la UE autorizados a exportar productos de origen animal a la UE; gestionar los cargamentos rechazados en las fronteras de la UE; centrar los controles en la salud pública y animal y en el bienestar de los animales (sobre todo durante su transporte, etc.);*” (https://publications.europa.eu/resource/ellar/e8f0942d-9731-4afa-8174-5b80ea938b79.0003.03/DOC_1)

situación sanitaria

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (UE) 2016/429 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 9 de marzo de 2016, relativo a las enfermedades transmisibles de los animales y por el que se modifican o derogan algunos actos en materia de sanidad animal («Legislación sobre sanidad animal»)**

Notas: --

Identificador IATE: 2250473

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** situación, con respecto a las enfermedades de la lista pertinentes que afecten a una especie concreta de la lista, en lo que se refiere a: a) un animal; b) los animales que se encuentran en: una unidad epidemiológica, un establecimiento, una zona, un compartimento, un Estado miembro, un país tercero o territorio; (<https://eurlex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32016R0429&qid=1654848992138&from=IT>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: situación sanitaria
- ❖ Nombre científico: --
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentario y Sanidad Animal
- ❖ Contexto: *“Dado que en la mayoría de los casos no es posible identificar individualmente a los animales acuáticos, la conservación de documentos por parte de los establecimientos de acuicultura, de los establecimientos de alimentos acuáticos para el control de enfermedades y de los transportistas es un método fundamental para garantizar la trazabilidad de dichos animales. Los documentos también suponen una valiosa herramienta para vigilar la situación sanitaria de los establecimientos.”* (<https://eurlex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32016R0429&qid=1654848992138&from=IT>)

solicitud de autorización

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** solicitud presentada a la autoridad nacional competente de un Estado miembro en la que el solicitante incluye información relativa al alimento/pienso (análisis del alimento/pienso; declaración motivada de que el alimento/pienso no plantea problemas éticos o religiosos; condiciones específicas de uso y manipulación, etc.) con el fin de comercializarlo y elaborar, en su caso, una normativa relativa a su comercialización. (<https://eurlex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32003R1829&qid=1655114204947&from=IT>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: solicitud de autorización
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: “*La Autoridad examinará si conviene que una solicitud de autorización se presente al mismo tiempo para alimento y para pienso.*” (<https://eurlex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32003R1829&qid=1655114204947&from=IT>)

subproducto animal

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (UE) 2016/429 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de marzo de 2016, relativo a las enfermedades transmisibles de los animales y por el que se modifican o derogan algunos actos en materia de sanidad animal («Legislación sobre sanidad animal»)

Notas: --

Identificador IATE: 1068085

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** Cuerpos enteros o partes de animales, productos de origen animal u otros productos obtenidos a partir de animales, que no están destinados para el consumo humano, incluidos los oocitos, los embriones y el esperma. (<https://eurlex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/?uri=CELEX%3A32009R1069&qid=1647771945003>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: desechos de origen animal
- ❖ Nombre científico: subproducto animal
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria y salud
- ❖ Contexto: “*De acuerdo con las normas comunitarias específicas relativas a los materiales especificados de riesgo y otros subproductos animales , el veterinario oficial debe verificar la retirada, la separación y, en su caso, el marcado de estos productos.*” (<https://eurlex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/?uri=CELEX%3A32004R0854&qid=1647773979748>)

tiempo de vida útil

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (CE) n o 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005 , relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** La vida útil de los alimentos, es el periodo de tiempo durante el cual dicho alimento debe conservar tanto sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, así como sus características nutricionales y funcionales
(<https://www.alsglobal.com/%2Fesco%2Fnews%2Farticulos%2F2018%2F10%2Fla-vida-til-de-los-alimentos#:~:text=La%20vida%20%C3%BAtil%20de%20los%20alimentos%2C%20es%20el%20periodo%20de,sus%20caracter%C3%ADsticas%20nutricionales%20y%20funcionales.>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: tiempo de vida útil
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: “*El explotador podrá fijar límites intermedios durante el proceso que deberían ser lo suficientemente bajos para garantizar que no se supere el límite de 100 ufc/g al final de la vida útil .*” (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/ALL/?uri=CELEX%3A32005R2073>)

toxicidad

- ❖ **Fuente del término:** Directiva 2001/18/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de marzo de 2001, sobre la liberación intencional en el medio ambiente de organismos modificados genéticamente y por la que se deroga la Directiva 90/220/CEE del Consejo - Declaración de la Comisión

Notas: en la Directiva 2001/18/CE se encuentra como "efectos tóxicos"

Identificador IATE: 8285641

Sinónimos: efectos tóxicos; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** Capacidad de una sustancia para dañar un organismo vivo. (<https://www.efsa.europa.eu/es/glossary-taxonomy-terms/t>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: toxicidad
- ❖ Nombre científico: --
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: “*La toxicidad natural de los alimentos procede de toxinas animales o vegetales.*” ([https://www.restauracioncolectiva.com/n/introduccion-a-la-toxicologia-de-los-alimentos-algunos-conceptos-generales-#:~:text=Son%20las%20sustancias%20que%20se,alimentos%20por%20micotoxinas%20\(hongos\).](https://www.restauracioncolectiva.com/n/introduccion-a-la-toxicologia-de-los-alimentos-algunos-conceptos-generales-#:~:text=Son%20las%20sustancias%20que%20se,alimentos%20por%20micotoxinas%20(hongos).))

toxina

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (CE) N° 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios**

Notas: relacionado con "metabolito"

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** Sustancias creadas por plantas y animales que son venenosas (tóxicas) para los seres humanos. Las toxinas también que son útiles en pequeñas dosis, pero tóxicas en grandes cantidades, pueden estar incluidas en algunos medicamentos. La mayoría de las toxinas que causan problemas a los humanos provienen de microorganismos como bacterias. (<https://medlineplus.gov/spanish/ency/article/002331.htm>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: toxina
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“La descongelación de los productos alimenticios deberá realizarse de tal modo que se reduzca al mínimo el riesgo de multiplicación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas. Durante la descongelación, los productos alimenticios deberán estar sometidos a temperaturas que no supongan un riesgo para la salud.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0852&qid=1655473534535&from=IT>)

transporte

- ❖ **Fuente del término: REGLAMENTO (CE) N° 853/2004**
- ❖ **DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal**

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: -- ; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** servicio de movimiento de alimentos en el momento y lugar indicado para llevar la mercancía a su destino, el cual tiene que estar sometido a requisitos de higiene para preservar la inocuidad y las características del producto alimentario para el consumidor final. (<https://www.restauracioncolectiva.com/n/el-transporte-de-alimentos-perecederos-control-y-adequacion-a-la-norma>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: transporte
- ❖ Nombre científico: operaciones de transporte
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“La carne deberá alcanzar la temperatura establecida en el punto 1 antes de ser transportada y permanecer a dicha temperatura durante su transporte.”* (<https://eurlex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&from=IT>)

trazabilidad

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (CE) n° 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE

Notas: se puede encontrar en colocaciones como: "trazabilidad de los alimentos" ; "trazabilidad de los piensos" ; "trazabilidad de materias primas para piensos" ; "trazabilidad de la carne"

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** a posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo. (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/ALL/?uri=CELEX:32002R0178>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: trazabilidad
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria e Higiene
- ❖ Contexto: *“Los alimentos y los piensos comercializados o que se puedan comercializar en España deben estar adecuadamente etiquetados o identificados para facilitar su trazabilidad , mediante la documentación o la información que resulte exigible por la legislación vigente.”* (<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2011-17170>)

venta al por menor

- ❖ **Fuente del término:** **REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.**

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: comercio minorista ; venta detallista ; comercio detallista;

casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** Actividad comercial consistente en la venta al por menor, o detallista, de artículos a sus destinatarios finales, utilizando o no un establecimiento (<https://dpej.rae.es/lema/comercio-minorista>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: comercio minorista
- ❖ Variante ortográfica: comercio al por menor
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“Existen interacciones entre operadores de empresa alimentaria, incluido el sector de los piensos, así como conexiones entre la sanidad animal, el bienestar de los animales y las consideraciones de salud pública en todas las fases de producción, transformación y distribución. Para ello es necesaria la adecuada comunicación entre los diversos agentes que intervienen en la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta la venta al por menor”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&qid=1655721088214&from=IT>)

venta inmediata

- ❖ **Fuente del término:** REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: cadena corta ; compra inmediata; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** Modalidad de distribución comercial de los productos agroalimentarios que se caracteriza por la cercanía entre los productores, los transformadores y los consumidores, y por la presencia de un número limitado de intermediarios. (<https://dpej.rae.es/lema/cadena-de-distribuci%C3%B3n-corta>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: cadena de distribución corta
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: “*En el caso de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, o en el caso de los alimentos envasados en los lugares de venta a petición del comprador o envasados para su venta inmediata*” (<https://eurlex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32011R1169&qid=1655719986524&from=IT>)

veterinario oficial

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (UE) 2016/429 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de marzo de 2016, relativo a las enfermedades transmisibles de los animales y por el que se modifican o derogan algunos actos en materia de sanidad animal («Legislación sobre sanidad animal»)

Notas: --

Identificador IATE: 1502466

Sinónimos: -- ; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** un veterinario autorizado por la autoridad competente, con la cualificación adecuada para llevar a cabo actividades oficiales de conformidad con el presente Reglamento (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32016R0429&qid=1654693224220>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: veterinario oficial
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria
- ❖ Contexto: *“Antes de firmar el certificado zoonitario, el veterinario oficial de que se trate verificará, realizando los controles físicos, documentales y de identidad establecidos mediante los actos delegados que se adopten con arreglo al apartado 4, que los animales terrestres en cautividad a que se refiere el certificado cumplen los requisitos del presente capítulo.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32016R0429&qid=1654693224220>)

vigilancia

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios

Notas: se encuentra colocado con: "control y vigilancia de los alimentos"; "procedimientos de vigilancia" ; "actividades de vigilancia"

Identificador IATE: --

Sinónimos: supervisión ; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** Llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones de los parámetros de control para evaluar si un PCC está bajo control. (<https://www.fao.org/3/y1579s/y1579s03.htm>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: vigilancia
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria y Higiene
- ❖ Contexto: *“Para tal fin, mantendrán un sistema de controles oficiales y llevarán a cabo otras actividades oportunas, incluida la información al público sobre la inocuidad y los riesgos de los alimentos y los piensos, la vigilancia de la inocuidad de alimentos y piensos y otras actividades de control que cubran todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución.”* (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32002R0178&qid=1647879484681>)

zona de reinstalación

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (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

Notas: --

Identificador IATE: --

Sinónimos: --; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** las zonas marítimas, de lagunas o de estuarios claramente delimitadas y señalizadas por boyas, postes o cualquier otro material fijo, exclusivamente destinadas a la depuración natural de moluscos bivalvos vivos. (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:02004R0853-20211028&qid=1654684662967>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: Zona de reinstalación
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria y sanidad
- ❖ Contexto: “*Siempre que un operador de empresa alimentaria traslade un lote de moluscos bivalvos vivos entre zonas de producción, zonas de reinstalación o establecimientos de cualquier tipo, el lote deberá ir acompañado de un documento de registro. ▼CI*” (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:02004R0853-20211028&qid=1654684662967>)

zona restringida

- ❖ **Fuente del término:** Reglamento (UE) 2016/429 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de marzo de 2016, relativo a las enfermedades transmisibles de los animales y por el que se modifican o derogan algunos actos en materia de sanidad animal («Legislación sobre sanidad animal»)

Notas: "establecer una zona restringida adecuada"; "abandonar una zona restringida sometida a las medidas de emergencia previstas"; "zona restringida sometida a medidas de control de enfermedades"

Identificador IATE: --

Sinónimos: -- ; casi sinónimos: --

- ❖ **Definición:** zona en la que se aplican restricciones a los desplazamientos de determinados animales o productos y otras medidas de control de enfermedades para evitar la propagación de una enfermedad determinada a zonas sin restricciones; según proceda, una zona restringida podrá incluir zonas de protección y de vigilancia (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32016R0429&qid=1648062698916>)

Notas: --

VARIATION

- ❖ Nombre común: --
- ❖ Nombre científico: zona restringida
- ❖ Variante ortográfica: --
- ❖ Acrónimo: --
- ❖ Abreviación: --

USAGE

- ❖ Dominio: Alimentación
- ❖ Subdominio: Seguridad Alimentaria e Higiene
- ❖ Contexto: *“Los operadores que tengan animales y productos en la zona restringida indicada en el artículo 64, apartado 1, notificarán a la autoridad competente cualquier desplazamiento previsto de dichos animales y productos, en el interior de la zona restringida en cuestión o fuera de ella. Cuando la autoridad competente haya impuesto obligaciones de notificación de conformidad con el artículo 65, apartado 2, letra b), los operadores de que se trate realizarán las correspondientes notificaciones, de conformidad con tales obligaciones”.* (<https://eurlex.europa.eu/legalcontent/ES/TXT/?uri=CELEX:32016R0429&qid=1648062698916>)

4.4 Glosario bilingüe italiano- español

Término en italiano	Término en español
abbattimento	abatimiento
additivo alimentare	aditivo alimentario
agente patogeno	agente patógeno
agente zoonotico	agente zoonótico
alimento	alimento
alimento preconfezionato	alimento preenvasado
alimento preimballato	alimento envasado
alimento senza zuccheri aggiunti	alimento sin azúcares añadidos
allergene	alérgeno
analisi del pericolo	análisis de peligros
analisi del rischio	análisis de riesgo
aroma	aroma
autocontrollo	autocontrol
autorità competente	autoridad competente
Autorità Europea per la sicurezza alimentare	Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria
azione correttiva	Medida correctora
benessere degli animali	bienestar de los animales
benessere dei cittadini	bienestar de los ciudadanos
biosicurezza	bioseguridad
bollo sanitario	marca sanitaria
buona pratica agricola	buena práctica agrícola
buona pratica di laboratorio	buenas prácticas de laboratorio
buone pratiche di fabbricazione	buenas prácticas de fabricación
carne di selvaggina selvatica	carne de caza silvestre
carni fresche	carne fresca
carni separate meccanicamente	carne separada mecánicamente
centro di imballaggio	Centro de embalado
centro di lavorazione della selvaggina	establecimiento de manipulación de caza
certificato fitosanitario	certificado fitosanitario
certificato sanitario	certificado sanitario
coadiuvante tecnologico	coadyuvante tecnológico
colorante	colorante
Comitato Scientifico	Comité Científico

commercializzazione	comercio
commercio al dettaglio	venta al por menor
comunicazione del rischio	comunicación del riesgo
confezionamento	envasado
conservante	conservante
conservazione	conservación
consumatore finale	consumidor final
contaminante	contaminante
contaminazione	contaminación
contaminazione ambientale	contaminación ambiental
contaminazione incrociata	contaminación cruzada
contaminazione microbiologica	contaminación microbiológica
controllo ufficiale	control oficial
criterio microbiologico	criterio microbiológico
Denominazione di Origine Protetta	Denominación de Origen Protegida
denominazione specifica	denominación específica
dichiarazione nutrizionale	información nutricional
distributore	distribuidor
documento di registrazione	documento de registro
domanda di autorizzazione	solicitud de autorización
dose giornaliera ammissibile	ingesta diaria admisible
edulcorante	edulcorante
elenco degli ingredienti	lista de ingredientes
enzima alimentare	enzima alimentaria
eradicazione della malattia	erradicación de la enfermedad
esportatore comunitario	exportador comunitario
etichetta	etiqueta
etichettatura dei prodotti alimentari	etiquetado de los productos alimenticios
fabbricante	fabricante
filiera agroalimentare	cadena agroalimentaria
(focolaio di) tossinfezione alimentare	(brote de) enfermedad transmitida por los alimentos
fornitore	proveedor
frequenza minima uniforme dei controlli ufficiali	frecuencia mínima uniforme de los controles oficiales
gestione del rischio	gestión de riesgo
gruppi di esperti scientifici	comisiones técnicas científicas
igiene dei prodotti alimentari	higiene de los productos alimenticios

imballaggio	embalaje
immissione in commercio	Comercialización
importatore	importador
impresa del settore alimentare	empresa del sector alimentario
informazione del consumatore	información alimentaria facilitada al consumidor
ingrediente	ingrediente
ispezione ante mortem	inspección ante mortem
ispezione post mortem	inspección post mortem
legislazione alimentare	legislación alimentaria
limite critico	límite crítico
limite massimo di residui	límite máximo de residuo
luogo di provenienza	lugar de procedencia
magazzinaggio	almacenamiento
malattia zoonotica	enfermedad zoonotica
mangime	pienso
mangimi geneticamente modificati	piensos modificados genéticamente
manipolazione	manipulación
marchio di identificazione	marca de identificación
materia prima	materia prima
materiali a contatto con prodotti alimentari	materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
mercato all'ingrosso	Mercado mayorista
microrganismo	microorganismo
misura preventiva	medida preventiva
mollusco bivalvo	molusco bivalvo
monitoraggio	vigilancia
operatore del settore alimentare	operador de empresa alimentaria
organismo geneticamente modificato	organismos modificados genéticamente
ovoprodotto	ovoproducto
pericolo	peligro
periodo di conservabilità	tiempo de vida útil
preparazioni di carni	preparados de carne
presentazione	presentación
procedura uniforme di autorizzazione delle sostanze	Procedimiento de autorización de sustancias
prodotto fitosanitario	producto fitosanitario

prodotto non trasformato	producto sin transformar
prodotto trasformato	producto transformado
produttore	productor
produzione locale	producción local
programma di sorveglianza	programa de erradicación
proliferazione batterica	crecimiento de bacterias
prova interlaboratorio	prueba de aptitud
punto critico di controllo	punto crítico de control
qualità	calidad
quantum satis	quantum satis
quarantena	cuarentena
razione giornaliera	ración diaria
registrazione degli stabilimenti	registro de los establecimientos
residui di antiparassitari	residuos de plaguicidas
richiamo dal mercato	recuperación de productos
(riconoscimento di) status di indenne da malattia	(reconocimiento del) estatus de libre de enfermedad
rintracciabilità	trazabilidad
ritiro dal mercato	retirada del mercado
salmonella	salmonela
salute animale	salud animal
salute pubblica	salud pública
salute vegetale	sanidad vegetal
scongelamento	descongelación
selvaggina selvatica	caza silvestre
selvaggina selvatica grossa	caza mayor silvestre
selvaggina selvatica piccola	Caza menor silvestre
sistema di allarme rapido	sistema de alerta rápida
sistema di identificazione e registrazione delle specie	sistema de identificación y registro para especies
sistema TRACES	sistema TRACES
sostanza nutritiva	nutriente
sottoprodotto di origine animale	subproducto animal
stabilimento confinato	establecimiento de confinamiento
stabilimento di acquacoltura	establecimiento de acuicultura
stabulazione fissa	estabulación fija
stabulazione libera	estabulación libre
stato sanitario	situación sanitaria
termine minimo di conservazione	fecha de duración mínima
titolo alcolometrico volumico	grado alcohólico volumétrico

tossicità	toxicidad
tossina	toxina
trasporto	transporte
valutazione del rischio	evaluación del riesgo
valutazione del rischio ambientale	evaluación del riesgo para el medio ambiente
vendita diretta	venta inmediata
veterinario ufficiale	veterinario oficial
zona di stabulazione	zona de reinstalación
zona soggetta a restrizioni	zona restringida

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Botreau R., Veissier I., Butterworth A., Bracke M. B. M. y Keeling L. J., (2007). *Definition of criteria for overall assessment of animal welfare Animal Welfare.*
- Bouringault, D., Gonzalez-Mullier, I., y Gros, C. (1996). *LEXETER, a Natural Language Processing Tool for Terminology Extraction.* En *Euralex '96 Proceedings II.* Goteborg University.
- Bowker, L. (1996). *Towards a Corpus-Based Approach to Terminography.* Terminology
- Bowker, L. (1997a). *Multidimensional Classification of Concepts and Terms.* En S.E. Wright y G. Budin (eds.) *Handbook of Terminology Management: Basic Aspects of Terminology Management.* Amsterdam/Philadelphia. John Benjamins.
- Cabré, M.T. (1992). *La terminología. Teoría, metodología, aplicaciones.* Barcelona, Editorial Antártida/Empuries.
- Cabré, M.T. (1999). *La terminología: representación y comunicación.* Barcelona, Institut Universitari de lingüística aplicada.
- Cabré, M.T. (1999c). *Elementos para una teoría de la terminología: hacia un paradigma alternativo.* El Lenguaraz. Revista académica del Colegio de Traductores Públicos de la ciudad de Buenos Aire.
- Cabré, M.T. (2000). *La enseñanza de la terminología en España: problemas y propuestas.* Barcelona, Institut Universitari de Lingüística Aplicada Universitat Pompeu Fabra, Revista de Traducción e Interpretación.
- Cabré, M.T. (2001). *La terminología entre la lexicología y la documentación: aspectos históricos e importancia social.* Barcelona, Institut Universitari de Lingüística Aplicada (IULA), Universitat Pompeu Fabra.
- Cardero García, A.M. (2004). *Lingüística y terminología.* México, UNAM, FES Acatlán.
- Castellá, J. M. (1996). *De la frase al text.* Barcelona, Empuries.
- Comisión Europea Dirección General de Comunicación Información al ciudadano, (2014). *De la granja a la mesa: alimentos sanos y seguros para todos.* <https://www.hilvan.eu/wp-content/uploads/2016/10/Seguridad-alimentaria-uni%C3%B3n-europea-1.pdf>
- Coseriu, E. (1967). *Teoría del lenguaje y lingüística general.* Madrid, Gredos.
- Coseriu, E. (1986). *Introducción a la lingüística.* Madrid, Gredos.

De Mauro T. y Chiari I., (2007). *Nuovo vocabolario di base della lingua italiana*. Editori Riuniti.

De Quesada, G. (2001) García de Quesada, M. (2000). *Estructura definicional terminográfica en el subdominio de la oncología clínica*. [Tesis doctoral. Universidad de Granada.] Facultad de Traducción e Interpretación, Departamento de Traducción e Interpretación.

Dolors Guàrdia i Gasull, M. (2011). *Higiene y Seguridad alimentaria: una visión europea*. EUROCARNE, N° 201. Noviembre 2011, 27-44

Fraser D., Weary D. M., Pajor E. A. and Milligan B. N., (1997). *A scientific conception of animal welfare that reflects ethical concerns Animal Welfare*.

Godman, A. y Payne E.M.F. (1981). *A taxonomic approach to the lexis of science*, en L. Selinker et. al (eds.).

Gómez González-Jover, A. (2006). *Terminografía, lenguajes profesionales y mediación interlingüística. Aplicación metodológica al léxico especializado del sector industrial del calzado y de las industrias afines*. [Tesis doctoral, Universidad de Alicante] Directorio de la UA. <https://cvnet.cpd.ua.es/Directorio/Home/FichaUnidad/03750200/>

Green, R., (2008). *Nueva visión europea en los temas Seguridad y Calidad Alimentaria*. IICA, PROCISUR Montevideo, Uruguay.

<https://www.procisur.org.uy/adjuntos/154826.pdf>

Guàrdia, M^a Dolors (2011). *Higiene y seguridad alimentaria: una visión europea*. Eurocarne N° 201. Noviembre 2011

https://eurocarne.com/daal/a1/boletin_imagenes/a2/20101.pdf

Gutiérrez Rodilla, B.M., (1998). *La ciencia empieza en la palabra. Análisis e historia del lenguaje científico*, Barcelona, Península, págs. 144-152

Martín Zorraquino, M^aA, (1997). *Formación de palabras y lenguaje técnico*. En Revista Española de Lingüística, 27-2 págs. 317-319, esp. pág. 337;

Halliday, M. A. K. (1976). *System and function in language*. London, UK: Oxford University Press.

Langacker Ronald, W. (1987). *Foundation of Cognitive Grammar (Vol. 1). Theoretical Prerequisites*. Stanford: Stanford University Press.

Lerat, P., (1997). *Las Lenguas Especializadas*. [versión española traducida por Albert Ribas de la obra original *Les Langues Spécialisées*]. Barcelona, Ariel Lingüística.

Maslias, R. (15 de enero 2021), *TERMINOLOGÍA: nuestro pasaporte lingüístico común. Cooperación del Parlamento Europeo con las Universidades y el papel de la terminología en el nuevo mundo de la traducción y comunicación* [Comunicación en congreso]. Conferencia de Terminología en la Unión Europea, Universidad de Cordoba

Montero Martínez, S., (2002) *Estructuración conceptual y formalización terminológica de frasemas en el subdominio de la oncología*. [Tesis doctoral inédita Valladolid] Universidad de Valladolid.

Muñoz Cabrera R., (2017) *Glosario militar de la Segunda Guerra Mundial. Trabajo de extracción terminológica y de lingüística de corpus mediante el análisis de textos de época*. [Tesis doctoral Universidad de Sevilla] Dpto. de Filología Inglesa

Nation, I. S. P., (2001). *Learning vocabulary in another language*. Cambridge: Cambridge University Press.

Organización Mundial de la Salud, (2007). *Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos*. https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/43634/9789243594637_spa.pdf.

Pavel, S. y Nolet, D. (2002). *Manual de Terminología*. Traducido por Beatriz de Vega con la colaboración de. Genny González y Yolande Bernard, Canada, ministro de Obras Públicas y Servicios Gubernamentales de Canadá 2002.

Pearson, J. (1998). *Terms in Context. Studies in Corpus Linguistics Vol. 1*. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins, página 12.

Puche, L. M. A. (2006). *Lexicografía y Tendencias Lexicográficas en el Siglo XVIII*, in Caminos Actuales de la Historiografía Lingüística, actas del V Congreso Internacional de la Sociedad Española de Historiografía lingüística coord. por Antonio Roldán Pérez, Vol. 2, 1289-1304.

Rodríguez-Piñero Alcalá, A.I. y García Antuña, M. (2010). *Lenguas de especialidad y lenguas para fines específicos, precisiones terminológicas y conceptuales e implicaciones didácticas*. Universidad de Cádiz.

- Sabatini, F. (1999) “Rigidità-esplicitzza” vs “elasticità-implicitzza”: possibili parametri massima per una tipologia dei testi, in Skytte/Sabatini(a cura di).
- Sager, J. C., (1978). *Multilingual communication: Chairman's introductory review of translating and the computer*, in Snell (1979)
- Sager, Juan C., (1990). *A Practical Course in Terminology Processing*. Amsterdam, Benjamins, Print.
- Santamaría Pérez, M.I. (2006). *La terminología: definición, funciones y aplicaciones*. Liceus, Servicios de Gestión y Comunicación, S.L.
- Saussure, F. (1964). *Curso de lingüística general*, Buenos Aires, Losada.
- Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA), (2015). *Bienestar Animal. Un enfoque práctico para el buen manejo de especies domésticas durante su tenencia, producción, concentración, transporte y faena*. Versión 1. http://www.senasa.gob.ar/sites/default/files/bienestar_animal.pdf
- Werlich, E. (1975), *Typologie der Texte. Entwurf eines textlinguistischen Modells zur Grundlegung einer Textgrammatik*, Heidelberg: Quelle & Meyer
- World Organization of Animal Health, (2008). *Introduction to the recommendations for animal welfare*, Artículo 7.1.1.
- Wright S. E., Gerhard Budin (1997). *Handbook of Terminology Management, Volume 1, Basic aspects of terminology Management*, John Benjamins Publishing Co.
- Wüster, E. (1998). *Introducción a la Teoría general terminológica y a la lexicografía terminológica*. Barcelona, Institut Universitari de Lingüística Aplicada, Universitat Pompeu Fabra.
- Yang, H. (1986). *A new technique for identifying scientific and technical terms and describing science texts. Literary and Linguistic Computing*, 1.

SITOGRAFÍA

- Agencia Estatal Boletín Oficial del Estado, <https://www.boe.es/> (20 de junio, 2022).
- Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aesan), <https://www.aesan.gob.es/> (24 de abril, 2022).
- Brocardi, <https://www.brocardi.it/> (23 de junio, 2022)
- Comisión Europea gestionada por la Dirección General de Comunicación, https://ec.europa.eu/info/strategy/food-safety_es#policies (28 de mayo, 2022).
- Comité de Bioseguridad, <https://www.uab.cat/web/control-del-riesgo-biologico> (26 de mayo, 2022).
- CORDIS, <https://cordis.europa.eu/article/id/413320-plant-health-protecting-plants-to-safeguard-our-future/es> (26 de mayo, 2022).
- El País, el periódico global, <https://elpais.com/noticias/seguridad-alimentaria/> (15 de abril, 2022).
- EUR-Lex: Diritto dell'UE, <https://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=it> (26 de abril, 2022).
- European Food Safety Authority (EFSA), <https://www.efsa.europa.eu/it> (25 de abril, 2022).
- EurVoc, <https://eur-lex.europa.eu/content/welcome/about.html?locale=it> (17 de abril, 2022).
- FAIR Terminology – Unipd, <https://shiny.dei.unipd.it/fairterm/> (23 de junio, 2022).
- Farm Animal Welfare Council (1992) *FAWC updates the five freedoms Veterinary Record*. https://www.fawec.org/media/com_lazypdf/pdf/fs1-en.pdf
- Farm Animal Welfare Council (1993) *Second Report on Priorities for Research and Development in Farm Animal Welfare*. Londres: DEFRA. <https://edepot.wur.nl/134980>
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), <http://www.fao.org/home/en/> (27 de abril, 2022).
- Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, <https://www.gazzettaufficiale.it/> (20 de marzo, 2022).
- IATE, <https://www.europarl.europa.eu/translation/it/terminology/about-iate> (16 de abril, 2022).

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, <https://www.mapa.gob.es/es/> (24 de abril, 2022).

Ministero della Salute, <https://www.salute.gov.it/portale/home.html> (23 de mayo, 2022).

Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, <https://www.politicheagricole.it> (23 de mayo, 2022).

Organización mundial de la Salud (OMS), <https://www.who.int> (23 de junio, 2022)

Real Academia Española / Asociación de las Academias de la Lengua (2014) *Diccionario de la lengua española*, <https://dle.rae.es/escuela>, (22 de abril, 2022).

Real Academia Española (1956). “Prólogo” del Diccionario de la Real Academia Española
http://biblioteca.utec.edu.sv/siabsb7/siab/opac/verdetalle.php?idobra=87750&searchType=desc_ppales_anadoc,desc_post_anadoc,desc_prop_anadoc&cc=&searchText=ESPA%DIOL-GRAMATICA (27 de abril, 2022)

Sketch Engine, <https://www.sketchengine.eu/> (18 de abril, 2022).

Treccani, <https://www.treccani.it/> (23 de junio, 2022)

U.S. Food and Drug Administration (FDA), <https://www.fda.gov/> (28 de abril, 2022).

World Organisation for Animal Health (OIE), <https://www.woah.org/> (25 de abril, 2022).

Yourterm.eu – Terminology without Borders, <https://yourterm.eu/> (20 de abril, 2022).

RIASSUNTO IN ITALIANO

Il progetto terminologico che si presenta si centra sull'elaborazione di un glossario terminologico bilingue italiano-spagnolo sulla legislazione europea in materia di sicurezza alimentare. Perciò si tratta di un progetto terminologico che ha come obiettivo rendere consapevoli i cittadini sull'ambito della sicurezza alimentare e facilitare l'attività di traduzione dei terminologi e traduttori che lavorano in questo campo.

La sicurezza alimentare è uno dei temi principali che emerge quando si considera la salute dei cittadini. Infatti, ogni cittadino di ogni stato europeo ha il diritto essere informato delle modalità di produzione, lavorazione, confezionamento, etichettatura e vendita degli alimenti che si consumano. Il motivo per cui è stata scelta quest'area è che al giorno d'oggi il tema della sicurezza alimentare è molto presente e considerato di grande importanza, in quanto i consumatori hanno sempre più bisogno che gli alimenti siano il più sicuri possibile. Questo fenomeno è alimentato anche dalla maggiore disponibilità di informazioni sull'argomento e soprattutto perché negli ultimi anni si è verificata una vera e propria crisi di fiducia e affidabilità, dovuta a una serie di eventi negativi legati all'ambito alimentare. Per risolvere questo problema, la politica dell'UE ha deciso di concentrarsi sulla sicurezza e sulla qualità degli alimenti e la sicurezza alimentare è quindi diventata uno dei principali obiettivi dei governi degli Stati membri. Il Codex Alimentarius, un organismo fondato nel 1963 dalla FAO e dall'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità), intende la sicurezza alimentare come "la garanzia che gli alimenti non causino danni al consumatore quando sono preparati o ingeriti secondo l'uso previsto" e l'igiene alimentare come "tutte le condizioni e le misure necessarie per garantire la sicurezza e l'idoneità degli alimenti in tutte le fasi della catena alimentare".

In ambito europeo sono stati stabiliti tre livelli di misure igieniche per raggiungere un elevato livello di sicurezza:

- 1) Rispettare i principi generali espressi nel Regolamento (CE) n. 178/2002 e nel Regolamento (CE) n. 853/2004 sulla sicurezza alimentare e nel pacchetto igiene alimentare;

- 2) Adottare i requisiti igienici per ogni tipo di alimento e di produzione, così come espressi nel Codex Alimentarius, il codice di condotta internazionale raccomandato che descrive i principi generali dell'igiene lungo tutta la catena alimentare, dalla produzione al consumatore finale;
- 3) Applicare l'HACCP, un sistema essenziale che garantisce che gli alimenti prodotti, manipolati e lavorati possano essere classificati come sicuri, identificando i problemi e prevenendoli.

Per questo motivo il presente contributo definisce la terminologia relativa all'attuazione delle politiche di sicurezza alimentare, riguardante i controlli e la conformità degli stati agli standard dell'Unione Europea. Pertanto, la terminologia svolge un ruolo importante all'interno del sistema dell'Unione Europea. La questione acquisisce rilevanza in relazione ai concetti linguistici formulati nei regolamenti europei, in modo che siano compresi allo stesso modo da tutti i cittadini degli stati e che il termine abbia un solo referente, per evitare ambiguità e raggiungere univocità concettuale e monoreferenzialità.

Solo una terminologia comune, coerente e non ambigua può concretizzare realmente il principio di univocità. Per raggiungere questo scopo, è stato necessario creare uno strumento comunitario, rappresentato dallo IATE, che è la banca dati online per eccellenza dell'Unione Europea, nella quale vengono raccolte una serie di risorse terminologiche. A livello europeo IATE rappresenta uno strumento molto potente in quanto permette di migliorare la disponibilità dei dati terminologici e inoltre consente la standardizzazione delle informazioni all'interno dell'Unione Europea, proprio perché l'elaborazione di questo strumento nel 2004 rappresenta il risultato della collaborazione degli organi dell'Unione Europea per raccogliere, diffondere e gestire la terminologia specifica.

Tuttavia, il punto di partenza per il presente progetto risulta essere YourTerm. YouTerm fa parte del progetto europeo "Terminology Without Borders" predisposto dall'Unità di coordinamento terminologico (TermCoord), che promuove l'obiettivo della Direzione Generale della Traduzione (DG TRAD) del Parlamento Europeo, ovvero quello di comunicare con i cittadini attraverso un linguaggio chiaro e appropriato. L'obiettivo principale del progetto YourTerm, infatti, è quello di migliorare la

comunicazione in alcuni dei settori specializzati di cui si occupa l'Unione Europea, al fine di favorire la familiarizzazione dei cittadini con una terminologia adatta alle loro esigenze.

Il progetto YourTerm è infatti suddiviso in categorie (YourTerm MED, YourTerm ENVI, YourTerm CULT, YourTerm FEM, YourTerm MARE, YourTerm EDU, YourTerm FOOD, YourTerm JURI, YourTerm TECH, YourTerm FIN) ovvero i settori specializzati a cui l'Unione Europea si dedica, e ogni categoria del progetto si presenta come multilingue, in quanto, proprio come si diceva prima, nell'ambito europeo la terminologia acquisisce importanza per il fine di creare una terminologia comune all'interno dell'UE. Inoltre, ogni categoria, che rappresenta il dominio di riferimento, è suddivisa in sub-categorie che contiene risorse terminologiche fornite all'utente: sono presenti voci terminologiche e tabelle terminologiche che vengono progressivamente ampliate attraverso della collaborazione delle università e utenti singoli.

Quindi, il presente progetto terminologico fa riferimento alle linee guida del progetto europeo YourTerm, in quanto per il raggiungimento del risultato proposto in questo progetto è stato necessario delimitare l'ambito in cui elaborare il glossario terminologico. Perciò si è scelto di focalizzarsi sull'ambito alimentare, che valorizza la promozione dell'alta qualità dei prodotti alimentari attraverso la sensibilizzazione e la diffusione di una comunicazione comune. In particolare, si è evidenziato l'aspetto della sicurezza alimentare, il cui obiettivo si basa sulla creazione di glossari multilingue sull'industria alimentare, principalmente si promuove la conoscenza dei processi di produzione, trasformazione, vendita e consumo dei prodotti alimentari, strettamente relazionato al concetto di alta qualità.

Il presente progetto terminologico si basa su alcune fasi significative per raggiungere il risultato finale, ovvero l'elaborazione di un glossario terminologico bilingue in materia di sicurezza alimentare in ambito europeo:

- Concezione e preparazione del progetto terminologico: si tratta di una fase in cui si opera una delimitazione del campo semantico (quello della sicurezza alimentare) attraverso un'analisi dei documenti presenti sul tema; attraverso l'analisi documentale si può scegliere il genere testuale dei documenti su cui focalizzarsi;
- Creazione di un corpus testuale in italiano e in spagnolo

- Estrazione terminologica e scelta di parole candidate a termini
- Realizzazione di schede terminologiche in entrambe le lingue con i termini scelti nella fase di estrazione terminologica (italiano-spagnolo)
- Elaborazione di un glossario terminologico

Concretamente, il presente progetto terminologico si divide in due parti principali, una teorica e una più funzionale e pratica. Il progetto terminologico ha come fulcro il ruolo delle lingue specialistiche, intese come mezzo di comunicazione tra specialisti che viene declinato in base alla situazione e alle esigenze comunicative dei destinatari all'interno di un contesto particolare. Risulta tutttavia molto importante sottolineare che il lessico specializzato è considerato l'oggetto principale e privilegiato della terminologia. A proposito si deve sottolineare una rilevante differenza tra lessicologia e terminologia, per i fini di questo progetto: la lessicologia rappresenta la disciplina più ampia, in quanto si dedica allo studio del lessico in generale; inoltre, la lessicologia è legata alla lessicografia, che è l'attività di composizione e compilazione di dizionari della lingua generale. La terminologia, invece, è considerata una sub-area della lessicologia, poiché riguarda lo studio teorico del lessico specialistico di un determinato settore, la terminografia, l'attività legata alla terminologia, si dedica allo sviluppo di dizionari specializzati. I dizionari specializzati richiedono quindi agli utenti specializzati di padroneggiare la terminologia di un campo tematico in base alla situazione comunicativa e al contesto in cui l'informazione viene trasmessa. Attualmente la terminologia è concepita come una scienza interdisciplinare e ciò che lega le diverse discipline scientifiche è l'organizzazione formale delle complesse relazioni tra unità concettuali e unità terminologiche, ovvero la terminologia si basa sulla raccolta, la descrizione, l'elaborazione e la rappresentazione dei diversi termini di una specifica area specializzata.

All'interno di un quadro teorico, la questione dei linguaggi specialistici parte dalla definizione di lingua come sistema di segni al fine di considerare la funzione che la lingua svolge nel momento in cui ogni parlante mette in relazione gli elementi linguistici. Inoltre risulta fondamentale, alla luce della riflessione sui linguaggi specialistici, spiegare che ogni sistema linguistico, composto da segni diversi, ha registri differenti, ovvero quando il linguaggio, in base alle situazioni, destinatari e contesti in cui si riproduce, assume svariate connotazioni. Pertanto, esiste una differenza tra linguaggi specialistici e lingua

generale: la lingua generale fa riferimento alla lingua con funzione di generare effetti nell'interlocutore che ascolta o legge il messaggio da parte dell'emittente che riproduce informazioni di carattere generale e sulla realtà che lo circonda, utilizzando un registro neutro mediamente formale o informale con un grado di astrazione basso; invece i linguaggi specialistici si utilizzano solo ed esclusivamente nei contesti professionali poiché deriva dall'evoluzione delle differenti scienze, le quali utilizzano una comunicazione precisa, specifica ed esatta. Infatti, la comunicazione specializzata si sviluppa su un piano extralinguistico e l'interlocutore è rappresentato un gruppo ristretto di persone, che in maniera volontaria apprende una determinata terminologia attraverso un tipo di formazione specifica.

Perciò, i linguaggi specialistici si caratterizzano in base ad alcuni fattori imprescindibili:

- Il tema, ovvero l'oggetto di un determinato linguaggio specialistico
- Gli interlocutori, che condividono il sapere specializzato
- Il contesto in cui si sviluppa la comunicazione

Inoltre, secondo Cabré (1998) il discorso specializzato può generare differenti variazioni: Ogni linguaggio è definito in base a diverse caratteristiche specifiche e in base alle circostanze del rapporto produzione-trasmissione-ricezione. Per descrivere questo processo, l'autore propone di distinguere tra asse orizzontale e asse verticale. La variazione orizzontale è rappresentata dalla prospettiva e dall'argomento; la variazione verticale, stabilita dal mittente del messaggio, è rappresentata dall'intenzione e dal livello di specializzazione. Conseguentemente, l'intenzione dà origine a diversi generi testuali attraverso il grado di specializzazione del discorso, facendo riferimento a un modello che permette di stabilire diversi livelli, a seconda degli interlocutori, della quantità di informazioni condivise tra loro e dell'intenzione del mittente del messaggio (Adelina Gómez González-Jover 2006):

- a. Discorso altamente specializzato che coinvolge specialisti.
- b. Discorso di media specializzazione che coinvolge specialisti e semi-specialisti.

- c. Discorso didattico che coinvolge i tirocinanti (insegnante specializzato in formazione)
- d. Discorso informativo che coinvolge il pubblico in generale.

Tuttavia, è difficile stabilire se un'unità lessicale sia specializzata o meno. È quindi importante definire la differenza tra un termine e una parola. In primo luogo, le parole sono autonome, poiché non dipendono dal contesto, in altre parole, non perdono il loro significato semantico nell'isolamento. In primo luogo, le parole sono autonome, in quanto non dipendono dal contesto, in particolare non perdono significato semantico in isolamento. In terzo luogo, le parole rappresentano la conoscenza empirica dei parlanti di una lingua. I termini sono una varietà funzionale, poiché sono unità lessicali che acquisiscono un significato specializzato in particolari contesti comunicativi. Da un punto di vista grammaticale e semantico, i termini non sono diversi dalle parole, perché mantengono tutte le funzioni grammaticali; ciò che cambia è il carattere pragmatico e comunicativo. Per questo motivo, come afferma Sager (1990), i termini sono da considerarsi parole, poiché fanno anch'essi parte del linguaggio generale, anche se non è facile separarli, come afferma Pearson (1998).

Proprio per questo motivo si è cercato di spiegare la complessità della distinzione tra termini e parole, proponendo una tripartizione che può essere riassunta nelle seguenti categorie:

- 1) **Termini specifici** (termini specialistici o tecnici): termini utilizzati solo in aree di conoscenza, con significati molto specifici e, ovviamente, con un unico concetto di riferimento concettuale.
- 2) **Termini non specifici** (termini non tecnici o sub-tecnici): i termini utilizzati in una varietà di campi formano il pool generale di termini per le scienze.
- 3) **Vocabolario generale**: unità lessicali di un linguaggio comune che non appartengono ad alcun ambito scientifico (anche se in alcuni casi possono avere significati specifici e quindi diventare terminologia quando vengono utilizzate in ambiti ristretti). Da un lato, l'espansione dei media e la democratizzazione del sapere hanno favorito la diffusione delle discipline professionali; dall'altro, la questione ha portato a un loro uso diffuso, manipolando molti termini.

Avendo stabilito che la delimitazione tra i concetti di unità linguistiche specializzate è un compito molto difficile da analizzare per stabilire i confini tra linguaggio specializzato e linguaggio generale, si fa riferimento a uno dei principi fondamentali che i termini, per essere considerati tali, devono avere: il principio uninozionale, cioè le caratteristiche di monoreferenzialità, monosemia e univocità della terminologia. Ciò significa che tutti i termini che identificano un concetto hanno una relazione monosemica con quel concetto, cioè parole che hanno un solo significato. La relazione monosemica determina il principio uninozionale. Rappresenta il fenomeno opposto alla polisemia, cioè la voce lessicografica ha diversi significati che riflettono un concetto diverso l'uno dall'altro. Possiamo quindi affermare che l'obiettivo principale dei linguaggi specialistici è quello di perseguire la monosemia, anche se dobbiamo considerare il carattere dinamico ed evolutivo, per cui anche i termini presentano varianti linguistiche, come la lingua generale. Si può quindi parlare di sinonimia anche nel campo delle lingue speciali, ma in questo caso è importante il ruolo che ricopre il terminologo, che deve essere in grado di organizzare e gestire l'attività terminologica, avendo una conoscenza delle lingue di lavoro e soprattutto nell'ambito specifico dell'attività terminologica.

Di conseguenza, il processo terminologico è finalizzato all'identificazione e alla determinazione degli oggetti e dei concetti che compongono il bagaglio di conoscenze strutturate di un settore specialistico, con l'intento di designarli in modo inequivocabile attraverso termini o unità terminologiche. È la terminologia che consente una comunicazione rapida ed efficace tra gli specialisti del settore, nonché il trasferimento delle conoscenze acquisite, in termini di divulgazione e scambio interlinguistico.

Sebbene la terminologia sia caratterizzata dall'oggetto o dal contesto in cui viene prodotta, Cabré (1999) definisce due funzioni fondamentali: la rappresentazione e la comunicazione.

La rappresentazione è la funzione che permette di svolgere le attività di documentazione, codificazione linguistica e linguistica computazionale. Si basa soprattutto sulle discipline tecnico-scientifiche e ha un doppio rapporto con le tre attività: da un lato, come parte operativa; dall'altro, come oggetto di lavoro stesso.

La funzione di trasmissione consente di utilizzare la terminologia per la comunicazione diretta, la pianificazione linguistica e la mediazione linguistica. In questo contesto, infatti, i termini rappresentano gli elementi costitutivi attraverso i quali la conoscenza viene espressa e comunicata.

Come già si anticipava, la parte funzionale del progetto risulta essere quella più pratica in quanto spiega e descrive le fasi costitutive del progetto terminologico svolto. Verranno infatti definiti gli strumenti utilizzati per la realizzazione del glossario terminologico bilingue sulla legislazione europea in materia di sicurezza alimentare. Gli strumenti utilizzati in questo lavoro sono principalmente i seguenti:

- *YourTerm*, il punto di partenza per la scelta dell'argomento del lavoro terminologico;
- *Sketch Engine*, utilizzato per la creazione del corpus sulla legislazione europea in materia di sicurezza alimentare e per l'estrazione terminologica;
- *FairTerm*, utilizzato per la creazione delle schede terminologiche.

Come si anticipava, *YourTerm* ha rappresentato il punto di partenza per definire e scegliere il dominio tra i vari sotto progetti di *YourTerm*. Individuati l'ambito del progetto, i destinatari e lo scopo del lavoro, è importante considerare l'entità e la portata del materiale utilizzato per la realizzazione del lavoro. La fase di preparazione del progetto terminologico è ancora strutturata a partire da tre importanti processi:

- ricerca bibliografica
- ricerca ufficiale
- elaborazione dell'albero di campo

La ricerca bibliografica si riferisce a un processo di documentazione preliminare di carattere generale, in quanto mira ad acquisire informazioni sull'argomento. Si possono quindi raccogliere articoli di giornale, articoli web, norme nazionali, manuali, libri, articoli divulgativi, glossari, dizionari, enciclopedie, ecc.

Oltre a informare, ordinare e sistematizzare il tema e redigere una mappa concettuale, la ricerca bibliografica serve a compilare il corpus, cioè l'insieme di testi da cui vengono estratti i dati terminologici per la creazione del glossario.

Il processo di ricerca documentaria è un'attività in continua evoluzione, poiché il corpus e le informazioni sull'argomento possono essere sempre aggiornati.

L'elaborazione della mappa concettuale dell'ambito è costituita dalla ricerca documentale e dalla ricerca istituzionale. Questo significa che la sua elaborazione permette di delineare la struttura del campo semantico. Si può infatti affermare che, una volta acquisite tutte le informazioni sull'argomento, è possibile procedere alla strutturazione concettuale del campo di specializzazione.

La costituzione della mappa concettuale si riferisce alla rappresentazione grafica delle relazioni tra concetti, nozioni e termini di un determinato campo di specializzazione. Si tratta quindi di concetti interconnessi, che costituiscono il cosiddetto sistema concettuale, collegato attraverso connessioni associative o gerarchiche. La definizione della mappa concettuale permette perciò la creazione del corpus, definito come un insieme di dati utilizzati in un ambito di ricerca, che sono gli enunciati della comunicazione, composti da forme linguistiche, come frasi o parole, e anche da categorie.

In particolare, l'uso di corpora nello studio della terminologia può rappresentare uno strumento molto utile per indagare l'uso effettivo dei termini, perché sono rappresentativi di un campo di competenza. Il corpus rappresenta quindi uno strumento fondamentale per l'analisi dei termini in quanto fornisce informazioni su molti aspetti: l'uso reale dei termini, la frequenza con cui vengono utilizzati, le relazioni semantiche che collegano i concetti, gli usi e la dimensione pragmatica.

Si propone di lavorare con un corpus linguistico bilingue spagnolo-italiano relativo all'ambito specialistico della sicurezza alimentare, utilizzando in particolare testi giuridico-normativi dell'Unione Europea. Pertanto, possiamo classificare il nostro corpus come parallelo, poiché il nostro lavoro include testi tradotti in italiano e spagnolo dall'inglese, che rappresenta il testo di riferimento originale. Inoltre, il corpus raccoglie una serie di testi che perseguono uno scopo specifico e i termini sono rappresentativi del linguaggio specialistico della sicurezza alimentare. In effetti, si può dire che il corpus riflette l'uso linguistico di un gruppo specifico di parlanti.

Concretamente, per la compilazione delle schede terminologiche del corpus sono stati utilizzati 30 testi giuridico- normativi in italiano e 30 in spagnolo caricati su Sketch Engine. Nella compilazione del corpus, dopo aver scelto il tema su cui lavorare, è necessario concentrarsi sul genere testuale che meglio può rappresentare tale tema e che può generare un'estrazione terminologica significativa. Il presente lavoro si concentra sui testi giuridico-normativi perché sono testi che si possono trovare sul web e sono immediatamente disponibili. I 30 testi giuridico-normativi in italiano hanno prodotto un corpus di 395.510 parole, mentre il corpus relativo allo spagnolo contiene 435.253 parole.

La dimensione del corpus è importante da notare perché è legata al concetto di rappresentatività del corpus. La rappresentatività indica che un particolare termine è tipico e caratteristico del dominio, perché è frequente nel corpus. Il genere testuale del settore specialistico può essere collegato anche al concetto di rappresentatività, poiché i testi specialistici possono essere classificati sulla base del genere testuale a partire dalla variazione delle unità terminologiche e della densità terminologica all'interno del testo.

Su Sketch Engine sono state utilizzate principalmente due funzioni: *Keywords & Terms tool* che dispone di meccanismi di estrazione terminologica, ovvero si tratta di un processo che identifica i termini rilevanti in un determinato corpus e perciò ha lo scopo di identificare i potenziali termini che saranno introdotti nel glossario e i rispettivi equivalenti; *Concordance*, che è lo strumento che presenta diverse opzioni di ricerca: si possono trovare parole, frasi, combinazioni di parole, ecc. presentando i risultati nel contesto sotto forma di concordanza (le concordanze possono poi essere ordinate, filtrate, contate ed elaborate per ottenere il risultato desiderato). Si tratta, infatti, di una collezione rappresentata in righe che contiene informazioni su tutte le occorrenze di un termine nel relativo corpus, dal momento che vengono raccolte tutte le occorrenze di un termine nell'insieme dei testi.

Infine, dopo la selezione di termini rappresentativi dell'ambito specializzato, il terminologo procede con l'elaborazione delle schede terminologiche che permetteranno la realizzazione del glossario terminologico bilingue. In questa fase cerca ed elabora una definizione, stabilisce relazioni semantiche attraverso l'aggiunta di sinonimi, seleziona esempi che permettono di determinare il contesto d'uso dei termini. Nel presente progetto terminologico, *FairTerm* è stato utilizzato per raccogliere tutti i termini e per redigere le schede terminologiche.

FairTerm ha permesso di rappresentare le informazioni richieste in una scheda terminologica. Il presente elaborato presenta 150 schede terminologiche italiano-spagnolo e la pianificazione del processo di elaborazione e realizzazione è stata molto complessa.

Fondamentalmente, *FairTerm* è uno strumento per la compilazione di schede terminologiche multilingue, destinato quindi a fornire un modello utile per l'organizzazione dei dati terminologici.

In particolare, la schermata comprende quattro diverse categorie da completare e compilare: *Formal Features*, *Semantics*, *Variation* e *Usage*. Ogni categoria deve essere compilata per entrambe le lingue.

La categoria *Formal Features* riguarda le caratteristiche formali dei termini, ossia selezionare innanzitutto la parte del discorso a cui il termine appartiene in entrambe le lingue (verbo, nome, aggettivo, avverbio, articolo, congiunzione, interiezione, numero, preposizione, pronome). In questa categoria c'è la possibilità di aggiungere note sul termine in entrambe le lingue. Ad esempio, nelle schede terminologiche preparate per questo lavoro, sono state aggiunte le collocazioni o le locuzioni a cui il termine è correlato, che si trovano direttamente nella sezione Concordance del Sketch Engine.

Inoltre, *Iate identifier*, risulta essere il codice di riferimento del termine presente nel database IATE. Un altro nuovo importante strumento di questa categoria è la sezione *Term Reference*, in cui è possibile indicare il documento da cui il termine è tratto.

La categoria *Semantics* comprende la definizione del termine in entrambe le lingue e di conseguenza la fonte da cui è stata tratta la definizione. La fonte può essere compilata attraverso la sezione *Source*, se le informazioni sono state estratte da fonti cartacee scrivendo il riferimento bibliografico completo; oppure attraverso la sezione *External Source* se le informazioni sono state estratte dal Web, inserire l'URL della risorsa esterna. In questa categoria è possibile aggiungere note per fornire ulteriori informazioni sulla definizione. È in questa categoria che si possono compilare il campo dei sinonimi (*Synonym* e *Quasi-synonym*)

Nella categoria *Variation*, invece, sono indicati il nome scientifico e il nome comune del termine. Il nome scientifico si riferisce all'equivalente scientifico usato in un particolare contesto specialistico; il nome comune si riferisce al termine scientifico usato internazionalmente nel linguaggio generale di una determinata lingua. Di conseguenza, i

termini non hanno sempre un equivalente comune. In questa categoria possono essere segnalate anche alcune varianti ortografiche, acronimi o abbreviazioni del termine in entrambe le lingue.

Infine, c'è la categoria *Usage*, che riguarda l'utilizzo del termine nel contesto specialistico a cui si riferisce. Pertanto, per entrambe le lingue sono presenti le sezioni *Subject field* e *Subdomain*, in cui vengono inseriti rispettivamente il dominio più generale a cui appartiene il termine e il sottodominio più specifico. Inoltre, in questa sezione va inserito il contesto, che per il presente lavoro è stato estratto da Sketch Engine nella sezione Concorde. Va indicata anche la fonte da cui è stato estratto il contesto (*External cross-ref*, se è stato preso dal Web, digitando l'URL; *Source*, se è stato preso da documenti cartacei, digitando il riferimento bibliografico completo).

Le schede terminologiche permettono di sintetizzare, sistematizzare e delimitare le nozioni basate sull'analisi effettuata nella fase di scelta di candidati a termini rappresentativi dell'ambito studiato e analizzato.

In ultima analisi, questo elaborato si è avvalso della piattaforma Eur-Lex, che è il portale online per la ricerca della legislazione dell'Unione Europea. Offre l'accesso più ampio e ufficiale ai documenti legali dell'UE nelle 24 lingue ufficiali, costantemente aggiornati quotidianamente.

Infine, va sottolineata l'importanza di IATE in questo ambito. Innanzitutto, va detto che IATE è la banca dati per eccellenza dell'Unione Europea, il cui scopo è la creazione di uno spazio web in cui si possano trovare tutte le risorse terminologiche utilizzate dall'Unione Europea, al fine di aumentare l'accesso e la standardizzazione delle informazioni. Questo significa che IATE mira a fornire dati terminologici gratuiti, reali e affidabili in modo da non creare ambiguità.

In conclusione, va notato che nello sviluppo del glossario terminologico bilingue sulla legislazione europea in materia di sicurezza alimentare, sono state adottate misure per garantire che tale lavoro sia accessibile, aggiornato e affidabile, in quanto l'utente può accedere rapidamente a dati reali, autentici e aggiornati in base alle proprie esigenze e, inoltre, si suppone che il lavoro offra una garanzia di correttezza accuratezza e adeguatezza dei dati. Questi tre aspetti garantiscono un lavoro pertinente, infatti, ognuno di questi accorgimenti sarà adottato nel corso del processo terminologico di creazione del glossario in ognuna delle fasi di cui si compone questo progetto terminologico.