



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 la elaboración de productos
lácteos*

Relatrice
Prof.ssa Carmen Castillo Peña

Laureanda
Ilaria Rillo
n° matr. 2017274 / LMLCC

Anno Accademico 2021 / 2022

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	7
1. Líneas generales sobre el trabajo terminológico	7
2. El proyecto <i>YourTerm</i> de la Unión Europea	11
3. Estructura de la tesis	14
I. LA TERMINOLOGÍA	17
1. Historia y principios básicos de la terminología	17
1.1. La terminología moderna	17
1.2. Las vertientes terminológicas	18
1.3. Las escuelas de terminología	20
1.4. Terminología prescriptiva y descriptiva	21
1.5. Nuevos enfoques en terminología: la Teoría Comunicativa de la Terminología (TCT) y la Teoría Sociocognitiva de la Terminología (TST)	22
2. El lenguaje especializado	24
2.1. Lenguas especializadas y lengua general	25
3. La terminología como ciencia interdisciplinar	28
3.1. Las unidades: el término y el concepto	28
3.2. Dicotomía entre terminología y lexicología	31
3.3. El uso de corpus en la terminología	34
3.3.1. Diferentes tipos de corpus	38
3.3.2. Cómo crear un corpus	40
II. YOURTERM FOOD: EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS	45
1. Los productos lácteos en la Unión Europea: algunos datos	45
2. La leche	46
2.1. Composición de la leche	47
2.1.1. Proteínas	47
2.1.2. Hidratos de carbono	48
2.1.3. Lípidos	50

2.1.4.	Vitaminas y minerales	51
2.2.	Procesamiento de la leche	51
2.2.1.	Ordeño	51
2.2.2.	Transporte	51
2.2.3.	Recepción.....	52
2.2.4.	Pausa	52
2.2.5.	Corrección del contenido de grasa	52
2.2.6.	Tratamiento térmico.....	53
2.2.7.	Envasado.....	54
3.	Los productos lácteos	54
3.1.	Clasificación.....	55
3.2.	Yogur.....	55
3.3.	Mantequilla y crema de leche.....	56
3.4.	Leches especiales	57
3.5.	Requesón	58
4.	El queso	58
4.1.	Clasificación.....	59
4.1.1.	Según maduración.....	59
4.1.2.	Según consistencia	59
4.1.3.	Según temperatura de la cuajada.....	59
4.2.1.	Adición del injerto	60
4.2.2.	Coagulación de la leche	60
4.2.3.	Sinéresis de la cuajada	61
4.2.4.	Operaciones en la caldera	61
4.2.5.	Moldear, prensar y envolver	61
4.2.6.	Salado.....	62
5.	Los principales patógenos en la leche	62
5.1.	Listeria monocytogenes.....	62
5.2.	Salmonella spp	63
5.3.	Escherichia coli	64
5.4.	Brucella spp.....	65

III. LA CREACIÓN DEL GLOSARIO BILINGÜE SOBRE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS 67

1. Las fases de la creación de un glosario bilingüe	67
1.1. Definición y delimitación del trabajo.....	67
1.2. Preparación del trabajo.....	68
1.2.1. Búsqueda documental	68
1.2.2. Búsqueda institucional.....	70
1.2.3. Elaboración del árbol de campo.....	71
1.3. Gestión y análisis documentales	73
1.3.1. Diseño del corpus.....	73
1.3.2. Selección de los textos	75
1.4. Elaboración del repositorio terminológico.....	76
1.4.1. Vaciado	77
1.4.1.1. Preselección de datos	77
1.4.1.2. Captura de datos.....	77
1.4.1.3. Validación de datos.....	78
1.4.1.4. Procesamiento de datos.....	79
1.4.2. La ficha terminológica	79
1.4.2.1. Término.....	80
1.4.2.2. Fuente del término	80
1.4.2.3. Categoría gramatical	81
1.4.2.4. Código IATE.....	81
1.4.2.5. Definición	81
1.4.2.6. Fuente de la definición.....	82
1.4.2.7. Sinónimo y cuasi-sinónimo	82
1.4.2.8. Nombre científico y nombre común	83
1.4.2.9. Variante ortográfica	84
1.4.2.10. Acrónimo	84
1.4.2.11. Abreviatura	84
1.4.2.12. Dominio	84
1.4.2.13. Subdominio.....	85
1.4.2.14. Contexto.....	85

1.4.2.15. Fuente del contexto	86
1.4.2.16. Notas	86
IV. LAS FICHAS TERMINOLÓGICAS SOBRE LA ELABORACION DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS	87
1. Introducción a las fichas terminológicas	87
2. Fichas terminológicas en italiano	89
3. Fichas terminológicas en español	249
4. Glosario bilingüe italiano - español.....	405
BIBLIOGRAFÍA	409
SITOGRAFÍA	415
RIASSUNTO IN ITALIANO	417

INTRODUCCIÓN

1. Líneas generales sobre el trabajo terminológico

El objetivo de la presente tesis se basa en el estudio del dominio de la producción de productos lácteos con el objetivo de crear un glosario bilingüe español-italiano. Se pretende la creación de repertorios terminológicos contextualizados de ciertos sectores, de acuerdo con ciertos parámetros que facilitan la caracterización, el significado, el uso y la traducción correspondiente. Todo eso con el objetivo de ofrecer a estos sectores unas herramientas lingüísticas que favorecieran su estandarización, al tiempo que se proporcionara a los traductores y a otros mediadores de la comunicación, repertorios especializados fiables.

Solo se puede conseguir un resultado cualitativamente satisfactorio y fiable si los métodos de trabajo se ajustan a los requisitos. Una buena preparación para la investigación sectorial implica:

- una iniciación en el dominio, por ejemplo, consultando las obras fundamentales sobre el tema;
- una clara delimitación y subdivisión del dominio para evitar la dispersión en el curso de la investigación:
- la preparación de una documentación suficientemente amplia
- el examen de las colecciones terminológicas ya existentes en el dominio
- análisis de las fuentes
- extracción de términos para la compilación del corpus
- redacción de las fichas terminológicas.

Para la extracción de los términos, ha sido fundamental el utilizzo de *Sketch Engine*. *Sketch Engine* (también conocido como SkE o *Word Sketch Engine*) es un sistema de análisis de corpus que incorpora *word sketches* (es decir, un resumen automático de una página basado en el corpus del comportamiento

gramatical y colocacional de una palabra) (Kilgarriff et al. 2004), ocho relaciones gramaticales y un tesoro distribucional. Los algoritmos analizan textos auténticos de miles de millones de palabras (corpus textual) para identificar lo que es típico en el lenguaje y lo que es raro, inusual o de uso emergente. También está diseñado para aplicaciones de análisis o minería de textos.

Sketch Engine contiene 600 corpus listos para usar en más de 90 idiomas, cada uno de los cuales tiene un tamaño de hasta 60.000 millones de palabras.

Esta herramienta informática ofrece al usuario corpus ya compilados (de entre 60 millones y 2.000 millones de palabras) especialmente para el inglés, francés, alemán, japonés, ruso, italiano y español, aunque también para otras lenguas como el árabe, chino, neerlandés, croata, griego, hebreo, hindi, persa, polaco, portugués, rumano, serbio, esloveno, sueco y vietnamita. Además, permite el acceso a *WebBootCat*, para compilar corpus de miles de palabras en unos minutos a través de los *seed terms* que el usuario introduce en la ecuación de búsqueda. Asimismo, ofrece la posibilidad de descargar el corpus al ordenador, añadir nuevos documentos al corpus desde la Web o desde el disco duro, extraer las palabras clave de un dominio, ver los textos tanto en formato plano como en formato vertical (es decir, anotado morfológicamente y por lemas) o abrir el corpus a través del programa de análisis léxico propio de *Sketch Engine* para trabajar con el corpus desde el punto de vista lingüístico, por ejemplo generar concordancias, listas de frecuencias, colocaciones o *word sketches*. Es un compilador de corpus que permite subir e instalar el propio corpus y trabajar con ese desde un punto de vista lingüístico tal y como se ha descrito más arriba. *Sketch Engine* es utilizado por lingüistas, lexicógrafos, traductores, estudiantes y profesores.

La herramienta utilizada para la redacción de las fichas terminológicas es FAIRterm. FAIRterm es un programa gratuito para la compilación de

registros terminológicos multilingües. Ha sido diseñado para apoyar el trabajo de los profesionales de la lengua, como terminólogos, traductores, redactores técnicos, investigadores y estudiantes. Puede compilar registros terminológicos multilingües en las 24 lenguas oficiales de la UE, además del turco y el ruso.

FAIRterm ofrece una visión bilingüe del registro terminológico: puede trabajar con dos lenguas a la vez. Las categorías de datos que ofrece este modelo permiten al usuario disponer de un amplio marco lingüístico y conceptual del término tanto en la lengua de origen como en la de destino.

En este contexto, esta tesis recoge una investigación terminográfica aplicada a un entorno profesional real con el objetivo de servir como herramienta para la elaboración de traducciones español-italiano e italiano-español de un área determinada. Esta búsqueda resulta ser imprescindible para los profesionales, científicos, periodistas, técnicos y juristas entre otros, y para todos los mediadores lingüísticos que tienen la responsabilidad en la difusión y evolución de la lengua, ya que representa un papel importante en los procesos de conocimientos de las áreas en examen.

Por lo que se refiere a la metodología, el propósito del trabajo es lo de utilizar las orientaciones teórica y técnicas para obtener resultados que sean satisfactorios en términos de calidad. Por el tipo de metodología utilizada y por el campo analizado, se puede decir que la presente tesis enmarca dentro de la terminología sistemática: se trata de una gestión sistemática de la terminología basada en el conocimiento de un dominio determinado y una gestión terminológica *ad hoc* que está más centrada en el texto especializado, con las consecuentes limitaciones (García de Quesada, 2001).

Por lo dicho precedentemente, el contexto profesional, las necesidades del usuario y los conocimientos especializados serán el fulcro principal en el

diseño de la metodología, ya que determinan la selección del tipo de términos, su ordenación y la representación de la información.

El área de investigación en que se centra todo el trabajo terminológico se desarrolla en dos ramas: el marco teórico y el área de conocimiento que individua la metodología para la elaboración del glosario, es decir el sector de la industria láctea.

En las últimas décadas, la ciencia, la investigación, la tecnología y otros ámbitos como la política, la cultura, la economía y el comercio han sido protagonistas de una evolución caracterizada por una renovación cada vez más rápida de los conocimientos y los productos. Esta evolución va acompañada de una diversificación generalizada de los conocimientos sectoriales y de un fuerte aumento de la comunicación especializada no solo dentro de las fronteras geográficas o lingüísticas de un país, sino, como consecuencia de la internalización y la globalización, también a través de las barreras lingüísticas y las fronteras geopolíticas. Hoy en día, la comunicación especializada representa alrededor del ochenta por ciento de toda la información que circula cada vez más rápidamente a través de los nuevos canales de comunicación de la sociedad de la información multilingüe y sin fronteras (CST, 2002).

Para comunicar, los especialistas utilizan su propio lenguaje especializado, caracterizado ante todo por una terminología específica (vocabulario especializado). La creciente complejidad de los contenidos y los conocimientos técnico-científicos, así como las relaciones entre los ámbitos, hacen que la comunicación especializada sea más exigente en términos de precisión. En este contexto interviene la terminología, entendida como disciplina de investigación, que contribuye a facilitar, agilizar y garantizar la calidad de la comunicación mediante la compilación de vocabularios

especializados multilingües y su amplia difusión a través de las redes informáticas.

2. El proyecto *YourTerm* de la Unión Europea

Como ya dicho, este trabajo se enmarca en el proyecto *YourTerm*. El glosario realizado será el resultado de un conjunto de bases teóricas y prácticas de la terminología y una colaboración con el proyecto *Terminology Without Borders* de la Unidad de Coordinación Terminológica (*TermCoord*) de la Unión Europea.

El proyecto refleja y apoya el objetivo de la Dirección General de Traducción del Parlamento Europeo (DG TRAD) de comunicar con los ciudadanos en un lenguaje claro. La Dirección General de Traducción garantiza que los documentos del Parlamento estén disponibles en todas las lenguas oficiales de los 28 Estados miembros de la UE, facilita la transparencia, el intercambio y el acceso a los documentos y, en general, desempeña un papel fundamental en la conservación de la diversidad lingüística y cultural de la Unión. Su mandato incluye la traducción de documentos desde y hacia las 24 lenguas oficiales, llegando a 552 combinaciones lingüísticas y ofreciendo a todos los ciudadanos de la Unión el acceso a los documentos y la posibilidad de comunicarse con las instituciones en su lengua materna. El servicio de traducción debe garantizar la calidad y la eficacia también para el desarrollo de recursos, como herramientas informáticas, bases de datos terminológicas y otras plataformas de traducción. La DG TRAD también se encarga de la gestión de las traducciones realizadas fuera del Parlamento y su revisión y las prácticas de formación para traductores.

El objetivo del proyecto es el de mejorar la comunicación en una serie de ámbitos adaptando la terminología a las necesidades de los ciudadanos, a

través la colaboración de diferentes universidades de la Unión Europea. El resultado de los proyectos también se utilizará para enriquecer el IATE (la base de datos terminológica de la UE) tras la validación requerida por los terminólogos de las instituciones de la UE.

En particular, esta tesis se enfoca en uno de los campos del proyecto: *YourTerm FOOD*. *YourTerm FOOD* es un proyecto terminológico cuyo objetivo es crear glosarios multilingües sobre la industria alimentaria y los campos de la gastronomía y promover la gastronomía como parte esencial del patrimonio y educación europeos.

Este proyecto es necesario para promover la comida europea de alta calidad que está profundamente ligada a sus tradiciones locales y a sus diferentes paisajes. Es esencial para aumentar la concienciación y el conocimiento de los ciudadanos sobre la alimentación en la Unión Europea y atraer el interés a nivel internacional.

El proyecto *YourTerm* consta de tres fases fundamentales:

- la creación de una base de datos textual en italiano y español, en el caso de este trabajo terminológico, es decir un corpus textual que tiene como fuente la legislación sobre la elaboración de productos lácteos y la industria láctea, en ese caso en particular;
- la elaboración de una base de datos terminológica en formato electrónico a través de la plataforma FAIRterm;
- la edición final de un glosario bilingüe especializado (español-italiano) siguiendo el estilo y los criterios de la base de datos IATE.

Uno de los objetivos operativos de *YourTerm* es facilitar el acceso a la información sobre diferentes dominios, en este caso de los productos lácteos, a los ciudadanos de la Unión Europea y enriquecer los recursos en lengua española. Las herramientas básicas que se pretenden desarrollar son un corpus de textos en italiano y en español perteneciente a este subdominio y el

desarrollo de una base de datos terminológica basada en el conocimiento en la que se incluyan hipervínculos con la base textual.

Además, entre los objetivos generales del proyecto, se añade la mejora del análisis en la consulta de textos especializados, que se realizará no solo por especialistas sino por usuarios y profesionales de la comunicación (traductores, intérpretes, terminólogos, editoriales). La facilidad de acceso se mide en tiempo y eficacia, por orden alfabético o conceptual para que la comprensión de información terminológica bilingüe específica sea más asequible para un amplio número de usuarios.

Otro objetivo es el de mejorar la calidad lingüística y comunicativa en lengua italiana y española de los recursos de la terminología de la UE, que es representada por la base de datos IATE. IATE es una base de datos dinámica creada, principalmente, para apoyar la creación de proyectos de textos de la Unión Europea. Como base de datos terminológica, su función específica es proporcionar datos pertinentes, fiables, controlados y de fácil acceso que representan un claro valor añadido en comparación con otros recursos de información léxica, en particular las memorias de traducción y los archivos de documentos electrónicos. La creciente necesidad de definiciones terminológicas precisas sobre las actividades de la UE es siempre más compleja, y la necesidad de legislar en materia lingüística presupone un alto nivel de calidad. Por eso, el IATE debe ser mantenido y gestionado rigurosamente porque discrepancias entre las distintas versiones lingüísticas no siempre pueden detectarse automáticamente.

En cuanto a los posibles destinatarios de este proyecto que propone *YourTerm*, posee una amplia zona de beneficiarios posibles, quienes podrán utilizar los resultados de este trabajo para aspectos cotidianos y/o laborales de la vida. Algunos de estos grupos de destinatarios serían los traductores e intérpretes profesionales que necesitan información actualizada, tanto de las

áreas específicas de conocimiento en las que se desarrolla su trabajo, como de la terminología; los redactores técnicos que tienen que producir textos técnicos, no solo de calidad sino también con cierta inmediatez por lo que deben esforzarse continuamente para mantener actualizados sus conocimientos sobre el área de conocimiento especializado en el que trabajan y la terminología que en ellos se usa; los ciudadanos de la Unión Europea que tienen que manejar las 24 lenguas que se usan en la UE para comunicar.

3. Estructura de la tesis

La presente tesis se compone de cuatro partes, estructuradas en cuatro capítulos.

En el primer capítulo se analizará la relación entre las lenguas especializadas y el lenguaje natural y los fenómenos de variedad dentro de las lenguas especializadas. Se describirá la terminología como disciplina y sus supuestos teóricos, presentando un resumen histórico de cómo nació y se ha desarrollado en la actualidad. Además, se dedicará un párrafo a la problemática diferenciación entre terminología y lexicología y, por lo tanto, entre terminografía y lexicografía. A continuación, se describirán los diferentes tipos de corpus, los métodos para crearlos y la modalidad de análisis, así como la importancia que han adquirido en la terminología. Este trabajo permite enriquecer el conocimiento teórico y práctico sobre la terminología y el trabajo terminológico, ya que para el desarrollo de esta investigación es necesario consultar documentación sobre terminología y los fundamentos que permitan llevarlo a la práctica.

En el segundo capítulo se explicará el dominio de análisis de la presente tesis. Se describirá la clasificación de los productos lácteos basada en la legislación europea, las técnicas de procesamiento, los métodos de elaboración y los procesos que se utilizan para producir los diferentes

productos lácteos, analizando también el contexto químico y biológico de dichos productos.

El tercer capítulo se centrará en la descripción de las diferentes etapas del proceso del trabajo terminográfico: la selección del corpus de estudio, el rastreo de unidades terminológicas y el depurado de las mismas, la elaboración de un árbol de conceptos, la revisión de la información terminológica recolectada y la alimentación de la base de datos en el gestor terminológico FAIRterm. Además se describirán los campos elegidos para las fichas terminológicas con su descripción y los eventuales problemas que se han encontrado en la redacción de dichas fichas.

En el último capítulo, el cuarto, se presentarán las fichas terminológicas, en italiano y en español.

I. LA TERMINOLOGÍA

Cabré (2001) atribuye a ‘terminología’ un triple sentido.

En primer lugar, es una «materia o disciplina que se ocupa del estudio de los términos, también denominados unidades terminológicas. Y se conciben los términos como las unidades léxicas que representan y permiten transferir el conocimiento especializado de los dominios científico-técnicos».

Secundariamente, se refiere a una «vertiente aplicada de esta materia, práctica que consiste en la recopilación, descripción, edición y normalización de las unidades terminológicas. Esta práctica conduce a diferentes productos terminográficos, entre los que cabe destacar los glosarios especializados, también denominados vocabularios técnicos o léxicos especializados, como el ejemplar más prototípico».

En tercer lugar, es un «conjunto de las unidades terminológicas de una disciplina o ámbito especializado».

La terminología como elemento del lenguaje especializado está presente en todas las áreas temáticas, ya que es necesaria, independientemente de la situación comunicativa, por dos razones: es el requisito previo para que los expertos puedan intercambiar sus conocimientos de forma eficaz, mediante el uso de un lenguaje apropiado para referirse de forma clara y precisa a los conceptos de su campo de especialización; además, sirve para transmitir estos conocimientos a los no expertos.

1. Historia y principios básicos de la terminología

1.1. La terminología moderna

El nacimiento de la terminología procede del siglo XVIII de los estudios de científicos como Lavoisier, de Morveau, Berthollet en el ámbito de la química y Linneo en el ámbito de la botánica y zoología. La necesidad de establecer denominaciones para garantizar una comunicación más eficaz y

científicamente más rigurosa ha sido la clave para el nacimiento de la terminología.

No obstante la terminología parezca una disciplina unívoca, monovalente, única para métodos, problemas y fines, Cabré (1996) afirma que la terminología debería representar la pluralidad y la multifuncionalidad, cuya base debería estar una única disciplina terminológica.

1.2. Las vertientes terminológicas

De hecho, se distinguen tres vertientes terminológicas que han contribuido al desarrollo de una terminología moderna e interlingüística.

La primera es la vertiente lingüístico-terminológica, que se remonta a los años Treinta, cuyo padre fundador es el ingeniero austriaco Eugen Wüster. Su tesis titulada *Internationale Sprachnormung in der Technik, besonders in der Elektrotechnik* (Wüster, 1970) describe la primera teoría de la terminología. La doble competencia en los ámbitos lingüístico y técnico lleva a constituir una única teoría que se basa en dos elementos fundamentales de la terminología moderna: el saber lingüístico y el saber especializado. El interés para las teorías de Wüster por parte de los terminólogos rusos de los años Treinta llevó a la creación de proyectos que están a la base de lo que la Escuela de Viena llama *Terminologielehre* (Teoría de la terminología).

En su obra *Allgemeine Terminologielehre* (Teoría general de la terminología), Wüster (1981) define la terminología como «campo de encuentro entre la lingüística, la ciencia cognitiva, la ciencia de la información, la comunicación y la informática». Los elementos fundamentales de la teoría terminológica de Wüster se podrían sintetizar en los siguientes puntos, según Temmerman (1997):

Los conceptos no se estudian de manera aislada, sino como elementos de un conjunto de relaciones que constituye la estructura conceptual de una

materia. Los conceptos de un mismo ámbito de especialidad mantienen entre sí relaciones de diferente tipo.

Los conceptos, según su posición en la estructura conceptual, pueden ser representados a través de definiciones intencionales o extensionales.

Un término es asociado a un concepto según su uso lingüístico, o bien según las decisiones de profesionales terminológicos (Felber, 1984).

cada termino corresponde a un solo conceptos en un determinado dominio (principio de la univocidad).

La terminología no estudia el desarrollo y la evolución del lenguaje, sino que presta atención al sistema conceptual de cada lengua especial: así pues, la terminología es sincrónica (principio de la sincronidad).

La segunda vertiente está dirigida a la planificación lingüística y es mucho más reciente. Nació en la década de 1970 en respuesta a la aparición de sociedades multiétnicas y las consiguientes reivindicaciones de las minorías lingüísticas (por ejemplo, los catalanohablantes en España o los francófonos en Quebec), o para proteger las lenguas nacionales ante la progresiva anglización, debida, por ejemplo, a la importación de los países más avanzados. La planificación lingüística se concreta en políticas lingüísticas que protegen a las minorías lingüísticas y/o imponen la creación o el uso de términos propios de la lengua nacional en lugar de anglicismos (Soglia, 2002).

La tercera es la vertiente de traducción que tiene como objetivo encontrar equivalentes terminológicos en las diferentes lenguas de trabajo de una institución multilingüe (UE, ONU), o una nación bilingüe para facilitar las actividades de traducción y la creación de bases de datos terminológicas, como IATE para la UE (Soglia, 2002).

1.3. Las escuelas de terminología

El interés por la terminología nació de manera simultánea en diferentes países europeos: Austria, Unión Soviética y Checoslovaquia, donde han nacido las más antiguas escuelas de terminología. Se definen escuelas porque tienen en común la frecuencia de los temas tratados, la adopción de un criterio conceptual privilegiado y las afinidades metodológicas. Según Rondeau (1984), el desarrollo de la terminología moderna ha sido influenciado por tres escuelas: la escuela de Viena, la escuela de Praga y la escuela de Moscú.

La escuela de Viena es la más antigua y se funda en las obras de Wüster. Es el fulcro de la búsqueda terminológica de los Países de lengua alemana desde la cual ha nacido la Escuela de Terminología de Viena que se basa en la Teoría General de la Terminología (TGT). Los elementos fundamentales de esta escuela están representados por la importancia del concepto respecto al término, la univocidad de los términos, la importancia de la estructura conceptual y de la definición. Los trabajos terminológicos están orientados hacia la normalización de los conceptos y los términos, para garantizar una comunicación especializada eficaz y precisa. La influencia de la escuela de Viena llegó hasta los países de la Europa central y septentrional (Alemania, Suiza, Dinamarca, Noruega y Finlandia) cuya actividad terminológica se inspira a las teorías de la escuela de Viena (Soglia, 2002).

En Checoslovaquia se desarrolló la escuela de terminología de Praga, cuyo objetivo es la descripción estructural y funcional de las lenguas especiales, en que los términos tienen un papel predominante, y la elaboración terminológica en checo y eslovaco. Esta escuela también se centra en la codificación y la estandarización de la terminología por parte de profesionales autorizados y competentes. Dada la similitud entre la escuela de Praga y la de Viena, el intercambio de informaciones siempre ha sido activo (Soglia, 2002).

En la Unión Soviética, las primeras búsquedas terminológicas empezaron en los años Treinta por parte de ingenieros soviéticos basándose en las obras de Wüster. La escuela de terminología de Moscú nació oficialmente en 1933 gracias a los ingenieros S.A. Caplygin y D.S. Lotte. Esos contribuyeron a la creación del Comité de Terminología Técnica de la Academia de Ciencias de la URSS, cuya actividad se basa en los métodos de nominación de la terminología técnica y científica, los problemas ligados a la selección y a la estructura de las terminologías, la creación de estructuras conceptuales y la elaboración de terminologías precisas y unívocas. Por primera vez, se pone en relieve la distinción entre terminología y nomenclatura: según ese principio, la terminología reúne los nombres de los conceptos de una materia, mientras que la nomenclatura cataloga los nombres de los objetos de una materia (Soglia, 2002).

1.4. Terminología prescriptiva y descriptiva

Con el objetivo de garantizar una comunicación eficaz, la terminología concebida por Wüster era prescriptiva, ya que se basaba exclusivamente en la normalización de los ámbitos especializados cuyos términos no se consideraban en su contexto real de uso y tenían que ser inequívocos, monorreferenciales y sin ambigüedades. Considerar la terminología únicamente desde este punto de vista solo sería posible en el caso de la comunicación entre expertos altamente especializado, ya que algunos dominios están sujetos a cambios repentinos y a las diferencias de un país a otro (Wright y Budin, 1997).

Con el uso cada vez mayor de términos y la necesidad de encontrar información en su contexto de uso, ha surgido un nuevo tipo de enfoque. De hecho, con el paso del tiempo, se ha comprobado que, dentro de un discurso, el término puede perder su rasgo monorreferencial y unívoco, dando lugar a

fenómenos de polisemia, homonimia y sinonimia. En consecuencia, se ha producido un cambio: de una terminología puramente prescriptiva a una también descriptiva, que parte del uso real de los términos y se ocupa de describir y explicar un dominio particular (Cabré, 2000).

También se habla de una terminología representativa que tiende a la prescripción, por lo tanto a la monorreferencialidad, la estabilidad, la economía y la no emocionalidad, y de terminología dinámica que tiende a la comunicación y tiene como objetivo la descripción terminológica, la adecuación y la claridad.

La terminología prescriptiva como la descriptiva son fundamentales para el trabajo terminológico. De hecho, por un lado, la normalización terminológica debe examinar el uso que hacen los usuarios de los términos para poder estandarizarlos. Por otro lado, sin la normalización de los términos, surgiría la confusión y el riesgo de incurrir en el fracaso de la comunicación sería alto (Magris et al., 2002 y Felber, 1984).

1.5. Nuevos enfoques en terminología: la Teoría Comunicativa de la Terminología (TCT) y la Teoría Sociocognitiva de la Terminología (TST)

Como dicho precedentemente, la terminología alcanza el estado de materia autónoma interdisciplinar con Wüster (1979), fundador y máximo representante de la escuela de Viena y de lo que se ha venido a denominar la Teoría General de la Terminología (TGT). La finalidad de su labor es la de desarrollar normas universales que mejoren la comunicación y cooperación internacionales y reduzcan las barreras de los intercambios comerciales a nivel internacional (Cabré 1998). Éstos son los propósitos que persiguen las escuelas tradicionales y que se reflejan en unos postulados muy coincidentes acerca de la noción de concepto, término y la relación existente entre ambos;

de los sistemas conceptual y terminológico; y de la relación entre terminología, planificación lingüística y normalización (Laurén y Picht 1993).

Como alternativa a los postulados de la terminología clásica, Cabré (1999a) recoge una serie de reflexiones que serían el fundamento de la Teoría Comunicativa de la Terminología (TCT). Según esta teoría la terminología es una materia interdisciplinar que integra aportaciones de la teoría del conocimiento, relativas a los tipos de conceptualización de la realidad y a la relación de los conceptos entre sí y con sus posibles denominaciones; de la teoría de la comunicación, relacionadas con los tipos de situaciones que pueden producirse y la explicación de las características, posibilidades y límites de los diferentes sistemas de expresión de un concepto y de sus unidades; y de la teoría del lenguaje, aquéllas que dan cuenta de las unidades terminológicas dentro del lenguaje natural, ya que participan de todas sus características, pero singularizando su carácter terminológico y explicando cómo se activa éste en la comunicación.

La Teoría Sociocognitiva de la Terminología (TST) surge como otra alternativa a los postulados de la terminología tradicional y ante la constatación de que la realidad terminológica, que se encuentra al enfrentarse a un texto especializado, es muy diferente a la que se presenta en la terminología tradicional. Según este nuevo enfoque, los principios clásicos no son reales, ya que tan solo se centran en la estandarización y no en una descripción realista de los significados de los términos que aparecen en los textos; la normalización es tan solo un apartado de estudio de la terminología y, aunque esta actividad sea necesaria, es un error defender que los principios que regulan este tipo de trabajo terminográfico prescriptivo son los principios de una teoría general de terminología, ya que ésta juega un papel decisivo en muchas otras situaciones comunicativas y sociocognitivas.

2. El lenguaje especializado

En el ámbito lingüístico, no todos los estudiosos comparten la misma denominación para el lenguaje de especialidad: lenguas especiales (*special languanges*) (Sager et al., 1980), lenguas de especialidad (*langue de spécialité*) (Lerat, 1997), etiquetas como lenguaje de la biofísica, de la farmacología (Lehrberger, 1982), lenguajes profesionales y académicos (Alcaraz, 2000), *microlingua* (Balboni, 1982).

Según Cortelazzo (1990), el lenguaje especializado se define como «variedad funcional de un lenguaje natural, dependiente de un campo especializado o ámbito de actividad especializada, utilizado, en su totalidad, por un grupo de oradores más estrecha que la totalidad de los hablantes de la lengua, de la que el lenguaje especializado es una variedad, para satisfacer las necesidades comunicativas (principalmente referenciales) de ese campo especializado. Además, el lenguaje especial está constituido a nivel léxico por más correspondencias que las generales y comunes de la lengua y a nivel morfosintáctico por un conjunto de selecciones que se repiten regularmente dentro del inventario de formas disponibles en la lengua».

Para Cabré (2006), las lenguas de especialidad son subconjuntos de recursos específicos, lingüísticos y no lingüísticos, discursivos y gramaticales que se emplean en situaciones consideradas especializadas por sus condiciones comunicativas.

Cabré (1993), en el capítulo que dedica a los lenguajes especializados, define las denominaciones lengua general (LG) y lenguaje especializado (LE) a nivel pragmático. Según la autora, la lengua se compone de una variedad de subcódigos que los hablantes usan según sus necesidades expresivas y las características específicas del contexto de comunicación. Pero, además de estos subcódigos, que hacen del lenguaje una entidad heterogénea, toda LG

consiste en un conjunto de reglas y unidades (fonología, morfología, sintaxis, semántica y discurso) que conocen todos los hablantes de un idioma.

Por otro lado, los LE se caracterizan por particularidades propias y específica de cada LE, que dependen de la temática, de los interlocutores, del contexto comunicativo, de la intención del hablante y del medio en el que se produce el intercambio.

A nivel de léxico general, el LE se caracteriza por propiedades específicas, como la monorreferencialidad, la no emocionalidad, la precisión, la transparencia y la cohesión (Gotti, 1991).

Con monoreferencialidad se indica la característica de un término que representa de manera unívoca un solo concepto dentro de un dominio especializado. Esto significa que, no se puede utilizar un sinónimo en lugar de dicho término, como ocurre en el lenguaje natural, sino solo una perífrasis o la definición del propio término.

La no emocionalidad indica la neutralidad del término, a diferencia de la palabra, que puede ser rica en connotaciones: simplemente denota un concepto.

La precisión hace referencia a la relación inmediata entre el término y el concepto.

Transparencia es la característica del término que indica el hecho de que el aspecto exterior del término debe ser evocativo del significado que expresa.

La cohesión es el producto de dos factores: la creación de términos breves, a través la fusión de dos lexemas en un término único, y la relación de univocidad entre término y concepto que reduce la longitud de las frases (Gotti, 1991).

2.1. Lenguas especializadas y lengua general

Las lenguas especializadas siempre han existido, pero recientemente, con el rápido progreso de la ciencia y la tecnología y su creciente interdisciplinariedad el ritmo de creación de nuevos términos ha aumentado.

Hasta los últimos años, las lenguas especializadas eran consideradas como independientes de la lengua común, en la medida en que aparentemente estaban dotadas de propiedades morfosintácticas, léxicas y estilísticas específicas. Sigue habiendo opiniones controvertidas sobre la relación entre la terminología y el lenguaje general: hay estudiosos que siguen manteniendo la plena autonomía del LE respecto al lenguaje general y los que sostienen que el LE no tenga propiedades características, aunque, la opinión general es que la terminología forma parte del lenguaje natural, aunque con sus propias peculiaridades.

Incluso los no especialistas tienen opiniones diferentes: por un lado, están los detractores del lenguaje especializado, por otro lado están los que, a pesar de no ser expertos, tratan de llenar sus discursos con términos especializados (a veces incluso utilizándolos de forma incorrecta) para darles más autoridad. De hecho, Gotti (1991) afirma que, «los términos científicos, aunque suenen oscuros a la mayoría de las personas, poseen gran prestigio verbal, un enorme poder de fascinación con los interlocutores actuales».

Persistir en afirmar que los lenguajes especializados y el lenguaje general son lo mismo no tiene sentido, porque las diferencias existen. Por ejemplo, la variedad léxica es más rica en un texto estándar que en un texto especializado en el que se repiten los mismos términos que también tienen un significado mucho más circunscrito (Antia, 2002). Este fenómeno se produce porque, mientras que en el lenguaje general, se puede utilizar un gran número de sinónimos que son más o menos intercambiables, en los textos especializados un término debería idealmente definir sin ambigüedad un solo concepto debido al principio de monorreferencialidad. Esto queda demostrado por el

hecho de que en los textos especializados la relación *types/token*, es decir, la relación entre el número total de palabras diferentes (*types*) y el número total de palabras presentes (*tokens*) suele ser inferior a 10, resultando ser menor que en los textos generales (Oss Pinter, 2010).

Pero, incluso afirmar que la terminología y el lenguaje general son dos entidades distintas sin puntos en común no tiene sentido, porque las lenguas especializadas tienen todos los recursos gramaticales del lenguaje general, léxicamente, fonéticamente, morfosintácticamente y textualmente.

El hecho de que en un texto especializado haya menos variedad léxica que en los textos generales, combinado con el hecho de que las terminologías presentan las mismas características gramaticales de la lengua común, también explica por qué sea más fácil para un intérprete/traductor (que conoce la lengua natural) integrar la terminología de vez en cuando en las diversas tareas que tiene que realizar, en comparación con el aprendizaje del lenguaje natural para un experto que "solo" conoce la terminología de su campo de especialización.

Por último, aunque el lenguaje general no necesita etiquetar los conceptos de forma inequívoca en la misma medida que una terminología, sin embargo, también ese tiene esta necesidad. De la misma manera, las terminologías, aunque se caracterizan por un mayor control, están influenciadas por los cambios en la visión del mundo que se producen en la lengua general (Prandi, 2010).

Por lo dicho hasta ahora, se puede afirmar que las lenguas especializadas deben ser consideradas parte del lenguaje general en términos de calidad, es decir, como fenómenos que se manifiestan, pero separadas del lenguaje general en términos de cantidad, es decir, la frecuencia con los que se manifiestan (Prandi, 2010).

3. La terminología como ciencia interdisciplinar

3.1. Las unidades: el término y el concepto

Desde un punto de vista más práctico, la terminología se compone de unidades que se denominan términos.

Riediger (2012) define ‘término’ de la siguiente forma:

Signo fónico y/o gráfico -una palabra, un grupo de palabras, una palabra o locución compuesta, una forma abreviada- o un símbolo que permite expresar un concepto especial relacionado con objetos concretos o abstractos que pueden definirse de forma inequívoca dentro de una disciplina determinada.

Por lo tanto, es posible distinguir un término de una palabra por la univocidad de la relación que establece con el concepto especializado dentro de un dominio, la continuidad de la relación entre la forma léxica y el contenido semántico, la frecuencia de uso y la invariabilidad del contexto.

Aunque el término debería ser considerado en su objetividad (también porque es de la objetividad del término que deriva la eficacia comunicativa), es difícil extraerlo completamente del léxico general, ya que forma parte de él. Según Cabré (1999), es cuando se considera el término como una unidad pragmática y comunicativa que se puede distinguir de las palabras. El rasgo distintivo de los términos es su intensidad, es decir, la cantidad de información condensada que transmiten.

De ello procede que la identificación de términos dentro de un texto es un procedimiento bastante arbitrario de la actividad terminológica. El terminógrafo puede decidir incluir todos los términos pertenecientes a un dominio que designan inequívocamente un concepto, o mantener los términos más relevantes, dejando de lado los más obvios, que cargarían la colección terminográfica (Magris et al, 2002).

Según Ahmad et al. (1994), en la fase de la selección de términos, hay que tener en cuenta el público al que va dirigida la colección y la finalidad de dicha colección terminográfica. Especialmente en una perspectiva multilingüe, es inevitable tener que tratar con diferentes culturas y diferentes públicos, desde expertos hasta no expertos, y por lo tanto, dependiendo de los factores que se tomen en consideración, se pueden desarrollar diferentes bases de datos terminológicas.

Los términos pueden ser simples o complejos. Los primeros se componen de una sola palabra que está delimitada por otras palabras dentro de una frase mediante espacios en blanco; los términos complejos pueden estar formados por una o varias palabras separadas por espacios en blanco o unidas por guiones, pero que conforman una única expresión que se denomina sintagma terminológico.

La relación entre término (“designación de un objeto mediante una unidad lingüística”), concepto (“unidad de pensamiento constituido por la abstracción a partir de propiedades comunes a un conjunto de objetos”) y objeto (“elemento de la realidad que puede ser percibido o imaginado”) puede representarse con el llamado triángulo semiótico (figura 1.1)

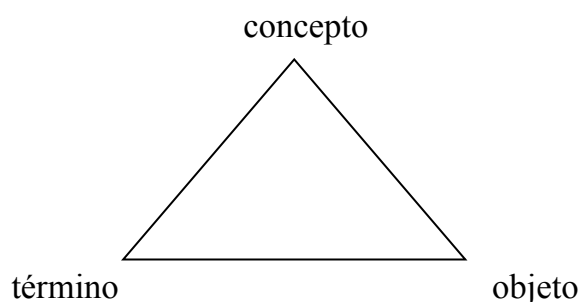


Figura 1.1

La peculiaridad del término está en la relación que establece con el concepto que viene designado por el propio término dentro de un dominio y en su grado de referencia especial, es decir, en el hecho de estar incluido en

un sistema conceptual de un dominio específico. El concepto incluye aquellas características específicas de objetos individuales, concretos o abstractos, o de clases enteras de objetos que determinan el concepto en sí mismo y permitir que se sitúe dentro de un sistema conceptual (Riediger, 2012).

Cabré (1999) define los ‘conceptos’ de la siguiente manera:

Mental constructs that are used to classify the individual objects in the external or internal world by means of a more or less arbitrary process of abstractation [...] [and] the result of a selection process of the salient characteristics defining a class of objects and not the individual objects themselves.

Lo que diferencia a los conceptos son las características que reflejan las propiedades de los conceptos mismos. Cabré (1999) distingue dichas características según la pertinencia, la relación entre la característica y el objeto, y sobre la base de la jerarquía interna. Para la pertinencia, se dividen características esenciales (describen la esencia del concepto y son, por tanto, necesarias) y características complementarias (no son relevantes para la descripción del concepto pero añaden información). En función de la relación que la característica tiene con el objeto, se distinguen características intrínsecas (describen el concepto como representativo de una clase) y extrínsecas (no forman parte de la descripción del concepto como representante de esa clase). Por último, según la jerarquía interna, las características pueden ser dependientes (deben ocupar diferentes niveles dentro de un árbol conceptual) e independientes (pueden ocupar diferentes niveles de un árbol conceptual y se combinan arbitrariamente).

Cuando se habla de concepto, se nombran también la extensión y la comprensión. La extensión es el conjunto de objetos a los que se aplica el concepto, mientras que la comprensión se refiere al conjunto de

características que definen el concepto. Cuanto mayor sea la comprensión del concepto, menor será su extensión (CST, 2002).

La estabilidad semántica entre el concepto y el término se denomina grado de lexicalización, que depende en gran medida del principio de univocidad y es así importante que su ausencia puede crear una vaguedad semántica.

3.2. Dicotomía entre terminología y lexicología

La disciplina que se ocupa de los estudios teóricos que rigen la elaboración de diccionarios de la lengua general (LG) es la lexicología. Esa materia se ocupa de explicar adecuadamente el funcionamiento léxico del hablante. Se caracteriza por el estudio de la formación y el significado de los lexemas, la combinación entre sí, así como la relación de la lexicología con otros niveles de la gramática, como la fonología, la morfología y la sintaxis. El elemento de estudio de la lexicología es el léxico que «se ha venido convirtiendo en centro de atención de muchos de los modelos de análisis lingüísticos, de manera que las teorías lingüísticas contemporáneas parecen coincidir en la importancia del léxico como repositorio de información sobre la estructura oracional» (García de Quesada, 2001).

La lexicología y la lexicografía se ocupan de las palabras de la lengua general y de la elaboración de diccionarios, sin embargo, la lexicografía terminológica, es decir, lexicografía aplicada a las lenguas especiales, es fácil confundirla con la terminología. En la práctica, la diferencia sustancial entre la lexicografía y la terminología reside en el enfoque adoptado. La lexicografía trabaja semasiológicamente a partir del signo lingüístico y significado para llegar al concepto, mientras que la terminología utiliza un enfoque onomasiológico que primero cuestiona el concepto y, solo en una etapa posterior, el término (Rey, 1995, Riediger, 2012 y Magris et al., 2002).

A su vez, la terminología no debe considerarse al mismo nivel que la lexicología y la lexicografía ya que, como Sager escribe (Magris et al., 2002):

[terminology] distinguishes itself from the many branches of linguistics by having its starting point in extralinguistic facts, i.e., elements of human perception, observation and knowledge.

Por otro lado, Cabré (2000) afirma que la terminología forma parte de la lexicología:

Como la información constituye el objeto de la documentación, pero, para llevar a cabo determinadas actividades relacionadas con la información, los documentalistas, utilizando la terminología, se mueven entre los términos reales, que se encuentran en los documentos que describen, y los términos normalizados, que deben utilizar para que su trabajo sea eficiente. De este modo, la terminología real y la normalizada coexisten en el trabajo documental.

Según el apartado anterior, en el que se ha expuesto la TGT, esta establece una clara separación entre conocimiento especializado y lengua. Como consecuencia de esta teoría, el objeto de la terminografía es editar vocabularios para especialistas, basándose en una organización conceptual no determinada lingüísticamente, con el fin de permitir la comunicación internacional más correcta entre especialistas a través denominaciones claras (Lorente, 2001).

Se pueden clasificar las principales diferencias entre lexicografía y enfoque clásico de la terminología basándose en tres criterios básicos, es decir el proceso del trabajo, los aspectos lingüísticos del diccionario y la función del trabajo. Por lo que se refiere al proceso, el trabajo lexicográfico tiene como punto de partida la unidad léxica, de la cual, a través de la definición, se procede a su descripción semántica. Es un proceso de tipo semasiológico,

como dicho anteriormente, ya que se pasa del signo lingüístico y significado al concepto. Se enfoca en las palabras como grupo universal tomado de la lengua general cuya finalidad es representar significados lingüísticos (semántica léxica). Por otro lado, la terminografía clásica tiene como punto de partida el concepto, cuya denominación que se atribuye corresponde a la forma que utilizan los especialistas cuando se refieren a dicho concepto. Es un proceso de tipo onomasiológico que primero cuestiona el concepto y, solo en una etapa posterior, el término. Trata los términos que pertenecen a un lenguaje específico de un dominio restringido, cuya finalidad es representar conceptos especializados (conocimiento de los especialistas).

Además, la diferencia entre un trabajo lexicográfico y terminográfico se puede detectar en los aspectos lingüísticos de los diccionarios. Las fuentes de referencia de información para un trabajo lexicográfico se encuentran en la selección de materiales de fuentes diversas, fundamentalmente escritas; mientras que en un trabajo terminográfico se suele seleccionar una documentación especializada, sea oral o escrita. Para las entradas léxicas, se seleccionan las formas más usuales y se tratan las palabras (normalmente llamadas lemas). Los lemas se estructuran en orden alfabético estricto para facilitar el acceso e incluyen todas las partes de la oración, es decir todas las clases de palabras. Los lemas tienen sentido polisémicos, que se tratan basándose en una derivación etimológica y tratan las palabras homógrafas con derivación diferente en entradas separadas. Las entradas léxicas ofrecen toda la información morfológica gramatical pertinente a una palabra. Las entradas terminológicas se seleccionan en función de la temática de trabajo. El orden de las entradas no corresponde al alfabético, sino con frecuencia se ordena de acuerdo con una estructura conceptual sistemática, con referencias a una lista alfabética. Se compone normalmente de nombres, y en menor número de verbos y adjetivos. Tratan un concepto, que a veces puede identificarse por

medio de un código en vez de por una palabra y cada uno corresponde a una entrada, señalando todos los términos asignados a ese concepto. La relación entre un concepto es (o debería ser) unívoca tal y como las definiciones de conceptos que son (o deberían ser) únicas y delimitan e identifican conceptos.

La última característica que diferencia un trabajo lexicográfico de un trabajo terminográfico es la función. En el lexicográfico, se describen las palabras de la lengua, con el objetivo de aumentar la competencia de los usuarios y/o resolver vacilaciones lingüísticas y, en última instancia, hacer recomendaciones de uso: es un ayuda a la descodificación de textos; mientras que en un trabajo terminográfico la finalidad es la normalización (en el sentido de estandarización) de los términos de un dominio especializado, con el objetivo de conseguir una comunicación profesional precisa, moderna y unívoca. Esto ayuda a la codificación de textos.

3.3. El uso de corpus en la terminología

Se ha discutido la importancia de un enfoque descriptivo en la terminología para dar cuenta del uso real de la lengua, que no es un simple conjunto de reglas inmutables, sino un sistema que evoluciona continuamente a través de sus hablantes. Este es aún más cierto para los profesionales de la comunicación, como los intérpretes y los traductores, que deben ser capaces de utilizar el lenguaje de forma adecuada en las diferentes situaciones comunicativas en las que se encuentran. De hecho, en un contexto real, escrito u oral, el conocimiento de las reglas gramaticales, una condición indispensable para el uso correcto de la lengua no es suficiente para garantizar una comunicación eficaz.

La pregunta es cómo se estudia el uso de una lengua. Es por naturaleza algo que cambia según los contextos, los interlocutores, las situaciones y los propósitos comunicativos. Si bien es cierto que hay un componente

considerado en cierto sentido “fijo”, constituido por reglas gramaticales prescriptivas (aunque estas también evolucionen con el tiempo y se adapten a las necesidades comunicativas), también es cierto que el uso de una lengua por parte de los hablantes nativos, precisamente porque se aprende de forma espontánea, parece más una actividad instintiva, desvinculada de cualquier forma de control, que un fenómeno que pueda ser estudiado.

En realidad, al analizar los textos naturales escritos y orales, es decir, producidos espontáneamente por los hablantes de una lengua, uno se da cuenta de que es absolutamente posible enmarcar con precisión la tipología u orden de los distintos elementos lingüísticos que la caracterizan.

Los corpus son, en este sentido, un recurso fundamental porque, aunque no ofrezcan material innovador, ya que presentan la lengua tal y como es en la realidad, sin embargo, presentan una nueva perspectiva sobre ella (Evison, 2010). Son colecciones de textos naturales, escritos u orales transcritos, en formato electrónico. Por lo general, además de los textos, se indican las fuentes y posiblemente la fecha de publicación o grabación y otra información que se considere relevante. Un corpus se presenta como el punto de partida para estudiar una lengua de forma empírica, es decir, poniendo a prueba las propias hipótesis lingüísticas en los textos naturales, es decir, a partir del uso que hacen los propios hablantes de la lengua (Biber et al., 1998).

En la terminología para los intérpretes y traductores, los corpus ofrecen un importante punto de referencia, porque, si un término o una construcción concreta aparece en numerosos textos especializados, significa que se utiliza de esa manera en ese contexto determinado y puede reutilizarse en un nuevo texto del mismo ámbito. Además, a partir del corpus también es posible comprender cualquier matiz en el significado de un término (Albertazzi, 2010).

Hay que preguntarse por qué un intérprete o traductor no puede llevar a cabo su propia investigación terminológica simplemente basándose en un diccionario y, en su lugar, debe recurrir al estudio del corpus. Está claro que el diccionario sigue siendo una herramienta útil, pero no suficiente, ya que no puede satisfacer todas las necesidades terminológicas de un intérprete o traductor. De hecho, muy a menudo, el significado de los términos de los textos que se traducen, procedentes de los más variados campos de especialización en los que trabaja, no reflejan las definiciones proporcionadas por el diccionario (Antia, 2002).

Como afirma Rega (2002):

los términos son palabras que muy a menudo no son registradas por los vocabularios generales como

- neologismos o resemantizaciones tan recientes que quedan fuera del estudio lexicográfico,
- palabras de uso tan restringido que no justifican su detección,
- palabras que se consideran rápidamente obsoletas, y por lo tanto no merecen convertirse en parte de un vocabulario general,
- sintagmas de diversa índole que, por razones prácticas, no pueden lexicalizarse.

Por lo tanto, está claro que, en estos cuatro casos, la investigación terminológica sobre los corpus es mejor para establecer con precisión los términos del dominio que se examina y sus definiciones relativas que un diccionario, o en todo caso se presenta como un complementario.

Además, el intérprete o traductor, mediante el estudio directo del uso de la lengua en el contexto, se familiariza con el campo especializado en el que tendrá que ir a traducir, porque el trabajo de extracción terminológica le habrá permitido establecer relaciones entre los conceptos del dominio (Oss Pinter, 2010). Este aspecto del estudio de corpus no es insignificante, ya que el conocimiento del dominio al que se va a traducir es necesario para hacer el trabajo de la mejor manera posible y de esta forma el intérprete o traductor puede adquirirla sin necesidad de ser un experto en la materia.

Mientras que en algunas ramas, como la lexicografía general, ya se utilizaban corpus para los diccionarios, su uso en la terminología es más reciente. Esto se debe probablemente al hecho de que en el pasado, los términos se consideraban algo diferente de la lengua general y de competencia exclusiva de los especialistas en los campos en cuestión (Agrario, Castagnoli, 2010). Los corpus utilizados para la creación de diccionarios eran muy diferentes a los de ahora, porque en el pasado no se intentaron representar la lengua, sino indicar su uso correcto, por lo que los corpus fueron creados solo con aquellos textos que se consideran representativos, por ejemplo, del buen inglés. Además, el lenguaje oral era excluido y el análisis se realizaba manualmente, debido a la falta de tecnología informática necesaria, por lo que las entradas registradas en el diccionario dependían de lo que las personas encargadas de la lectura de los textos del corpus habían o no notado en ellos (Biber et al., 1998). El problema es que se ha comprobado que la gente tiende a notar los fenómenos más raros que los más comunes (Biber, 1998) y por lo que un análisis realizado manualmente no permite sacar conclusiones fiables porque las constantes lingüísticas se establecerían a partir de impresiones y no de datos precisos.

La innovación informática ha revolucionado el estudio de los corpus porque los softwares son capaces de procesar grandes cantidades de

información en pocos minutos. Esto significa, en primer lugar, que es posible crear y analizar corpus mucho más amplios, compuestos por textos de fuentes muy diversas, por lo tanto más representativas. También significa que los resultados del análisis del corpus son más fiables, porque no se omite ningún elemento y se pueden analizar asociaciones de palabras más articuladas de lo que es posible manualmente, especialmente con corpus muy grandes (Biber et al., 1998).

En la actualidad, el estudio de los corpus mediante programas informáticos no se limita a terminología y estudios de traducción e interpretación, sino que también invierte otras disciplinas como la lingüística aplicada, la lexicología, la glotodidáctica y la traducción automática.

3.3.1. Diferentes tipos de corpus

Existen diferentes tipos de corpus: de referencia, oportunistas, especializados, diacrónicos, paralelos, comparables, anotados y no anotados.

Los corpus de referencia (también llamados corpus representativos o equilibrados) contienen textos pertenecientes a una variedad de géneros y registros, porque el objetivo de estos corpus es dar cuenta del uso general del lenguaje escrito y oral en una variedad de géneros y no por un grupo restringido de personas o especialistas, por ejemplo, periodistas o un autor específico. Por lo tanto, hay que excluir el material especializado, o, en cualquier caso, debe garantizarse que los aspectos especializados del texto individual o del autor sean neutralizados por la cantidad y variedad de los textos recogidos (Sinclair, 1991). Ejemplos de corpus de referencia son el British National Corpus (BNC) y el Corpus of Contemporary American English (COCA).

Los corpus ad hoc contienen textos de una única fuente. Un ejemplo de corpus ad hoc es una colección de obras de Manzoni para estudiar la lengua del autor.

Los corpus especializados se componen de textos de diferentes fuentes, pero con un punto común, que puede ser el tema (un corpus sobre la elaboración de los productos lácteos, como en este caso), el contexto comunicativo (visitas médicas), el género (cartas comerciales), el tipo de texto (libros de historia), por el objetivo de la investigación (estudio de un elemento lingüístico concreto), por la variedad lingüística (italiano de los hijos de inmigrantes en la escuela primaria) (Koester, 2010).

Los corpus diacrónicos contienen textos que se remontan a un periodo de tiempo prolongado. Un ejemplo es el Corpus Diacrónico del Español (CORDE) que recoge textos que van desde 1200 a 1974.

Los corpus paralelos son corpus bilingües o multilingües formados por los textos originales y sus traducciones a una o varias lenguas.

Los corpus comparables son colecciones multilingües de varios corpus monolingües, normalmente en lenguaje natural, pero a veces traducido. Los textos de toda la colección han sido seleccionados basándose en el mismo criterio (por ejemplo, tratan el mismo tema, o todos datan el mismo período) (Kenning, 2010).

Los corpus anotados (o etiquetados) consisten en textos que contienen anotaciones que indican la categoría gramatical de cada palabra en el corpus. Pueden simplificar el análisis del corpus, ya que, como muchas palabras son polisémicas si se indica la categoría gramatical a la que pertenece, la palabra es desambiguada (por ejemplo, tratar como verbo en lugar de tratar como sustantivo) y se puede centrarse exclusivamente en el objeto de su búsqueda, excluyendo la categoría no inherente (Reppen, 2010).

Los corpus no anotados (o no etiquetados) recogen textos sin anotaciones sobre la categoría gramatical a la que pertenecen las palabras. Si el corpus es creado por un intérprete o traductor solo, es muy difícil que tenga el tiempo, los recursos, la capacidad de anotar cada documento en detalle (Aston, Kübler, 2010). Además, si el corpus es pequeño, la ausencia de esta información no representa un gran problema, porque se pueden comprobar fácilmente casos de ambigüedad de forma manual. Al mismo tiempo, sin embargo, no hacer esta distinción significaría tener datos sobre la aparición de una palabra en el corpus que no sería particularmente significativo.

Todos los modelos de corpus enumerados anteriormente son puntos de partida muy útiles para estudiar el uso de la lengua. La elección de uno u otro viene determinada por el propósito de la propia investigación.

3.3.2. Cómo crear un corpus

Los corpus pueden crearse de forma manual o semiautomática. Ambos tienen ventajas y desventajas y, como siempre en el caso de los corpus, todo depende del del objetivo de investigación y de los recursos disponibles.

Al crear un corpus manualmente, es esencial tener en cuenta la necesidad de incluir textos de fuentes fiables, diversas y numerosas. Esto se debe a que la investigación se realizará a partir de los datos que ofrece el propio corpus; no se puede, por tanto, permitir que se distorsionen porque, por ejemplo, sean representativos de un solo registro, un único autor o una fuente no autorizada. Si las cuestiones de tiempo/coste no permiten crear un corpus largo, es preferible incluir muchos textos cortos, pero diversos, en lugar de textos largos, pero en un número reducido. Porque, en primer lugar, si el número de documentos es limitado, un solo texto tendrá un peso muy importante en los resultados del análisis; en segundo lugar, porque la longitud de un corpus no puede compensar la falta de diversidad (Biber et al, 1998).

Pueden surgir dificultades en la creación de corpus manuales, ante todo la elección de los textos.

Un segundo obstáculo tiene que ver con el formato de los documentos que se van a incluir en el corpus. De hecho, este último se crea a partir de archivos de texto, es decir, archivos que contienen datos exclusivamente textuales, en formato *.txt*, o *.xml*, pero los textos seleccionados pueden estar en un formato electrónico distinto de los enumerados anteriormente, en formato papel o en forma de grabaciones (en el caso de los textos orales), con el consiguiente gasto en términos de tiempo para el escaneo en el primer caso y para la transcripción en el segundo.

Otro recurso útil es acordarse de añadir los metadatos relativos a las fuentes del texto, con el fin de evitar las búsquedas posteriores para encontrarlos.

Una última dificultad son los derechos de autor. No necesariamente se tiene el permiso para convertir el texto en papel a formato electrónico y citar pasajes de este en artículos, informes y otras publicaciones (Sinclair, 1991) e incluso con documentos en Internet, no es seguro que no surjan obstáculos. De hecho, aunque, en general, es legal descargar documentos disponibles en Internet, pero es ilegal reproducir o modificarlos, haciéndolos accesibles a otros desde una fuente diferente o en una forma diferente (Aston, Kübler, 2010).

En cambio, para crear corpus de forma semiautomática, se utilizan programas como *BootCaT* que, a partir de una breve lista de términos introducidos por el usuario, llamados *seeds* descargan textos de Internet. A continuación, los *seeds* se emparejan de forma casual o manual para formar los llamados *tuple*. cuyo número y longitud son elegidos por el usuario. Los *seeds* pueden refinarse posteriormente para aumentar la precisión de la búsqueda, que, entre otras cosas, puede excluir ciertos sitios, considerados

inapropiados para la creación del corpus (Aston, Kübler, 2010). Los archivos se convierten directamente en formato *.txt*.

La creación semiautomática se utiliza con frecuencia para los corpus especializados comparables. En particular, constituye una herramienta extremadamente útil para un intérprete o traductor que a menudo tiene plazos muy ajustados para preparar una conferencia o para realizar una traducción.

Una limitación de la creación de corpus con un método semiautomático es que los textos recogidos se limitan a los disponibles en la red en función de los *seeds* introducidos y de la calidad del motor de búsqueda utilizado por el programa. Además, si se quiere tener un corpus de calidad, sigue siendo necesario limpiar los sitios recogidos por el software, y esta operación lleva su tiempo.

Otra cuestión fundamental en la creación de un corpus se refiere a su tamaño. No hay un número mínimo o máximo de palabras que sea siempre correcto, también porque, en sí mismo, el número de palabras totales no es especialmente relevante. Datos más interesantes son el número de textos incluidos para cada categoría del corpus, el número de muestras por texto y el número de palabras en cada muestra, para evitar la sobrerrepresentación de una categoría o componente del texto en detrimento de otros, porque un texto puede presentar incluso diferencias considerables en diferentes secciones dentro de ella (Biber et al., 1998).

Dependiendo del uso que se haga del corpus, su tamaño cambiará. Ciertamente un lexicógrafo no podrá basar sus estudios en un corpus pequeño, porque, salvo las palabras más comunes, los elementos léxicos son bastante raros y se registran solo a partir de textos que contienen varios millones de palabras. Diferente es el caso de los elementos gramaticales, como los pronombres y las preposiciones, que aparecen con mucha frecuencia. Según Biber (1998), de hecho, las muestras de 1000 palabras

serían suficiente. De hecho, en este caso analizar un corpus inmenso podría resultar incluso contraproducente, porque demasiado material obligaría al investigador a trabajar sobre una muestra aleatoria del corpus, mientras que en un corpus pequeño es posible analizar todas las ocurrencias de los fenómenos estudiados. A esto se añade el hecho de que, si el corpus es demasiado grande, en la masa de contextos diversos se corre el riesgo de perder de vista el contexto (Koester, 2010).

Si un corpus ampliado puede ofrecer información sobre el uso del lenguaje general, se habla poco del uso de la lengua de especialidad. Un corpus especializado creado para estudiar la terminología (como el que es objeto de este trabajo) no tiene que ser tan grande como un corpus de referencia para ofrecer resultados fiables. De hecho, aunque las lenguas especializadas se caracterizan por un alto porcentaje de elementos léxicos, el uso más reducido de sinónimos típico del género es causa de una repetición más frecuente de términos, aumentando su frecuencia y simplificando su recuperación incluso en un corpus de longitud modesta, como se ha dicho anteriormente (Koester, 2010).

II. *YOURTERM FOOD*: EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

1. Los productos lácteos en la Unión Europea: algunos datos

La Unión Europea es la mayor zona de producción de leche, con casi 160 millones de toneladas (considerando todas las especies) con crecimientos anuales de alrededor del 1-2% a partir de 2009.

Para entender una situación de mercado tan compleja como la europea, es necesario dividir la macrorregión en dos realidades muy diferentes: los antiguos países miembros (UE de los 15) y los nuevos países miembros (12 países de Europa del Este).

Un indicador de este dualismo dentro de la Unión Europea puede verse en la reducción constante de la cabaña de vacas lecheras que, a pesar de ser un fenómeno que, al menos desde el comienzo del nuevo siglo, caracteriza a todo el continente europeo, se hace sentir con fuerza en los países de Europa del Este, que todavía tienen una débil gestión y producción en este sector. Las cifras de Eurostat muestran que en un periodo de cinco años, de 2005 a 2010, en los 12 nuevos países de la UE, se ha producido una reducción de más del 15% en la cabaña lechera, frente a una reducción del 4,6% para la UE-15 durante el mismo periodo (Pieri, 2010).

De hecho, los países de la “vieja Europa”, con excepciones como Grecia y Suecia, han demostrado en los últimos años para impulsar la producción de la UE, y especialmente los países de la zona central, los aumentos en 5 años (de 2005 a 2010) oscilan entre el 4% y 8%. La historia es totalmente diferente si se observan los datos relativos a las naciones de Europa del Este, que desde 2009 son objeto de una importante reducción de las entregas de leche (Pieri, 2010).

En cuanto a la producción de queso, puede decirse que la presencia de la crisis económica mundial se ha hecho sentir. Sin embargo, a partir de 2010, el sector del queso retomó tasas de crecimiento significativas (2,5% entre 2009 y 2010 en el conjunto de la UE), con notables excepciones como Italia, que lucha para recuperarse de la crisis de las grandes DOP.

Cabe señalar que la diferencia entre los primeros 15 de la UE y los nuevos países de la UE en términos de productos lácteos solo existe en los pesos de producción (más de 7,2 millones de toneladas contra 1,2 millones de toneladas al año). En cuanto a las tasas de crecimiento y la respuesta a la crisis, los nuevos Estados miembros demuestran ser más receptivos al mercado, con un aumento global de la producción superior al 20%, y se ven situaciones difíciles solo en Rumanía y Bulgaria, que todavía tienen que completar un largo proceso de reestructuración y adaptación de su industria láctea (Pieri, 2010).

2. La leche

Según la ley española, la leche es el producto íntegro, no alterado ni adulterado y sin calostros, del ordeño higiénico, regular, completo e ininterrumpido de las hembras mamíferas domésticas sanas y bien alimentadas (BOE 2484/1967 art. 15). El término “leche” por sí solo indica leche de vaca (*Bos Taurus*); para la leche de otro origen, se necesita especificar el origen.

Actualmente, según el Reglamento Ue 1308/2013, se distingue entre:

- la leche cruda, definida como «leche que no haya sido calentada a más de 40 °C, ni sometida a un tratamiento de efecto equivalente» (parte IV, apartado III, letra a);

- la leche de consumo, definida como «los productos indicados en el punto III (leche cruda, leche entera, leche semidesnatada, leche desnatada) destinados a su entrega al consumidor sin más elaboración» (parte IV, apartado I, letra b).

2.1. Composición de la leche

La composición química porcentual de los distintos elementos que contiene la leche cambia de especie a especie, en relación con las necesidades alimentarias de los lactantes.

En la leche de vaca, el componente de agua es, por término medio, de un 87,5% en volumen, mientras que el restante constituye la materia seca y se compone de proteínas, lípidos, hidratos de carbono y minerales.

2.1.1. Proteínas

La leche es un alimento rico en proteínas: contiene de 3,2 a 3,6 g por cada 100g y representan alrededor del 3%. Las proteínas de la leche son de dos tipos: las caseínas, principal componente proteico (alrededor del 80% del total de proteínas) y las proteínas del suero (el 20% restante), representada predominantemente por la β -lactoglobulina (45%) y la α -lactalbúmina, las inmunoglobulinas, la albúmina sérica y las proteo-peptonas (péptidos de caseína). Otras proteínas también están presentes en pequeños porcentajes: enzimas como la lipasa, la fosfatasa peroxidasa y otras, lacteninas que tienen actividad antibacteriana y lactoferrina que transporta el hierro.

Todas las proteínas del suero tienen actividades biológicas específicas. La leche también contiene pequeñas cantidades de unas sesenta enzimas diferentes, entre ellas la lactasa, que permite la digestión de la lactosa.

El porcentaje de proteínas de la leche en diferentes especies de mamíferos es variable y la relación entre las caseínas y las proteínas del suero en la leche

también es específica de cada especie. La relación entre las caseínas y las proteínas del suero es aproximadamente igual a uno. Además, la β -lactoglobulina, que en la leche de vaca es el principal constituyente de las proteínas del suero, está ausente en la leche humana.

Las proteínas de la leche tienen un alto valor biológico, ya que contienen los nueve aminoácidos esenciales con una composición comparable a la de la proteína de referencia; no solo eso, sino que las mismas cantidades de cada aminoácido están presentes en un litro medio de leche en el doble de las necesidades diarias de un adulto. El uso de la leche junto con otros alimentos de origen vegetal, que no cuentan con esta plenitud de aminoácidos, permite compensar sus deficiencias.

Hay que recordar que, mientras que en el caso del queso las proteínas están representadas esencialmente por la caseína, en el requesón, que se produce al procesar el suero que se desprende de la cuajada tras la producción del queso, se encuentran las proteínas del suero. Un aspecto relevante es que la fracción seroprotéica, la más rica en aminoácidos esenciales, es también la más susceptible de ser alterada como consecuencia de los tratamientos de recuperación de la leche.

Aunque la digestibilidad de las proteínas de la leche es alta (95%), hay algunas diferencias entre las dos fracciones, la caseína y la proteína de suero. La caseína, como consecuencia de su conformación poco organizada, tiene una digestibilidad muy alta (95-98%) y muy similar a la de la leche entera. Las proteínas del suero, proteínas globulares y por tanto con una estructura menos accesible a la acción de las enzimas digestivas, tienen una menor digestibilidad, entre el 75 y el 90%.

2.1.2. Hidratos de carbono

Junto con las proteínas y los lípidos, los hidratos de carbono son los componentes más abundantes (7 a 10 g/100 ml) en la leche de diferentes especies animales y representan alrededor del 4,8% de la composición total.

La lactosa representa aproximadamente el 90% de esta fracción, mientras que el 10% restante está formado por oligosacáridos complejos.

La lactosa, un disacárido formado por la unión entre la glucosa y la galactosa, es el principal azúcar de la leche y está contenido en cantidades que varían según la especie animal de 5,1-5,2 g/100g en la leche de búfala y oveja a 4,7-4,9 en la leche de cabra y vaca.

A diferencia de otros monosacáridos y disacáridos, la lactosa tiene un poder edulcorante bastante bajo. En una escala con sacarosa a 100, el poder edulcorante de la lactosa es de 39, el de la galactosa y la glucosa es de 63 y 69 respectivamente.

Algunos microorganismos presentes en la leche, las bacterias lácticas, son capaces de transformar la lactosa en ácido láctico mediante la fermentación láctica. Se utiliza para producir yogur y queso.

Algunas personas pierden la capacidad de digerir la leche en la edad adulta porque se reduce o desaparece la capacidad de producir lactasa, la enzima que descompone la lactosa en el intestino haciéndola absorbible como monosacáridos individuales. La industria ha desarrollado una leche especial para estas personas que todavía quieren seguir bebiéndola: la leche deslactosada, cuya producción utiliza la técnica de las enzimas inmovilizadas para descomponer la lactosa de la leche.

La lactosa puede convertirse en lactulosa durante el tratamiento térmico. El proceso de conversión está estrechamente relacionado con el pH, el tiempo y la temperatura del tratamiento térmico. La lactulosa no está presente en la leche fresca pasteurizada y pasteurizada a alta temperatura, pero solo en la leche UHT y en la leche esterilizada. Por estas características, la lactulosa ha

sido elegida por la *International Dairy Federation* como índice de tratamiento térmico y, en particular, se ha propuesto un límite de lactulosa de hasta 600 mg/l para la leche UHT y por encima de este valor para la leche esterilizada. Sin embargo, recientemente, la lactulosa ha sido de gran interés también en la nutrición clínica, ya que no es digerido por las enzimas digestivas y parece actuar como una sustancia prebiótica capaz de promover el crecimiento del *Bifidobacterium bifidus*.

Además de la lactosa, los oligosacáridos están presentes en la leche. Aunque en niveles mucho más bajos que en la leche humana (entre 5 y 8 gr/l), los oligosacáridos también están presentes en la leche de oveja y de cabra. Algunos estudios han demostrado que en la leche de cabra la fracción de oligosacáridos es presente en mayores cantidades que en la leche de vaca comercial.

El concepto de prebiótico como ingrediente no digerible que actúa positivamente en la salud del huésped estimulando el crecimiento de las bacterias probióticas se adapta perfectamente a los oligosacáridos naturales de la leche, que, incluso en el organismo adulto, no son digeridos en el organismo adulto, no son digeridos y absorbidos en la parte superior del intestino y llegan al colon donde pueden actuar como sustrato de crecimiento y de selección para la microflora.

2.1.3. Lípidos

Los lípidos se encuentran en la leche organizada en forma de glóbulos de emulsión, pequeñas esferas en las que una membrana lipoproteica encierra los triglicéridos, y están presentes en cantidades de aproximadamente el 3,5%.

El 98% de los lípidos son triglicéridos, el 1% son fosfoglicéridos y el 1% restante son lípidos saponificables como los esteroides, las vitaminas liposolubles y los pigmentos carotenoides.

Los ácidos grasos que componen la grasa de la leche son predominantemente saturados (61%). Muchos son de cadena corta, como el ácido butírico, el ácido cáprico y el ácido caprínico. Los ácidos grasos más abundantes son el palmítico, el oleico, el esteárico y el mirístico.

2.1.4. Vitaminas y minerales

La leche contiene vitaminas liposolubles asociadas a la fase grasa representada por vitaminas A, E y D, y vitaminas hidrosolubles en solución acuosa. Las vitaminas hidrosolubles más abundantes son la riboflavina (B2), la tiamina (B1), el niacina (PP) y ácido pantoténico. Es importante el contenido de vitaminas (B12) y (B6), mientras que la vitamina C es escasa.

Las sales minerales son menos del 1 % del total y están representadas principalmente por el calcio, fósforo, potasio, cloro, magnesio y sodio. El cobre también está presente en pequeñas cantidades, como zinc y hierro.

2.2. Procesamiento de la leche

2.2.1. Ordeño

La leche ordeñada pasa a unos tanques de frío situados en la explotación donde se almacena a una temperatura mínima de 0 grados y máxima de 6 si se recoge cada dos días, y de 8 grados si se recoge diariamente. Las vacas se ordenan dos veces al día y producen una media de alrededor de 8.000 litros de leche al año.

2.2.2. Transporte

El transporte de la leche desde las granjas a las plantas de producción se realiza en cisternas isoterma. Para confirmar que la leche conservada en los tanques cumple las condiciones de higiene y sanidad exigidas, se toman muestras para su análisis tanto en la propia granja como en el laboratorio.

2.2.3. Recepción

A la llegada de la cisterna a la industria láctea se toman nuevas muestras para realizar los análisis de acidez, microbiológico, fisicoquímico y comprobar la ausencia de antibióticos. Todos los ingredientes y procesos utilizados en la producción de los productos lácteos están sometidos a rigurosos procedimientos de autocontrol dentro de la industria.

Una vez superado el análisis, se descarga finalmente la leche de la cisterna que pasa a través del enfriador hasta los silos donde se conservarán en frío hasta la etapa sucesiva.

2.2.4. Pausa

La fase de preparación comienza con la pausa de la leche, es decir, el período de tiempo que va desde la entrega de la leche a la central lechera hasta el inicio de las operaciones de la caldera.

En la tradición, la adopción de la pausa se utilizó principalmente por la necesidad de separar la parte de la grasa que se utilizará en la producción de mantequilla; hoy en día esta operación se realiza fácilmente con el uso de centrifugas desnatadoras, por lo que la pausa adquiere otro valor: el de la maduración de la leche. Este fenómeno implica transformaciones químicas y bioquímicas que tienen lugar a expensas de todos los componentes de la leche retenidos en la cuajada.

2.2.5. Corrección del contenido de grasa

Este proceso consiste en la modificación del contenido de la materia grasa para obtener los distintos tipos de leche de consumo.

Si conserva íntegramente su grasa, se obtiene leche entera, a partir del 3,50% de materia grasa; para la obtención de leche desnatada se retira casi la

totalidad de la grasa que debe ser inferior al 0,50 %; si solo se quita una parte, se obtendría la leche semidesnatada entre 1,50 y 1,80% de materia grasa.

La nata extraída en este proceso no se pierde, sino que se reserva para la producción de natas y mantequillas. En este proceso pueden también incorporarse minerales como el calcio o vitaminas autorizados para la elaboración de las distintas leches enriquecidas.

Para la producción del queso, la corrección del contenido de grasa también es importante para mantener la proporción grasa/caseína en la leche, para facilitar el proceso de fabricación industrial mecanizada y estandarizada.

2.2.6. Tratamiento térmico

Por razones de salud e higiene, la normativa vigente al respecto (Real Decreto 1679/1994) requiere que la leche sea sometida a un «tratamiento térmico», es decir, «cualquier tratamiento por calentamiento que, inmediatamente después de su aplicación, tenga como consecuencia una reacción negativa a la prueba de la fosfatasa» (Art. 2. Par. 5.), salvo las posibles excepciones concedidas para las producciones lácteas.

Dependiendo del tratamiento térmico que se utiliza, se obtienen los diferentes tipos de leche de consumo: pasteurizada, UHT y esterilizada lo que influirá determinantemente en su tiempo y modo de conservación

La leche pasteurizada se obtiene mediante un tratamiento térmico suave, que permite mantener sus características nutritivas y sensoriales. Este tratamiento asegura la destrucción de cualquier microorganismo que pudiera dañar la salud pero no destruye sus esporas; por eso la leche pasteurizada debe mantenerse siempre refrigerada y consumirse en un periodo breve de tiempo que se indicará en su etiquetado.

Para obtener leche UHT, se la somete a temperaturas superiores a 135 grados durante unos pocos segundos; de esta manera se consigue mantener las

condiciones naturales de la leche, es decir su sabor, olor y color eliminando todo tipo de bacterias y sus esporas. Gracias a ese proceso, se puede conservar la leche en su envase alrededor de tres meses a temperatura ambiente, aumentando la durabilidad y facilidad de conservación del producto.

Calentando también la leche a altas temperaturas entre 140 y 150 grados pero por un período de tiempo más largo, entre 15 y 30 minutos, se obtiene la leche esterilizada. Este proceso garantiza su conservación varios meses en su envase a temperatura ambiente.

2.2.7. Envasado

Finalmente la leche es envasada en recipientes asépticos estancos utilizando diferentes formatos: botella, tetra brik o bolsa. Los envases de leche para su comercialización deberán estar convenientemente etiquetados, de manera que permitan al consumidor final conocer las características del producto y puedan tomar su decisión de compra con conocimiento de causa.

Por último se paletizan y almacenan los envases con el producto. Los palets son marcados con un código de identificación que además puede utilizarse para su almacenamiento y salida automatizada, de manera que los primeros palets en almacenarse sean también los primeros en salir.

3. Los productos lácteos

Con “productos lácteos” se hace referencia a «productos derivados exclusivamente de la leche, pudiendo añadirse las sustancias necesarias para su fabricación, siempre que dichas sustancias no se utilicen para sustituir, enteramente o en parte, algún componente de la leche» (Reglamento Ue n 1308/2013).

En términos aún más específicos, los productos lácteos son aquellos que se derivan exclusivamente de la leche, aunque pueden añadirse sustancias necesarias para su producción (por ejemplo, bacterias para la fermentación). Sin embargo, estas sustancias no deben utilizarse para sustituir ninguno de los componentes de la leche, ni siquiera parcialmente.

El yogur, la mantequilla, el requesón y todos los quesos, incluidos los maduros, son por tanto productos lácteos. Los más comunes son los elaborados con leche de vaca, pero también pueden utilizarse los de cabra, oveja y búfala. La mayoría de las empresas utilizan leche pasteurizada, ya que la pasteurización garantiza la seguridad del consumidor, pero también hay productos queseros elaborados con leche cruda (por ejemplo, el Parmigiano Reggiano o el queso manchego).

3.1. Clasificación

Los productos que derivan de la leche se pueden clasificar en leche fermentadas, de las que toman parte yogur, kéfir, *buttermilk*; cremas de leche y mantequilla; leches especiales; otros productos lácteos, por ejemplo la *ricotta*; el queso al que se dedicará un apartado.

3.2. Yogur

El yogur se obtiene por coagulación ácida, sin pérdida de suero, mediante dos bacterias lácticas específicas: *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*. Muy a menudo se añaden también otros ingredientes, especialmente fruta, pero la cantidad no debe superar el 30% del producto final. El yogur con ingredientes alimentarios añadidos es el producto que se obtiene añadiendo al yogur o a la leche utilizados para su elaboración, otros ingredientes alimentarios que no deben perjudicar o modificar las características de la parte del yogur. Entre las adiciones, son especialmente

importantes las relativas a otros microorganismos además de los dos específicos ya mencionados. Sin embargo, estos microorganismos, generalmente dotados de actividad probiótica, no deben intervenir en el proceso de fermentación, que, como ya se ha indicado, debe ser realizado únicamente por los microorganismos específicos.

En función del contenido de grasa del producto acabado, el yogur se clasifica como bajo en grasa (<1% de grasa), semidesnatado (entre el 1,5% y el 1,8% de grasa) y entero (>3% de grasa). En todos los demás casos, debe indicarse explícitamente el contenido de grasa (Meyer, Medina-Solórzano, Dahl, 2012).

3.3. Mantequilla y crema de leche

La mantequilla es un producto elaborado a partir de nata o crema mediante un proceso mecánico que transforma la nata (emulsión de grasa en agua) en mantequilla (emulsión de agua en grasa). El contenido mínimo de grasa de la leche se sitúa entre el 80% y el 90%. Además de la mantequilla con un contenido de grasa no inferior al 82% (80% si es salada), también se pueden encontrar en el mercado dos tipos con menos grasa: la mantequilla ligera reducida en grasa (mantequilla 3/4) con un contenido mínimo de grasa láctea del 60% y un máximo del 62%, y la mantequilla ligera baja en grasa (mantequilla 1/2) con un contenido mínimo de grasa láctea del 39% y un máximo del 41%. Estos productos son más fáciles de untar y, por lo tanto, son adecuados para el consumo directo en lugar de para cocinar.

La crema de leche, en cambio, se obtiene centrifugando o desnatando la parte grasa de la leche. Estos dos productos extremadamente versátiles se utilizan en la cocina en muchas recetas, tanto dulces como saladas.

Los procesos tecnológicos utilizados para obtener la crema, por reposo o centrifugación, aprovechan la menor densidad de la grasa en comparación con

la fase acuosa restante de la leche. Los productos resultantes de los diferentes procesos tienen características diferentes, dependiendo tanto de la materia prima utilizada y el uso previsto.

La nata puede producirse a partir de la leche o del suero y puede destinarse, previo tratamiento de higienización adecuado, la primera al consumo directo o a la producción de mantequilla y quesos extragrasos como el mascarpone, la segunda para la transformación en mantequilla o ricotta únicamente.

La crema "agria" de reposo proviene de la producción principalmente de quesos duros de larga maduración, en particular el Grana Padano y Parmigiano Reggiano, producido con una cantidad de leche parcialmente desnatada. Si se deja la leche refrigerada a 6-10 °C, la grasa se va acumulando lentamente y sube espontáneamente a la superficie ya que su densidad es menor que la del plasma de la leche.

3.4. Leches especiales

La industria alimentaria ha desarrollado una serie de leches "especiales" para satisfacer las necesidades nutricionales específicas de determinados grupos de consumidores o compensar las carencias alimentarias.

Las formas posibles de intervenir en la leche para obtener productos con características "saludables" pueden ser diferentes:

- eliminar, reducir o modificar: por ejemplo, reducir el contenido de grasa, modificar el componente proteico, reducir el contenido de lactosa;
- aumentar: enriquecer el contenido de nutrientes ya presentes de forma natural en la leche (calcio, algunas vitaminas, etc.).
- añadir: complementar la leche con ingredientes que no contiene de forma natural (hierro, fibra);

- sustituir un componente no deseado por otro más adecuado propósito nutricional.

3.5. Requesón

El requesón es un producto lácteo muy particular, que técnicamente no se considera queso. De hecho, se obtiene mediante la coagulación no de la caseína, sino de las proteínas del suero que contiene el suero, es decir, la parte líquida que se separa de la cuajada. A continuación, el producto se escurre en recipientes perforados para que pierda el exceso de líquido; el resultado es un alimento bajo en grasas y con un sabor delicado.

El producto más común es, sin duda, el requesón fresco, que se caracteriza por consistencia blanda, estructura de copos más o menos compacta, sabor neutro, listo para el consumo inmediatamente después del envasado.

El ingrediente principal para la producción de requesón es el suero de vaca, de oveja, cabra o búfala derivado de la transformación de la leche para la producción de queso. En el proceso de fabricación del queso, la caseína se coagula, incorporando casi toda la grasa de la leche, parte de la lactosa, parte de las sales minerales, parte de la proteína soluble (albúmina) y convirtiéndose así en queso. La mayor parte del agua, las proteínas solubles, los azúcares y las sales van al suero y luego se encuentran en el requesón. Los otros ingredientes utilizados en la producción de requesón son la sal, los aromas y las especias que se pueden utilizar en la producción de queso.

El proceso de producción del requesón fresco es casi siempre el mismo y consiste en la coagulación ácido-térmica de la proteína del suero y la proteína posiblemente añadido con los otros ingredientes lácteos.

4. El queso

El queso se obtiene coagulando la caseína de la leche mediante la adición de cuajo. Aunque históricamente el cuajo era solo de origen animal, hoy en día este término engloba todos los coagulantes utilizados en la elaboración de quesos, que pueden ser de naturaleza animal, microbiana, vegetal y fúngica. Los moldes también pueden inocularse durante el proceso de elaboración del queso para favorecer la maduración y el desarrollo de aromas particulares.

4.1. Clasificación

4.1.1. Según maduración

Los quesos pueden clasificarse según su tiempo de maduración. Los quesos frescos tienen una maduración inferior a un mes (*stracchino, mozzarella*); los semicurados, hasta 6 meses (*Asiago, caciocavallo*); los curados, más de 7 meses (*Pecorino, Grana Padano*).

4.1.2. Según consistencia

Los quesos pueden clasificarse según la consistencia de la pasta, es decir, el porcentaje de agua que contienen: pasta blanda (más del 45%), semidura (entre el 35% y el 45%) y dura (menos del 35%).

4.1.3. Según temperatura de la cuajada

Los quesos pueden definirse como: no cocidos cuando, durante la elaboración, la cuajada no sufre ningún calentamiento más allá de la temperatura de coagulación (*Crescenza*); semicrudo cuando el calentamiento de la cuajada no supera los 48°C (*Fontina*); cocido cuando se obtiene calentando la cuajada más allá de esta temperatura (*Parmigiano Reggiano*).

4.2. Procesamiento del queso

Este proceso comparte las mismas primeras cuatro fases del procesamiento de la leche, es decir ordeño, transporte, recepción y pausa (v. de 2.2.1 a 2.2.4.)

4.2.1. Adición del injerto

Una vez colocada la leche en la caldera (de forma cilíndrica para los quesos de pasta blanda y de forma de campana invertida para los quesos de pasta dura), se adiciona la flora bacteriana para asegurar una marcada prevalencia de bacterias caseofílicas que dan un alto nivel de acidez, favorecen la coagulación y contrarrestan las bacterias butíricas.

Esta inseminación puede llevarse a cabo de varias maneras.

- Por injerto natural, que consiste en cultivos de bacterias ya presentes de forma natural en la leche.
- *Starter*, es decir, los cultivos preparados con cepas de fermentos lácticos estudiados y aislados en el laboratorio, utilizado principalmente para quesos de media y larga maduración de leche que ha sido sometida a un tratamiento térmico
- Los cultivos suplementarios, es decir, los cultivos utilizados para mejorar la calidad de los productos finales (Corradini, 1995)

4.2.2. Coagulación de la leche

Tras la adición del fermento, la leche se lleva a la temperatura necesaria para que la coagulación se lleve a cabo.

La coagulación se produce como resultado del cambio irreversible al estado de gel de las respectivas proteínas, fibrina y caseína.

Una vez que se ha producido la coagulación, las mallas de fibrina y caseína se encogen gradualmente provocando la salida del suero, dando lugar al proceso de sinéresis.

En la leche, la coagulación es la consecuencia de la floculación de la caseína con formación posterior de enlaces entre las moléculas como resultado del aumento de la acidez (coagulación ácida), o la actividad de las enzimas coagulantes (coagulación presámica) (Vitagliano, 2001). La coagulación mixta se produce mediante los dos procesos descritos anteriormente, con prevalencia de la fase acidificante o enzimática en función del producto final a obtener.

4.2.3. Sinéresis de la cuajada

La purga es la liberación de suero por la cuajada como resultado de la contracción natural de los enlaces, formada tras la floculación de la caseína, por lo que se produce el fenómeno de sinéresis, es decir, la reducción del volumen de la cuajada.

4.2.4. Operaciones en la caldera

La primera operación de sinéresis es la rotura de la cuajada, que ayuda a separar la mayor parte del suero de la masa de queso gelificada. El tamaño de los gránulos tras la rotura de la cuajada varía según el tipo de queso que se vaya a producir: cuanto mayor sea la acción mecánica de romper la cuajada, mayor será la pérdida de líquido y el endurecimiento de la pasta.

El tamaño de las piezas debe ser homogéneo para no obtener zonas de textura no conformes en la pasta que puedan dar lugar a defectos en el producto final.

4.2.5. Moldear, prensar y envolver

Tras un periodo de reposo adecuado bajo el suero, dependiendo del tipo de queso, la cuajada se extrae y se coloca en un molde y se somete a la compresión con pesos durante 18-24 horas.

En los quesos de pasta blanda, la cuajada se deja en los moldes para que se compacte y se libere el exceso de suero debido a la acción de la gravedad. En cambio, en los quesos de pasta semidura, una vez colocada la cuajada en los moldes, el suero se expulsa prensado, de intensidad variable en función de la purga a obtener. En los quesos de pasta dura, la extracción de la cuajada se produce cuando se ha compactado y reposado bajo el suero y el drenaje se realiza mediante un sistema de presión con pesos especiales. (Corradini 1995)

4.2.6. Salado

El propósito de la salazón es seleccionar microorganismos útiles, regular el contenido de agua (favoreciendo el desuerado), aumentar el sabor del queso, protegerlo contra el ataque externo de microorganismos nocivos y promover la formación de la corteza.

Se puede hacer seco espolvoreando sal en la superficie (por ejemplo, *Gorgonzola*, *Fontina*, *Asiago*, *Pecorino Romano*) 3 - 4 veces en 5 - 6 días o en salmuera, es decir sumergir el queso en una solución de aproximadamente 20% de sal a una temperatura de 8 - 15 °C.

En la forma acabada, el contenido de sal se sitúa generalmente entre el 1 (para los quesos de pasta blanda y dietéticos) y el 4-5% (para los quesos de pasta dura) (Corradini 1995).

5. Los principales patógenos en la leche

5.1. *Listeria monocytogenes*

Esta especie microbiana está considerada entre los patógenos alimentarios emergentes por la Organización Mundial de la Salud (OMS, 2007). Las

bacterias del género *Listeria* son grampositivas, móviles y anaerobias facultativas. Entre las especies perteneciente a este género, la *L. monocytogenes* se considera la más peligroso. El peligro de *L. monocytogenes* está relacionado con el hecho de que está presente en diferentes ambientes como el agua, el forraje, el suelo, las heces; también es capaz de soportar diferentes condiciones ambientales sobreviviendo a temperaturas de refrigeración y condiciones de pH muy variables (Vilar et al., 2007).

Si está presente en la leche, puede resistir los tratamientos de pasteurización y permanece en materiales como el acero y el caucho.

La presencia de *Listeria monocytogenes* está muy extendida en las heces del ganado vacuno y porcino, aves de corral, crustáceos e insectos sin causar síntomas de enfermedad en los animales huéspedes.

Esta especie se vuelve patógena para el ser humano en el caso de los individuos pertenecientes a categorías de riesgo (estresados, inmunodeprimidos, niños, ancianos y mujeres embarazadas) que pueden mostrar síntomas de la enfermedad muy graves como la septicemia, meningitis, abortos, o menos graves como fiebre, diarrea, vómitos, dolores abdominales y musculares.

La listeriosis, tanto en humanos como en animales, está causada principalmente por la ingestión de alimentos infectados.

5.2. *Salmonella* spp

El patógeno de la salmonelosis, una intoxicación alimentaria muy extendida, es una bacteria del género *Salmonella*. Son gramnegativas, con forma de garrote clonales, móviles, anaerobios facultativos entre los diversos serotipos, los más peligrosos para la salud humana debido a su alta resistencia a los antibióticos.

La salmonelosis tiene una tasa de mortalidad muy baja. Los síntomas de la salmonelosis son los típicos de la intoxicación alimentaria como vómitos, diarrea, calambres abdominales, fiebre, sangre en las heces.

Se trata de bacterias omnipresentes que viven en los intestinos de diversas especies animales, incluido el ganado, y de ahí pasa directamente a las heces. Los humanos pueden contraer infección a través de la ingestión de alimentos y agua infectados o a través de contacto directo con animales infectados; sin embargo, también puede haber casos de transmisión interhumana.

5.3. Escherichia coli

Se trata de un patógeno capaz de causar toxinas en los seres humanos, incluso graves. Existen más de cien cepas diferentes pertenecientes a la especie de las cuales la más peligrosa para la salud humana y animal es el serotipo O157H7. Es un patógeno frecuentemente aislado en los intestinos de bovinos, ovejas y cabras, rumiantes salvajes y animales de compañía y se encuentra abundantemente en sus heces, en el que se multiplica y es la principal causa de contaminación de los alimentos.

Su peligrosidad está relacionada con el hecho de que solo se necesitan unos pocos microorganismos en los alimentos para causar enfermedades en los seres humanos, y también resiste las bajas temperaturas de cocción (por debajo de 70°C). La infección se produce por la ingestión de alimentos contaminados y por el contacto con animales infectados. Además, la contaminación también puede ser interhumana.

Las manifestaciones típicas son principalmente diarrea y fiebre que se resuelven en unos diez días; en niños menores de 5 años y los ancianos, la infección puede dar complicaciones como la colitis hemorrágica grave y, en algunos casos, puede causar el Síndrome urémico hemolítico (SUH) en el que los glóbulos rojos se destruyen con insuficiencia renal crónica.

Los rumiantes infectados suelen albergar el microorganismo en el gastrointestinal sin manifestar ningún síntoma, eliminan el patógeno con las heces durante aproximadamente uno o dos meses (a veces durante más tiempo).

5.4. *Brucella* spp

La brucelosis es una infección por toxinas causada por bacterias gramnegativas que pertenecen al género *Brucella*.

La enfermedad suele manifestarse como un síndrome febril, síndrome gripal, pero pueden producirse complicaciones nerviosas y cronificación con fiebres recurrentes, fatiga y dolores articulares.

Es una enfermedad infecciosa presente en todo el mundo, especialmente en los países mediterráneos, India, Oriente Medio, Asia Central y América Latina. Afecta a muchas especies animales, en particular a los bovinos, ovinos, caprinos, cerdos y perros. Siempre ha sido uno de los más graves problemas zoo-económicos.

Puede transmitirse directamente, a través del contacto con animales y materiales infectados, o indirectamente a través del consumo de alimentos contaminados (leche y productos lácteos, queso, verduras).

III. LA CREACIÓN DEL GLOSARIO BILINGÜE SOBRE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

1. Las fases de la creación de un glosario bilingüe

El proceso del trabajo terminológico se define en dos grandes fases, que son la concepción del trabajo y la elaboración del trabajo. Todo el proyecto terminológico requiere un estudio preliminar, que tiene que ver con la delimitación del área que se toma en análisis, las lenguas con las que trabajar, los documentos sobre los que va a tratar la aplicación, la elaboración de un árbol de conceptos. Luego, se trabaja por la creación verdadera y propia del glosario que comprende una parte de procesamiento de datos y una de redacción de las fichas terminológicas.

1.1. Definición y delimitación del trabajo

Este proceso toma parte de la fase de la concepción del trabajo. Se plantean una serie de cuestiones sobre el alcance de la obra terminográfica, como la temática de trabajo, la delimitación del área del trabajo, cómo representar los datos, la función del trabajo y los recursos disponibles.

En general, los motivos que llevan a emprender un trabajo terminológico sobre un área especializada casi siempre vienen determinados por una decisión administrativa de la empresa o del organismo que requiere el servicio terminológico. Sin embargo, esta elección de crear un glosario sobre los productos lácteos se debe a una necesidad profesional, porque la terminología sobre este campo resulta ser incompleta y escasa en IATE, la base de datos de la Unión Europea. (Arntz y Picht, 1989).

Además, la delimitación del área del trabajo es una de las cuestiones principales antes de empezar la elaboración de las fichas. Hay que reconocer la complejidad del estudio del campo de actividad y tener cuenta que no se puede desarrollar la totalidad del dominio, ya que en dicho dominio

participan tras redes conexas de temáticas. Por ejemplo, si se considera el ámbito de la industria láctea, esta no comprende solo los productos lácteos y su producción, sino incluye también la parte de la composición química de los productos y las patologías ligadas a dicha producción.

1.2. Preparación del trabajo

Esa etapa del trabajo terminológico supone una labor de documentación previa, a fin de fijar el corpus de vaciado y preparar así el trabajo aplicado. En esta fase, se elabora también el árbol de conceptos, de modo que se pueda visualizar de forma sencilla el sistema de relaciones conceptuales que da sentido a la materia. La función principal de esta fase es la de establecer una serie de categorías de conceptos clave de la que proceden los términos referidos a los elementos del ámbito de especialidad.

Además, esa etapa es necesaria para decidir los recursos documentales que se van a utilizar para la creación de un corpus. Se va a seleccionar los tipos de documentos para que el trabajo terminológico sea de buena calidad, dando importancia no al número de documentos sino al valor y a su relación con el tema tratado.

La fase de preparación comprende:

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

1.2.1. Búsqueda documental

Con ese término se hace referencia a la documentación general y enciclopédica sobre el mundo de los productos lácteos. Se empieza de un buen conocimiento del tema sobre el que se va a trabajar, los documentos disponibles para dicho tema e información si el tema ha sido desarrollado

anteriormente, con qué nivel de especialización y si se puede continuar el trabajo (Cabré, 1993).

Hay que añadir que esa fase de la realización del trabajo terminológico no es aislada, ya que la creación de un corpus es un trabajo en constante elaboración, y se lleva a cabo paralelamente a la fase de gestión y análisis documentales.

La búsqueda documental es uno de los medios mejores para organizar y conocer la materia sobre la que se va a trabajar. Con esta búsqueda se recogen todos los textos de especialidad como los artículos, las normas nacionales y comunitarias, los manuales, etc. Además, se incluyen en esta búsqueda los precedentes trabajos terminológicos de otros especialistas y las consultas de bancos de datos terminológicas (IATE, en ese caso).

El papel de la búsqueda documental es el de la elaboración de un corpus, que, a su vez, será utilizado para la constitución de una base de datos textual de donde se van a extraer las informaciones que se vayan a consignar en la base de datos a partir de la cual se genere el glosario.

En la literatura, Cabré (1993) propone tres tipos de documentación sobre la que recoger informaciones:

- documentación sobre la documentación, es decir base de datos y publicaciones secundarias y terciarias;
- documentación sobre la especialidad, es decir materiales de consultas sobre la materia que se ha puesto en examen (en este caso la de la leche y de los productos lácteos);
- documentación sobre los términos, es decir bases de datos, vocabularios y otros trabajos terminológicos.

Además, Arntz y Picht (1989) detectan en las normas nacionales e internacionales otras fuentes de documentación para la elaboración de trabajo terminológico.

Para la creación del corpus en este trabajo terminológico se ha decidido utilizar una documentación nacional e internacional, sobre la legislación nacional española e italiana y comunitaria de la Unión Europea. Los documentos tomados en consideración son reglamentos de la Comunidad Europea sobre la producción de la leche y de los productos lácteos, decretos de la legislación nacional italiana y española sobre la elaboración de la leche, las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche, el Código Alimentario Español.

1.2.2. Búsqueda institucional

Además de toda la información sobre el tema que se ha podido localizar en la fase de búsqueda documental, es importante conocer la organización del sector implicado, así como recoger las informaciones más relevantes sobre la identificación de los distintos organismos del campo de especialidad, que pueden facilitar en gran medida el trabajo terminográfico.

Estudiar la realidad lingüística del medio supone preguntarse cuál es el estado de la terminología del campo en el momento dado de la realización del trabajo en las distintas lenguas en las que se va a elaborar el diccionario. Puede ocurrir que las lenguas de trabajo no gocen del mismo prestigio o que no se hayan desarrollado de igual forma en el medio profesional.

En el ámbito de nuestro trabajo, las lenguas italiano y español se consideran ambas igualmente aptas para denominar la realidad de la elaboración de los productos lácteos, ya que forman parte de la comunidad europea y dado que la base de datos que se va a integrar con ese trabajo comprende los dos idiomas.

El conocimiento de la realidad profesional específica del área, de los ámbitos profesionales implicados, de los organismos que los representan y de

la situación lingüística del medio deberá servir para la obtención de material documental.

Siguiendo cuanto dicho anteriormente sobre la búsqueda documental e institucional, el punto de partida para el proyecto terminológico fue visitar las páginas web de los principales organismos institucionales de Italia, España y UE de agricultura y ganadería y realizar una búsqueda exhaustiva de los documentos y de la bibliografía. Luego, el paso sucesivo fue el de buscar materiales ya existentes sobre el tema, como glosarios, diccionarios monolingüe y bilingüe. A continuación, fundamental ha sido la búsqueda de información de tipo específico del tema en las páginas web dedicadas a los productos lácteos y su elaboración y también videos en *Youtube* sobre el proceso de producción.

Solo una vez adquirida toda la información documental e institucional sobre el campo de trabajo, se puede volver a plantearse si los objetivos iniciales propuestos en las primeras etapas son adecuados o si necesitan un reajuste o una redefinición de acuerdo con los conocimientos obtenidos en esta fase sobre el tema y el medio (Cabré, 1993).

En el ámbito de trabajo de la industria láctea, la adquisición de información sobre los contenidos del tema y sobre el medio profesional en el que se desarrolla sirvió para delimitar el campo conceptual que va a abarcar un diccionario para el mediador en donde participan diversos temas transversales.

Aunque en la fase siguiente de elaboración del árbol de campo se ven concretizadas todas las categorías de nociones que va a incluir el diccionario, cuando se llega a este punto ya se puede tener un esbozo más nítido del alcance del tema de trabajo.

1.2.3. Elaboración del árbol de campo

La búsqueda documental e institucional lleva a la elaboración de la estructuración conceptual del ámbito objeto del trabajo, que puede ser representado del sistema de concepto del área, como lo definen Arntz y Picht (1989) «el conjunto de conceptos entre los cuales existen o se han establecido relaciones formando así un todo coherente». Eso puede ser concretizado con diversos criterios de ordenación, variables según el tema, la finalidad o los destinatarios del trabajo, y respetar algunos criterios de relación entre los conceptos.

El árbol de campo es la representación gráfica del sistema de conceptos. La elaboración del árbol de campo es fundamental para estructurar el conjunto de nociones referidas a los objetos del mundo real, estructuración que refleja las actividades concretas del campo analizado. El propósito de esta etapa es establecer una lista estructurada de subcampos y describir cada una de las partes de dichos subcampos.

En el campo de la industria láctea, la temática en consideración para el trabajo terminológico es concreta y no está particularmente ligada a una lengua específica, así que se puede crear un único árbol de campo. Eso no significa que hay homogeneidad en los campos conceptuales de ambas lenguas (italiano y español); pero no hay duda que, para la descripción del sector industrial lácteo, un único sistema conceptual es válido para la representación del campo en ambas lenguas.

El árbol de campo permite tres funciones básicas (Auger y Rousseau, 1978) que son:

- la delimitación del campo de trabajo a través de la especificación de cada una de sus partes, así como de las relaciones de estas con el conjunto;
- el establecimiento de un plan estructurado de vaciado del corpus (Bowker, 1996);

- la clasificación y el tratamiento de las unidades terminológicas de la nomenclatura.

1.3. Gestión y análisis documentales

En paralelo al proceso de trabajo preliminar de preparación del trabajo, se lleva a cabo la gestión y el análisis documentales, que es una forma de controlar y gestionar todos los textos identificados en las fases de documentación. Todo eso para crear un corpus que sea fiable, útil y sirva a los propósitos para los que ha sido creado.

Esta etapa se desarrolla en dos fases: el diseño del corpus especializado y la selección de los textos que van a formar dicho corpus textual.

1.3.1. Diseño del corpus

La búsqueda documental e institucional realizadas en la fase anterior de preparación del trabajo terminográfico sirvió para analizar las principales cuestiones relacionadas con las fuentes de la definición para la creación del corpus, con el fin de establecer una serie de criterios que confieran una buena calidad de los textos seleccionados, para los propósitos del trabajo, de modo que el corpus sea lo más representativo posible de la variedad que pretende representar. Con esa finalidad, la documentación debe resultar la más sólida posible y útil para los propósitos del trabajo terminológico, a través de la adaptación según las necesidades concretas de la aplicación del corpus.

Además, el corpus debe respetar algunos criterios para su compilación: los criterios de gestión y los criterios de composición.

Los criterios de gestión son relativos a la planificación general del corpus y son las especificaciones que se plantean antes de empezar a compilar un corpus. Se hace referencia a los medios técnicos que servirán para la elaboración del trabajo y pueden ser de tres tipos:

- recursos materiales: hardware, software;
- recursos económicos;
- recursos temporales.

Por lo que se refiere a los recursos materiales para poder compilar un corpus especializado con fines terminográficos, se entienden todas las herramientas de tipo informático para el procesamiento de los textos que forman parte del corpus, la sistematización del corpus y el análisis textual. Para la extracción de los términos, ha sido fundamental el uso de *Sketch Engine*. *Sketch Engine* (también conocido como SkE o *Word Sketch Engine*) es un sistema de análisis de corpus que incorpora *word sketches* (es decir, un resumen automático de una página basado en el corpus del comportamiento gramatical y colocacional de una palabra) (Kilgarriff et al. 2004), ocho relaciones gramaticales y un tesoro distribucional. Los algoritmos analizan textos auténticos de miles de millones de palabras (corpus textual) para identificar lo que es típico en el lenguaje y lo que es raro, inusual o de uso emergente. También está diseñado para aplicaciones de análisis o minería de textos.

Esta herramienta informática ofrece al usuario corpus ya compilados (de entre 60 millones y 2.000 millones de palabras) especialmente para italiano y español, Además, permite el acceso a *WebBootCat*, para compilar corpus de miles de palabras en unos minutos a través de los *seed terms* que el usuario introduce en la ecuación de búsqueda. Asimismo, ofrece la posibilidad de descargar el corpus al ordenador, añadir nuevos documentos al corpus desde la Web o desde el disco duro, extraer las palabras clave de un dominio, ver los textos tanto en formato plano como en formato vertical (es decir, anotado morfológicamente y por lemas) o abrir el corpus a través del programa de análisis léxico propio de *Sketch Engine* para trabajar con el corpus desde el punto de vista lingüístico, por ejemplo generar concordancias, listas de

frecuencias, colocaciones o *word sketches*. Es un compilador de corpus que permite subir e instalar el propio corpus desde el disco duro y trabajar con él desde un punto de vista lingüístico tal y como se ha descrito más arriba.

En este contexto, esta tesis recoge una investigación terminográfica aplicada a un entorno profesional real con el objetivo de servir como herramienta para editar un glosario terminológico en español e italiano del área de la industria láctea.

A diferencia de los criterios de gestión, los criterios sobre la composición del corpus tienen que ver con las características intrínsecas del tipo de corpus que se va a confeccionar, que determinarán las clases de textos o muestras lingüísticas que van a ser incluidas.

Entre los criterios de compilación de un corpus, se reconoce:

- el tamaño del corpus
- la constitución de los textos del corpus
- el tamaño de los textos del corpus
- el medio de transmisión de los textos del corpus
- la(s) lengua(s) de los textos del corpus
- la fuente de los textos del corpus
- la fecha de los textos del corpus
- el tema de los textos del corpus
- la factualidad de los textos del corpus

1.3.2. Selección de los textos

Una correcta selección de los textos supone una mejor calidad del corpus, No hay duda de que la calidad de los resultados de un trabajo terminográfico depende del corpus en el que se base, por lo que es importante establecer

desde el principio unas especificaciones claras sobre el diseño y la compilación de éste.

Los criterios vistos anteriormente sobre el diseño del corpus establecen unas características al corpus que han de servir para que el corpus recopilado cumpla los requisitos básicos de representatividad y equilibrio. Estos criterios van a determinar las clases de textos que se incluirán en el corpus de base, aunque es preciso, sin embargo, que se consideren conjuntamente y en relación con otros parámetros, como las situaciones comunicativas en las que los especialistas se comunican, los receptores del texto o la función comunicativa.

Para que un corpus especializado sea representativo de un lenguaje de especialidad, además de la delimitación de la estructura conceptual del campo, es necesario que se identifiquen unos criterios internos y externos.

Los criterios externos asisten al terminógrafo en la selección primera de los textos, criterios que a su vez influirán de forma sistemática en los rasgos lingüísticos de los textos. Los criterios internos sirven para identificar los diferentes tipos de textos según una serie de categorías lingüísticas.

Por lo tanto, ambos criterios, externos e internos, son interdependientes el uno del otro, ya que contribuyen a la caracterización del texto en términos de sus características lingüísticas.

1.4. Elaboración del repositorio terminológico

El principio general de la terminografía es la creación de base de datos de conocimientos específicos de determinados dominios.

Una base de datos es una forma de estructurar y sistematizar las informaciones de una organización o entidad, con el fin de hacerlas más fácilmente accesibles a los usuarios externos o internos. La diferencia entre

una base de datos general y una base de datos terminológica son los grupos de usuarios, como terminógrafos, lexicógrafos, lingüistas, traductores, etc.

La elaboración del repositorio terminológico consta de dos etapas fundamentales: el vaciado y la elaboración de la ficha terminológica.

1.4.1. Vaciado

El vaciado terminológico es una operación que consiste en extraer del corpus textual segmentos lingüísticos (palabras, combinaciones de palabras o fragmentos textuales) que se consideran relevantes para el trabajo, en términos de frecuencia y de prominencia temática. En este grupo se incluyen los términos del área de especialidad objeto de estudio y otras informaciones lingüísticas pertinentes acerca del conocimiento de dicha área temática (contextos, definiciones, equivalentes, etc.), o en relación con otras áreas afines o con el conocimiento general.

1.4.1.1. Preselección de datos

La preselección de los datos se basa, fundamentalmente, en el análisis “frecuencial”. Se pretende crear un repertorio de las unidades lingüísticas más empleadas en el ámbito profesional objeto de estudio. La primera operación que se realiza cuando se procesa un corpus es generar un listado de frecuencias monoléxico, en la que cada forma léxica en el corpus aparece en esta lista por su frecuencia de aparición o por orden alfabético.

Como explicado en el capítulo anterior, se utilizan los programas gestores de corpus que emplean métodos estadísticos, como es el caso de Sketch Engine.

1.4.1.2. Captura de datos

La captura de datos supone la identificación de posibles candidatos a término a partir de las listas creadas en la fase previa. Los programas de análisis textual realizan diferentes operaciones que ayudan al terminógrafo a identificar posibles candidatos a término junto con sus compuestos.

A partir de las primeras listas generadas por frecuencia, que suponen el punto de partida para la identificación de los términos presentes en el corpus, se accede a cada una de las unidades léxicas. Con el programa *Sketch Engine*, se obtendrá otro listado, formado de una secuencia o un grupo de palabras, como de una palabra, parte de ésta, una frase, etc. (una concordancia es un listado de todas las ocurrencias de una palabra dada en un corpus acompañada de su contexto). A partir de este nuevo listado, las opciones de análisis se multiplican pues, observando los términos seleccionados en su contexto, podemos eliminar el ruido, separar los términos que pertenecen a otros campos temáticos, reorganizar la representación gráfica del árbol en función de los conceptos aparecidos o de los ausentes, así como distinguir homógrafos, identificar palabras compuestas, solidaridades léxicas o combinaciones léxicas especializadas.

1.4.1.3. Validación de datos

La validación de los datos recogidos en la fase anterior supone encontrar en el corpus más pruebas que nos permitan decidir si estamos ante una unidad terminológica o no. Una decisión que se necesita tomar en terminología es qué términos o expresiones se han de recopilar para seguir procesándolos, cuál es la pertinencia de las unidades seleccionadas para ser incluidas en el trabajo. En terminología y en el discurso especializado, el criterio de la frecuencia de aparición en los textos es uno de los principales parámetros, aunque no el único, a la hora de seleccionar o descartar un posible candidato a término.

Es importante que quede claro que las decisiones sobre la selección de un término no pueden basarse única y exclusivamente en la frecuencia de los términos, y sin tener en cuenta otros factores (como la propia composición del corpus o el tipo de unidad léxica), puesto que este criterio, por sí solo, no es lo suficientemente representativo para determinar la inclusión o no de una unidad en una terminología. Por ejemplo existe el caso del *hápax legomenon*, una palabra que aparece una sola vez en un conjunto de textos o corpus escrito.

Además, otras características que ayudan a determinar si se puede escoger una unidad léxica como término son las definiciones y los contextos de uso, determinando si el significado está bien delimitado dentro del ámbito de la industria láctea o si el contexto pertenece a dicho campo.

1.4.1.4. Procesamiento de datos

El procesamiento de los datos es la última aproximación y consiste en la selección de los fragmentos contextuales y las definiciones de los términos en una lengua y en la identificación de los equivalentes con sus respectivos contextos y definiciones en la otra lengua, así como las correspondientes relaciones de sinonimia, antonimia, términos derivados, etc. Toda esta información se procesa en una base de datos terminológica, que actúa como repositorio donde se representa la información especializada a través de la ficha terminológica.

1.4.2. La ficha terminológica

Entre los muchos contenidos de materiales que puede presentar una ficha terminológica, esta es basada principalmente en contenidos o información equivalentes a plurilingües. Es decir, una serie de información corta y única, o de informaciones con distintos significados.

Cada ficha terminológica está compuesta por los siguientes campos:

1.4.2.1. Término

Como ya se ha mencionado en el capítulo I, apartado 3.1., Riediger (2012) define ‘término’ como el «signo fónico y/o gráfico -una palabra, un grupo de palabras, una palabra o locución compuesta, una forma abreviada- o un símbolo que permite expresar un concepto especial relacionado con objetos concretos o abstractos que pueden definirse de forma inequívoca dentro de una disciplina determinada». En el caso de este trabajo terminológico, el término corresponde a la entrada de la ficha terminológica, que debe seguir una serie de convenciones establecidas desde la lexicografía. A continuación se presentan las reglas que se han sido utilizadas:

- la entrada va siempre en minúsculas, excepto los nombres propios y las siglas (por ejemplo el nombre propio de una bacteria, *Escherichia coli*);
- la entrada de los sustantivos va siempre en singular, salvo los plurales lexicalizados (por ejemplo productos lácteos). El plural se indica en la sección de la categoría gramatical;
- los adjetivos siempre se representan en masculino singular;
- los verbos se indican en infinitivo, en ambas lenguas;
- los sintagmas (locuciones y términos complejos) aparecen en su orden natural.

1.4.2.2. Fuente del término

Indica la fuente bibliográfica de la que se ha extraído el término en el corpus que ha sido seleccionado anteriormente.

1.4.2.3. Categoría gramatical

Indica la categoría a la que pertenece la unidad terminológica: sustantivo (masculino, femenino), adjetivo, adverbio, verbo. Los sintagmas se refieren a la cabeza (verbo para el sintagma verbal, sustantivo para el sintagma, etc.).

1.4.2.4. Código IATE

Es un código que representa, si existe, el término en la base de datos de la Unión Europea IATE.

El objetivo de este trabajo sería enriquecer la colección de datos de IATE (la base de datos terminológica de la UE) tras la validación requerida por los terminólogos de las instituciones de la UE.

1.4.2.5. Definición

La definición es una proposición o un conjunto de proposiciones que explican con precisión y de forma unívoca un concepto, término o expresión. Expone los aspectos genéricos y distintivos de una cosa material o inmaterial para diferenciarla del resto. La definición consta de dos partes bien diferentes: el *definiendum*, que es la unidad léxica que será definida y el *definiens*, que es aquella parte que define a la unidad léxica.

Aunque hay varios tipos de definición, algunos de ellos se utilizan muy raramente en la práctica de la terminología.

Un ejemplo es la definición por extensión, que consiste en definir un concepto a través de una simple enumeración de sus conceptos específicos o partitivos.

Otro caso es de definiciones basadas esencialmente en las relaciones lingüísticas que hacen explícito el significado de un término (es el caso de la definición metalingüística y la definición morfosemántica). Estas definiciones, por regla general, se utilizan en la terminología únicamente para

definir los términos que pertenecen a determinadas categorías gramaticales, como adjetivos, una clase de palabras decididamente más rara en la terminología que la de los sustantivos.

También existen las definiciones interpretativas que se suelen encontrar en los textos jurídicos, contratos y normas técnicas, cuyo objetivo es establecer por convención sobre el significado que debe darse a determinados términos.

La definición más adecuada, y con mucho la más utilizada en terminología, por lo tanto sigue siendo la definición por comprensión, que consiste en situar un concepto dentro de una clase de objetos y luego distinguirlo de los conceptos relacionados (Alberdi et al., 2008).

No han sido encontrados problemas en la definición de ninguno de los términos en la compilación del trabajo terminológico, ya que casi siempre estaban presentes en los textos del corpus que se había creado en las fases previas del trabajo.

1.4.2.6. Fuente de la definición

Indica la referencia bibliográfica, el documento o el recurso del que se ha extraído o inferido la definición.

En ese trabajo terminológico, las fuentes de las definiciones han sido por la mayor parte extraídas por la bibliografía legislativa comunitaria de la Unión Europea y nacional española e italiana.

1.4.2.7. Sinónimo y cuasi-sinónimo

El campo sinónimo indica un término que representa el mismo concepto que la entrada principal o un concepto muy similar. La sinonimia plantea problemas lingüísticos y metodológico. De hecho, la sinonimia es siempre relativa, es decir, los términos solo son sinónimos en determinados ámbitos y no en términos absolutos. Por lo tanto, es necesario asociar siempre el

sinónimo con una ficha en el que el término es sinónimo de otro y de las restricciones relativas al uso de un orden fraseológico y semántico (Bertaccini, 2003).

El campo cuasi-sinónimo indica los términos en los que el grado de sinonimia es tal que designan el mismo concepto, pero los términos no son intercambiables en los distintos contextos.

La distinción entre sinónimo y cuasi-sinónimo es, como puede verse, muy subjetiva y en el sentido en que la denominación “sinónimo” coincide.

Por esa razón, en la compilación de las fichas terminológicas, ha sido complicado encontrar una diferencia entre los dos campos. Ha sido necesario analizar los términos en sus contextos para colocarlos en uno de los dos campos correctamente. Por ejemplo, para el término <leche>, el término <leche natural de vaca> puede ser considerado un sinónimo, pero ya que los términos no son intercambiables en cualquier contexto, porque la leche no es únicamente de vaca, se coloca en el campo “cuasi-sinónimo”.

1.4.2.8. Nombre científico y nombre común

El nombre científico es un término incluido en una nomenclatura científica internacional adoptado por un organismo científico autorizado. Forma parte, de hecho, de una nomenclatura internacional latina/griega, pero no es un término atestiguado en una lengua separada, como implicaría la etiqueta latina (la). Se indica la categoría “nombre común” como sinónimo del término científico internacional utilizado en la lengua actual, que puede tenerse en cuenta aunque en la mayoría de los casos coincidirá con la entrada terminológica atestiguada en la lengua; más raramente ocurrirá lo contrario, es decir, que el término científico internacional se utilice como entrada principal en una colección terminológica.

En el caso de este trabajo terminológico, la diferencia entre nombres comunes y nombres científicos no ha sido particularmente marcada, ya que la temática en la que se basa el proyecto no está llena de términos científicos. Algunas excepciones son los nombres de las patologías que pueden afectar los animales y por consecuencia la leche y los consumidores; un ejemplo es el término <*Listeria monocytogenes*> que en su correspondencia italiana y española permanecen con el nombre latín.

1.4.2.9. Variante ortográfica

Indica cada forma existente de un término. Contiene términos que, aunque conservan el mismo valor semántico, se desvían del término principal en cuanto a la ortografía.

1.4.2.10. Acrónimo

Un acrónimo es una palabra formada por la unión de elementos de dos o más palabras, o una sigla que, debido a su uso extendido, es ya pronunciada como una palabra. El acrónimo también puede ser una sigla que admite ser pronunciada como palabra.

1.4.2.11. Abreviatura

Una abreviatura es la representación de una palabra o de las palabras de una frase por alguna o algunas de las letras que las forman, la primera de las cuales tiene que ser la inicial. Toda palabra es susceptible de ser abreviada. Hay palabras que tienen una abreviatura establecida o conocida, pero otras veces son los usuarios de la lengua los encargados de crearla.

1.4.2.12. Dominio

Contiene el campo al que pertenece el término (por la mayor parte de los términos de este trabajo es la gastronomía). Se pueden utilizar los grandes sistemas de clasificación utilizados por las grandes bases de datos terminológicas (por ejemplo, Lench) o en el ámbito bibliotecario (por ejemplo, Dewey).

Lo importante es que la clasificación sea fácilmente aplicable. Es útil utilizar códigos que sean independientes del idioma en cuestión. La elección de los códigos requiere una cuidadosa reflexión para situar el término en el ámbito correspondiente.

El dominio de la mayor parte de los términos del trabajo terminológico es el ámbito de la gastronomía, aunque la presencia de términos que indican los procesos de producción de la leche y de los productos lácteos ha sido un motivo para incluir el ámbito de la industria y aún de la biología, fundamental para describir la composición química y las bacterias presentes.

1.4.2.13. Subdominio

Contiene indicaciones que acotan aún más el ámbito en el que se inscribe el término.

1.4.2.14. Contexto

Se entiende por contexto el entorno lingüístico de un término en un enunciado, es decir, un fragmento de oración, una oración o más de una oración yuxtapuestas donde aparece dicha unidad léxica, que condiciona su existencia, su forma, su funcionamiento, su sentido, su valor y su uso. Uno de los papeles fundamentales del contexto es que reduce el riesgo de error durante la captura y la validación de la información terminológica y permite contextualizar las unidades léxicas que previamente han sido descontextualizadas al entrar a formar parte del glosario. El contexto sirve

fundamentalmente para actualizar, ya que «vehicula informaciones que completan la definición y que permiten asociar una denominación (significante) y un concepto (significado)» (Boulanger. 1999).

Otro papel fundamental del contexto, según Maillot (1997), es señalar el uso del término, pero también las colocaciones o las estructuras más frecuentes en las que aparece, a fin de facilitar el proceso de toma de decisiones del mediador.

En general, el contexto:

- debe contener la unidad terminológica que pretenda ilustrar;
- debe ser conciso pero completo: la oración seleccionada debe ser suficientemente explícita y no demasiado extensa o superflua en relación con las necesidades de concisión del término;
- debe ser representativo, es decir ha de destacar los rasgos semánticos del término estudiado, a través de su relación con otros elementos léxicos;
- debe extraerse de una fuente fiable.

1.4.2.15. Fuente del contexto

Indica la fuente bibliográfica de la que se ha extraído el ejemplo en el contexto de términos y unidades sintagmáticas.

1.4.2.16. Notas

Cualquier comentario que se considera importante para explicar de manera más clara cualquiera sección de la ficha terminológica, bien el término, bien la definición.

IV. LAS FICHAS TERMINOLÓGICAS SOBRE LA ELABORACION DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

1. Introducción a las fichas terminológicas

En este apartado se indicarán las 150 fichas terminológicas, analizando las informaciones sobre las características formales, semánticas, de variación y de uso en el contexto del ámbito de especialidad objeto de estudio. Las informaciones que se han obtenido mediante la compilación y elaboración de las fichas terminológicas en FairTerm va a servir para la elaboración de unas fichas terminológicas en el presente ámbito de especialidad.

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 y luego en español.

Desde un punto de formal, cada ficha incluye información formal, es decir la fuente del término y las notas correspondientes; la información semántica, es decir la definición, los sinónimos y los cuasi-sinónimos.

Sigue la información de variación es decir, acrónimos, abreviaciones, nombre común y el nombre científico.

Por último, se ha añadido la información sobre el uso, es decir el dominio donde se localiza el término y un ejemplo de contexto para que se pueda entender el funcionamiento.

Una vez compiladas 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.

En el párrafo sucesivo de los de las fichas terminológicas, se ha incluido el glosario bilingüe, que contiene los términos en italiano y el equivalente en español.

2. Fichas terminológicas en italiano

acido lattico

Fonte del termine: Regolamento (UE) N. 1129/2011 della Commissione dell'11 novembre 2011 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio istituendo un elenco dell'Unione di additivi alimentari

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011R1129&from=FR>)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: prodotto della fermentazione del lattosio ad opera principalmente dell'attività microbica. La sua concentrazione è correlata alla carica batterica totale e può essere un utile indicatore del buon stato di conservazione dell'alimento.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: acido lattico

Nome scientifico: E 270

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Biologia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Il monitoraggio dell'acido lattico durante la fermentazione è essenziale per il controllo delle caratteristiche organolettiche e di texture del gel caseario, ed è un modo per valutare l'efficienza dei ceppi.”*

Agenzia per le erogazioni in agricoltura

Fonte del termine: Regolamento (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli (<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/7784>)

Note:

Identificatore IATE: 922049

Definizione: ente di diritto pubblico sottoposto alla vigilanza del ministero delle Politiche agricole e forestali, istituito con il d.l. 165/27 maggio 1999, che ha disposto la soppressione dell'Azienda di stato per gli Interventi nel Mercato Agricolo (AIMA).

Note: Coordina i finanziamenti della politica agricola comune, agisce come unico rappresentante dell'Italia nei confronti della Commissione europea per tutte le questioni relative al Fondo Europeo di Orientamento e Garanzia per l'Agricoltura (FEOGA) ed è responsabile nei confronti dell'Unione Europea degli adempimenti connessi alla gestione degli aiuti derivanti dalla politica agricola comune. Fino all'istituzione da parte delle Regioni degli appositi organismi pagatori e al loro riconoscimento da parte del ministro, l'Agenzia funziona come organismo pagatore dello Stato italiano per l'erogazione di aiuti, contributi e premi comunitari.

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune:

Nome scientifico: Agenzia per le erogazioni in agricoltura

Variante ortografica:

Acronimo: AGEA

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“L'organismo responsabile dei pagamenti delle operazioni è rappresentato dall'Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura (AGEA).”*

autorità competente

Fonte del termine: Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

(<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1997/03/12/097G0082/sg>)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: il Ministero della sanità, la Regione o la Provincia autonoma e il servizio veterinario della unità sanitaria locale territorialmente competente, di seguito denominato "servizio veterinario".

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: autorità competente

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“In caso di assenza delle qualifiche sanitarie di indenne o ufficialmente indenne (qualifica sospesa per sospetta infezione o revocata per focolaio) l'allevatore richieda all'Azienda USL competente, l'autorizzazione all'utilizzo del latte prodotto da vacche e bufale che non presentano reazioni positive agli esami diagnostici, previo trattamento termico che determini una reazione negativa alla prova della fosfatasi e secondo le prescrizioni impartite dall'autorità competente.”*

azienda di produzione

Fonte del termine: Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

(<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1997/03/12/097G0082/sg>)

Note:

Identificatore IATE: 1443339

Definizione: azienda in cui si trovano una o più vacche, pecore, capre o bufale destinate alla produzione di latte

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi: azienda di produzione del latte

Variation

Nome comune:

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Industria

Sottodominio: Produzione del latte

Contesto: *“Il latte appena munto, per legge, deve essere filtrato e refrigerato nell’azienda di produzione.”*

bollatura sanitaria

Fonte del termine: Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

(<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1997/03/12/097G0082/sg>)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: autorizzazione sanitaria che consente la libera circolazione di alimenti di origine animale (carne, latte, prodotti della pesca, uova, miele e loro derivati) fra i Paesi della UE, ovvero è un Riconoscimento comunitario assegnato ai locali produttivi di uno Stabilimento di produzione/commercializzazione di alimenti di origine animale ai sensi del Regolamento CE 853/2004.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi: bollo sanitario; Bollo CE

Variation

Nome comune: bollatura sanitaria

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“I prodotti disciplinati dal presente regolamento devono essere sottoposti a bollatura sanitaria, la quale viene effettuata nello stabilimento al momento della fabbricazione o immediatamente dopo, in un punto chiaramente visibile, in maniera perfettamente leggibile e indelebile e in caratteri facilmente decifrabili.”*

brucellosi

Fonte del termine: Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

(<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1997/03/12/097G0082/sg>)

Note:

Identificatore IATE: 1134534

Definizione: malattia causata da un batterio gram negativo del genere brucella ed è considerata una delle infezioni trasmesse dagli animali all'uomo (infezioni zoonotiche) più diffuse a livello mondiale.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: febbre maltese; febbre melitense; febbre mediterranea; febbre di Cipro; febbre di Gibilterra; febbre ondulante; tifo intermittente

Nome scientifico: Brucella

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Infettivologia

Sottodominio: Zoonosi

Contesto: *“La brucellosi è acquisita da contatto diretto con secrezioni ed escrezioni di animali infetti, ingestione di carne poco cotta, latte crudo, o prodotti lattiero-caseari contenenti microrganismi vitali, inalando aerosol di materiale infetto, e raramente, attraverso la trasmissione da persona a persona.”*

bufala

Fonte del termine: Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

(<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1997/03/12/097G0082/sg>)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: femmina del bufalo.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: bufala

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Il latte crudo di bufala destinato alla fabbricazione di prodotti “al latte crudo”, il cui processo di fabbricazione non comprenda alcun trattamento termico, deve soddisfare i seguenti valori: [...]”*

burrificazione

Fonte del termine: Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

(<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1997/03/12/097G0082/sg>)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: fase fondamentale della trasformazione della panna in burro, consistente nella zangolatura della sostanza grassa, precedentemente separata dal latticello.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: burrificazione

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Industria

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“La crema ottenuta per affioramento è parzialmente acida per lo sviluppo e la riproduzione dei batteri, il che favorisce la burrificazione, e da essa si ricava un burro più aromatico ma di difficile conservazione.”*

burro

Fonte del termine: Regolamento (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli (<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/7784>)

Note:

Identificatore IATE: 1501048

Definizione: prodotto con un tenore minimo di grassi lattieri dell'80 %, ma inferiore al 90 %, e tenori massimi di acqua del 16 % e di estratto secco non grasso del 2 %.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune:

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Nel caso in cui si produca burro a partire da materie prime provenienti da latte di animali diversi dalla vacca, può essere attribuita la denominazione “burro”, purchè seguita dalla indicazione della specie animale.”*

cagliata

Fonte del termine: Direttiva (UE) 2015/2203 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25

novembre 2015, sul ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alle caseine e ai caseinati destinati all'alimentazione umana

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX:32015L2203>)

Note:

Identificatore IATE: 1098885

Definizione: nella fabbricazione del formaggio, prodotto intermedio ottenuto per coagulazione, col caglio, del latte puro, intero o scremato.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: cagliata

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“La principale proteina del latte, la caseina, rassoda dando luogo a una massa coagulata, chiamata cagliata.”*

caglio

Fonte del termine: Decreto 15 giugno 1992 - Ministero della Sanità

(https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaDettaglioAtto/originario?atto.dataPubblicazioneGazzetta=1992-06-19&atto.codiceRedazionale=092A2878&elenco30giorni=false)

Note:

Identificatore IATE: 1075922

Definizione: miscela che si ottiene dall'estrazione di complessi enzimatici a partire dal quarto stomaco (detto anche "abomaso") di ruminanti non ancora svezzati, come vitello, agnello, capretto e vitello bufalino.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: caglio

Nome scientifico: presame

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *"È importante innanzitutto distinguere fra i diversi formati di caglio che è possibile ottenere: mentre il caglio in pasta è possibile produrlo anche in casa, i procedimenti di produzione del caglio in polvere e del caglio liquido richiedono un controllo e una tecnica di produzione adatti a un contesto professionale, pertanto non riproducibili a livello amatoriale."*

capra

Fonte del termine: Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

(<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1997/03/12/097G0082/sg>)

Note:

Identificatore IATE: 1257799

Definizione: ruminante appartenente alla famiglia bovidi, sottofamiglia caprini, il cui addomesticamento risale al periodo preistorico.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: capra

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Il responsabile dello stabilimento di trasformazione deve prendere tutte le misure necessarie per garantire che il latte crudo sia trattato mediante riscaldamento, oppure ove si tratti di prodotti “a base di latte crudo”, che tale latte sia utilizzato entro le 72 ore se si tratta di latte di bufala, di pecora e di capra.”*

carica batterica totale

Fonte del termine: Regolamento (UE) N. 142/2011 della Commissione del 25 febbraio 2011 recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio

(<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:054:0001:0254:IT:PDF#:~:text=%C3%88%20opportuno%20vietare%20lo%20s%20maltimento,la%20salute%20pubblica%20e%20animale.>)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: è il parametro indicatore delle condizioni igieniche di produzione e conservazione del latte.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi: conta batterica

Variation

Nome comune: carica batterica totale

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Microbiologia

Sottodominio: Batteri

Contesto: *“L'espressione “conta della carica batterica totale su superficie” indica il numero di unità formanti colonia (CFU) in un'area delimitata (per es. 1 cm²) della superficie in analisi.”*

caseina

Fonte del termine: Regolamento (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli (<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/7784>)

Note:

Identificatore IATE: 1136856

Definizione: prodotto lavato e essiccato, non solubile in acqua, ottenuto a partire da caseina greggia o da latte scremato tramite precipitazione per acidificazione microbica o tramite acidi, caglio o altri enzimi coagulanti del latte, fatta salva un'eventuale preventiva applicazione di scambi ionici e di procedimenti di concentrazione.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune:

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Chimica

Sottodominio: Chimica organica

Contesto: *“La caseina, in conseguenza della sua conformazione scarsamente organizzata, ha una digeribilità molto elevata (95-98%) e molto simile a quella del latte in toto.”*

caseina acida alimentare

Fonte del termine: Direttiva (UE) 2015/2203 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2015, sul ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alle caseine e ai caseinati destinati all'alimentazione umana

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX:32015L2203>)

Note:

Identificatore IATE: 3577223

Definizione: prodotto del latte ottenuto mediante separazione, lavaggio ed essiccazione del coagulo acido precipitato del latte scremato e/o di altri prodotti ottenuti dal latte.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune:

Nome scientifico: caseina acida alimentare

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“L'allegato I della direttiva 83/417/CEE fissa il tenore massimo di umidità della caseina alimentare al 10 % e il tenore massimo di grassi del latte della caseina acida alimentare al 2,25 %.”*

caseina presamica alimentare

Fonte del termine: Direttiva (UE) 2015/2203 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2015, sul ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alle caseine e ai caseinati destinati all'alimentazione umana

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX:32015L2203>)

Note:

Identificatore IATE: 3577224

Definizione: prodotto del latte ottenuto mediante separazione, lavaggio ed essiccazione del coagulo del latte scremato e/o di altri prodotti ottenuti dal latte; il coagulo è ottenuto dalla reazione del presame o di altri enzimi coagulanti.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune:

Nome scientifico: caseina presamica alimentare

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“La caseina presamica, che precipita per azione del caglio (o presame) sul latte scremato, oltre ad essere la base per produrre qualunque tipo di formaggio, viene utilizzata nell'industria alimentare (nella produzione di fiocchi di cereali, di salse di formaggio e in alcune carni) e nell'industria chimica.”*

caseinati alimentari

Fonte del termine: Direttiva (UE) 2015/2203 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2015, sul ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alle caseine e ai caseinati destinati all'alimentazione umana

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX:32015L2203>)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: prodotti del latte ottenuti dall'azione della caseina alimentare o dal coagulo della cagliata della caseina alimentare con agenti neutralizzanti, seguita da essiccazione.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: caseinati alimentari

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Il presente decreto disciplina la produzione e la vendita delle caseine alimentari e dei caseinati alimentari destinati all'alimentazione umana.”*

catena del freddo

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

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

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: è composta da una serie di procedure, regole e tecniche che servono a preservare e garantire la massima qualità del prodotto, dalla produzione al trasporto, fino alla vendita.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: catena del freddo

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Industria

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“La catena del freddo dev'essere mantenuta durante il trasporto e all'arrivo presso lo stabilimento di destinazione la temperatura del latte non deve superare i 10°C.”*

cella frigorifera

Fonte del termine: Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

(<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1997/03/12/097G0082/sg>)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: ambienti a temperature controllate che permettono la conservazione, la refrigerazione e la prerrefrigerazione di diversi tipi di alimenti e non solo; infatti, le celle frigo sono utilizzate anche dalle industrie farmaceutiche per la conservazione di farmaci.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi: cella frigo; cella frigorifero

Variation

Nome comune: cella frigorifera

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Industria

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Qualora i prodotti vengano immagazzinati in celle frigorifere, le temperature di magazzinaggio devono essere registrate ed il raffreddamento deve avvenire ad una velocità che consenta al prodotto di raggiungere la temperatura prevista nel più breve tempo possibile.”*

centro di raccolta

Fonte del termine: Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

(<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1997/03/12/097G0082/sg>)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: stabilimento in cui il latte crudo può essere raccolto ed eventualmente raffreddato e filtrato.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi: centro di raccolta del latte

Variation

Nome comune:

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Industria

Sottodominio: Produzione del latte

Contesto: *“Dopo la raccolta e il trasporto, il latte viene scaricato presso caseifici o centri di raccolta.”*

centro di standardizzazione

Fonte del termine: Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

(<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1997/03/12/097G0082/sg>)

Note:

Identificatore IATE: 1443341

Definizione: stabilimento non strutturalmente collegato a un centro di raccolta nè ad uno stabilimento di trattamento o di trasformazione, nel quale il latte crudo può essere sottoposto a scrematura o a modifica del tenore dei costituenti naturali del latte.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune:

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Industria

Sottodominio: Produzione del latte

Contesto: *“Il centro di standardizzazione assicura la rintracciabilità del latte crudo nelle fasi di stoccaggio del latte acquistato tramite la registrazione, per ogni cisterna di latte crudo in entrata.”*

chimosina

Fonte del termine:

https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaArticoloDefault/originario?atto.dataPubblicazioneGazzetta=1992-02-13&atto.codiceRedazionale=092G0098&atto.tipoProvvedimento=DECRETO

Note:

Identificatore IATE: 1450066

Definizione: enzima proteolitico presente nel latte, di struttura analoga alla pepsina. Provoca la coagulazione del latte, in quanto idrolizza parzialmente la caseina a paracaseina, che precipita in presenza degli ioni calcio. Si trova anche nel succo gastrico del vitello.

Note:

Sinonimi: rennina

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune:

Nome scientifico: chimosina

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Biologia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Ritenuto che, nelle more della trasposizione nell'ordinamento legislativo nazionale della direttiva numero 90/219/CEE del 23 aprile 1990 relativa all'utilizzazione a fini produttivi in ambienti confinati di microrganismi geneticamente modificati, sia opportuno consentire in Italia l'impiego solo di preparazione dell'enzima chimosina, prodotto all'estero da ben*

individuati ceppi non patogeni e non tossigeni di microrganismi geneticamente modificati con la tecnica del DNA-ricombinante, subordinandone l'utilizzazione a determinate condizioni di commercializzazione e di impiego.”

cisterna utilizzata per il trasporto del latte

Fonte del termine: Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

(<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1997/03/12/097G0082/sg>)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: un veicolo per trasporto specifico di merci deperibili in regime di temperatura controllata può, in applicazione del Capitolo IV del D.Lgs. n. 155, trasportare anche altri tipi di merce nel rispetto delle specifiche norme sanitarie e delle relative autorizzazioni sanitarie afferenti al mezzo di trasporto.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: cisterna utilizzata per il trasporto del latte

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Industria

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Oltre a quanto previsto dai precedenti commi, gli stabilimenti di trattamento e di trasformazione devono inoltre possedere attrezzature adeguate per la pulizia e la disinfezione delle cisterne utilizzate per il trasporto del latte e dei prodotti a base di latte liquidi o in polvere. Tali attrezzature non sono tuttavia obbligatorie qualora la pulizia e la disinfezione dei mezzi di trasporto vengano effettuate in impianti ufficialmente riconosciuti.”*

coagulante animale

Fonte del termine: D.M. 2 dicembre 1991, n. 446. - Regolamento concernente le modalità per il rilascio delle autorizzazioni all'impiego delle preparazioni dell'enzima chimosina ottenute da microrganismi geneticamente modificati nella coagulazione del latte destinato alla produzione di formaggi

(http://www.edizionieuropee.it/law/html/24/zn4_02_024.html)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: complesso enzimatico naturale, di cui la chimosina ne è il principale costituente e l'enzima principe deputato alla coagulazione del latte.

Note:

Sinonimi: caglio

Quasi sinonimi: coagulante di origine animale

Variation

Nome comune:

Nome scientifico: coagulante animale

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Erroneamente si pensa che gli enzimi coagulanti siano soltanto di origine animale, invece esistono anche alternative vegetali o prodotte industrialmente, come il caglio microbico.”*

coagulante del latte

Fonte del termine:

https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaArticoloDefault/originario?atto.dataPubblicazioneGazzetta=1992-02-13&atto.codiceRedazionale=092G0098&atto.tipoProvvedimento=DECRETO

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: preparazione di proteine di origine animale, vegetale o microbica in grado di provocare la destabilizzazione della micella di caseina con formazione di un gel di latte nelle normali condizioni di caseificazione.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: coagulante del latte

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Sentito il Consiglio superiore di sanità che ha espresso parere che la chimosina ottenuta da ceppi di microrganismi geneticamente modificati con la tecnica del DNA-ricombinante esercita un'azione coagulante del latte simile a quella del caglio animale [...].”*

coagulante microbico

Fonte del termine: D.M. 2 dicembre 1991, n. 446. - Regolamento concernente le modalità per il rilascio delle autorizzazioni all'impiego delle preparazioni dell'enzima chimosina ottenute da microrganismi geneticamente modificati nella coagulazione del latte destinato alla produzione di formaggi

(http://www.edizionieuropee.it/law/html/24/zn4_02_024.html)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: enzima ricavato sfruttando il metabolismo di origine delle muffe *Rhizomucor miehei*, *Mucor pusillus* e *Cryphonectria parasitica*, funghi che si trovano comunemente in natura e che, grazie a un processo di fermentazione su larga scala, producono enzimi proteolitici in grado di indurre la coagulazione del latte.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune:

Nome scientifico: coagulante microbico

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Il coagulante microbico viene impiegato nell’industria lattiero-casearia per coagulare il latte (nella fattispecie le proteine del latte), e realizzare così il “gel” o “cagliata”, ingrediente base del prodotto finale.”*

coagulazione

Fonte del termine: Art. 5. Metodologia di produzione

(https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaArticolo?art.progressivo=0&art.idArticolo=5&art.versione=1&art.codiceRedazionale=13A07614&art.dataPubblicazioneGazzetta=2013-09-25&art.idGruppo=0&art.idSottoArticolo1=10&art.idSottoArticolo=1&art.flagTipoArticolo=1)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: è una delle modalità con cui si ottiene la cagliata. Tale processo consiste nell'aggiungere al latte (30-37°C) il caglio, il quale destabilizza e fa precipitare le micelle caseiniche, che si aggregeranno in presenza di Ca²⁺ (calcio), formando un coagulo compatto (cagliata).

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: coagulazione

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Industria

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Viste le definizioni di formaggio, dei relativi sistemi di produzione nonché degli ingredienti quali caglio e fermenti che possono essere utilizzati per la coagulazione del latte nella produzione del formaggio, [...]”*

coliforme

Fonte del termine: Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

(<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1997/03/12/097G0082/sg>)

Note:

Identificatore IATE: 1479014

Definizione: si tratta di batteri Gram-negativi, a forma di bastoncino, non sporigeni, che fermentano il lattosio con produzione di acido e gas se incubati a 35–37°C.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune:

Nome scientifico: batterio coliforme

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Infettivologia

Sottodominio: Batterio

Contesto: *“I coliformi sono presenti nel tratto intestinale, nel materiale fecale con concentrazioni pari a 10⁹ cellule/g ma anche in ambienti diversi tra cui suolo e anche acque nelle quali sopravvivono e si riproducono.”*

colostro

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

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

Note:

Identificatore IATE: 1137125

Definizione: fluido prodotto dalla ghiandola mammaria nei primissimi giorni dopo il parto.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: primo latte; latte immaturo

Nome scientifico: colostro

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“In particolare, il colostro bovino può essere raccolto da animali che sono stati vaccinati per produrre anticorpi in grado di combattere i batteri della diarrea infettiva.”*

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

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=celex%3A32017R0625>)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: 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.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi: messa in circolazione, messa in commercio, vendita

Variation

Nome comune: commercializzazione

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Commercio

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“La commercializzazione di latte crudo destinato all'alimentazione umana è consentita solo con le seguenti modalità [...]”*

condizioni igieniche

Fonte del termine: Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

(<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1997/03/12/097G0082/sg>)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: che è conforme all'igiene, e per estensione sano, utile alla salute.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi: condizioni igienico-sanitarie

Variation

Nome comune: condizioni igieniche

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Il confezionamento e l'imballaggio devono essere effettuati nei locali a tal fine destinati ed in condizioni igieniche soddisfacenti.”*

confezionamento

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

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

Note:

Identificatore IATE:

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.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi: imballaggio

Variation

Nome comune: confezionamento

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Dopo la fase di trattamento, si procede al confezionamento. Il contenitore provvede a proteggere il latte dalla*

ricontaminazione e contribuisce a veicolare informazioni utili per il consumatore.”

consumatore

Fonte del termine: “CAVA: Competences for Added Value Agro-food Micro-Productions: Entrepreneurial Development in Rural Areas”

(https://ec.europa.eu/programmes/erasmus-plus/project-result-content/57afcd1f-b1ab-4e48-8391-915e86394eed/Manuale%20Fileria%20Casearia_CAVA_IT.pdf)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: chi consuma, o anche, più genericamente, chi acquista, beni economici, qualunque carattere abbia il consumo o l’acquisto (di godimento, produttivo, o distruttivo).

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: consumatore

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“La catena del freddo è la gestione ininterrotta del prodotto all'interno di un ambiente a bassa temperatura durante le fasi di post-raccolta, tra cui la raccolta, l’imballaggio, la lavorazione, lo stoccaggio, il trasporto e la commercializzazione fino al consumatore finale.”*

contaminazione

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

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

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: introduzione di agenti patogeni in materiali, cibi, ambienti, tale da renderli inadatti allo scopo e nocivi per la salute.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: contaminazione

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Il latte è un alimento fondamentale e ricco di nutrienti preziosi, che può essere soggetto a delle contaminazioni anche gravi.”*

crema di latte

Fonte del termine: Regolamento (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli (<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/7784>)

Note:

Identificatore IATE: 1096418

Definizione: 1. prodotto lattiero ricco in materia grassa ottenuto per affioramento o centrifugazione.

2. prodotto ottenuto dal latte con tenore minimo, in peso, di grassi lattieri del 10%.

Note:

Sinonimi: panna; panna fresca

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune:

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“La crema di latte, denominata anche panna, può essere prodotta infatti a partire da latte o da siero di latte e può essere destinata, previo idoneo trattamento di sanificazione, la prima sia al consumo diretto sia alla produzione del burro e di formaggi extragrassi quali il mascarpone, la seconda alla sola trasformazione in burro o in ricotta.”*

critério microbiológico

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

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/ALL/?uri=celex%3A32005R2073>)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: 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.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune:

Nome scientifico: criterio microbiológico

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Microbiologia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Il regolamento non stabilisce criteri microbiologici per la valutazione dell'efficacia del trattamento termico, limitandosi a dettare i parametri tempo e temperatura che devono comunque essere tali da assicurare il raggiungimento di un risultato verificabile in termini di (assenza di) attività enzimatica o di stabilità microbiologica in condizioni standard di temperatura.”*

crosta

Fonte del termine: Decreto del Presidente della Repubblica del 30 ottobre 1955, n. 1269 - Riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi

(<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1955/12/22/055U1269/sg>)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: rappresenta la superficie di contatto tra il "mondo di dentro" e il "mondo di fuori" di un formaggio. Si forma già durante le prime fasi di lavorazione e salatura, per poi evolvere nel corso della maturazione a seconda dell'ambiente di stagionatura e della tipologia di formaggio.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi: crosta del formaggio

Variation

Nome comune: crosta

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Di fatto quindi durante il periodo di stagionatura, la crosta del Grana Padano DOP costituisce una barriera agli eventuali agenti esterni che potrebbero compromettere la pasta del formaggio.”*

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

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=celex%3A32017R0625>)

Note:

Identificatore IATE: 853080

Definizione: 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.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune:

Nome scientifico: Denominazione di Origine Protetta

Variante ortografica:

Acronimo: DOP

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Denominazione

Contesto: *“La DOP (Denominazione di Origine Protetta) nasce (insieme alla IGP) nel 1992 grazie al Regolamento CEE 2081/92 della Comunità Europea, inizialmente era valida solo per i prodotti*

agroalimentari (vini e bevande alcoliche esclusi), dal 2011 è valida anche per il vino.”

disidratazione

Fonte del termine: Attuazione della direttiva 2007/61/CE relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana

(https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaDettaglioAtto/originario?atto.dataPubblicazioneGazzetta=2011-11-04&atto.codiceRedazionale=011G0217&elenco30giorni=false)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: riduzione della quantità di acqua contenuta in alcuni alimenti, per diminuirne il volume e aumentarne la durata di conservazione.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: disidratazione

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Ferma restando l'applicazione delle disposizioni di cui 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, la conservazione dei prodotti di cui all'articolo 1 si ottiene mediante: [...] b) aggiunta di zucchero per i prodotti di cui all'allegato I, punto 1.2; c) disidratazione per i prodotti di cui all'allegato I, punto 2.”*

Escherichia coli

Fonte del termine: Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

(<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1997/03/12/097G0082/sg>)

Note:

Identificatore IATE: 3578869

Definizione: gruppo di batteri Gram-negativi che risiedono normalmente nell'intestino delle persone sane; tuttavia, alcuni ceppi possono causare infezioni a carico del tratto digerente, delle vie urinarie o di molte altre parti del corpo.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune:

Nome scientifico: Escherichia coli; E. coli O157:H7

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione: escherichia; E. coli

Usage

Dominio: Infettivologia

Sottodominio: Batterio

Contesto: *“L'infezione da Escherichia coli, che può provenire da acqua o cibo contaminati, soprattutto da alimenti come frutta e verdura, che vengono spesso consumati crudi, ma anche da latte non pastorizzato e carne non cotta, può risultare molto pericolosa soprattutto per i bambini piccoli e gli anziani”*

essiccazione

Fonte del termine: Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

(<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1997/03/12/097G0082/sg>)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: prevede che l'acqua nel prodotto liquido venga rimossa, in modo che il prodotto assuma una forma solida.

Note: Il contenuto d'acqua dei prodotti in polvere varia generalmente tra 1,5 e 5%. I microrganismi non sono in grado di riprodursi in un contenuto d'acqua così basso. L'essiccazione estende la vita a scaffale del latte, riducendone al tempo stesso il peso e il volume.

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: essiccazione

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Industria

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: “[...] impianti e dispositivi che consentano di effettuare l'essiccazione e il confezionamento dei prodotti in polvere a base di latte, qualora tale operazione venga ivi effettuata.”

etichettatura

Fonte del termine: Requisiti per la produzione del latte trattato termicamente e dei prodotti a base di latte

(https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaArticolo?art.progressivo=0&art.idArticolo=1&art.versione=1&art.codiceRedazionale=097G0082&art.dataPubblicazioneGazzetta=1997-03-12&art.idGruppo=0&art.idSottoArticolo1=10&art.idSottoArticolo=1&art.flagTipoArticolo=3)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: l'operazione di applicare etichette sull'involucro o sul contenitore di prodotti vari da immettere in commercio.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: etichettatura

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Industria

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Ai fini del controllo, l'etichettatura deve riportare chiaramente: 1) per il latte crudo destinato al consumo umano diretto la dicitura "latte crudo"; [...].”*

fermenti lattici

Fonte del termine: CAVA: Competences for Added Value Agro-food Micro-Productions: Entrepreneurial Development in Rural Areas

(https://ec.europa.eu/programmes/erasmus-plus/project-result-content/57afcd1f-b1ab-4e48-8391-915e86394eed/Manuale%20Fileria%20Casearia_CAVA_IT.pdf)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: selezionati ceppi batterici coinvolti nella fermentazione del latte e in grado di metabolizzare il lattosio.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: fermenti lattici

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Nei prodotti di latte fermentato, una parte del lattosio è stata convertita in glucosio e galattosio dai fermenti lattici.”*

formaggio

Fonte del termine: Regolamento (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli (<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/7784>)

Note:

Identificatore IATE: 1531672

Definizione: prodotto che si ricava dal latte intero, parzialmente o totalmente scremato, o dalla crema di latte di qualsiasi animale in seguito a coagulazione acida o presamica o enzimatica del caseinogeno.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi: cacio

Variation

Nome comune:

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Una corretta conservazione del formaggio consente di bloccare la maturazione, salvaguardandone le caratteristiche organolettiche, e anche di difenderlo da microrganismi esterni che porterebbero ad uno scadimento delle caratteristiche igieniche.”*

formaggio a pasta cotta

Fonte del termine: CAVA: Competences for Added Value Agro-food
Micro-Productions: Entrepreneurial Development in Rural Areas

(https://ec.europa.eu/programmes/erasmus-plus/project-result-content/57afcd1f-b1ab-4e48-8391-915e86394eed/Manuale%20Fileria%20Casearia_CAVA_IT.pdf)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: la cagliata è cotta a temperatura superiore a 48° C (ma inferiore ai 56° C/126 °F).

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: formaggio a pasta cotta

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Quando la temperatura di cottura della cagliata avviene a temperature medie comprese tra i 52°C e i 56°C si parla di formaggi a pasta cotta.”*

formaggio a pasta dura

Fonte del termine: Decreto ministeriale 6 agosto 2021 n. 0360338 - (dichiarazioni obbligatorie nel settore latte bovino) - G.U.R.I. 17 settembre 2021

(<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17328>)

Note:

Identificatore IATE: 757185

Definizione: quando il contenuto d'acqua nel formaggio è inferiore al 35%.

Note:

Sinonimi: formaggio duro

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: formaggio a pasta dura

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Il formaggio a pasta dura è leggermente saporito, piacevolmente piccante solida e leggermente friabile.”*

formaggio a pasta filata

Fonte del termine: CAVA: Competences for Added Value Agro-food
Micro-Productions: Entrepreneurial Development in Rural Areas

(https://ec.europa.eu/programmes/erasmus-plus/project-result-content/57afcd1f-b1ab-4e48-8391-915e86394eed/Manuale%20Fileria%20Casearia_CAVA_IT.pdf)

Note:

Identificatore IATE: 1141297

Definizione: durante il processo, la cagliata viene stirata e filata in acqua bollente a 80-90°C/176-194°F

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: formaggio a pasta filata

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“La tecnica che dà vita al formaggio a pasta filata ha origine nel meridione: è un procedimento artigianale e totalmente manuale, che permette il passaggio del latte dallo stato liquido a quello solido, ma filante e malleabile, dal quale prendono vita le diverse forme di formaggio.”*

formaggio a pasta molle

Fonte del termine: Decreto ministeriale 6 agosto 2021 n. 0360338 - (dichiarazioni obbligatorie nel settore latte bovino) - G.U.R.I. 17 settembre 2021

(<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17328>)

Note:

Identificatore IATE: 771526

Definizione: il contenuto d'acqua nel formaggio supera il 45%.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: formaggio a pasta molle

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“I formaggi a pasta molle si producono perlopiù con latte pastorizzato.”*

formaggio a pasta semicotta

Fonte del termine: CAVA: Competences for Added Value Agro-food
Micro-Productions: Entrepreneurial Development in Rural Areas

(https://ec.europa.eu/programmes/erasmus-plus/project-result-content/57afcd1f-b1ab-4e48-8391-915e86394eed/Manuale%20Fileria%20Casearia_CAVA_IT.pdf)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: la cagliata è portata oltre la temperatura di coagulazione (attorno ai 37-38°C/98-100°F) ma al di sotto dei 48°C/118°F.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: formaggio a pasta semicotta

Nome scientifico:

Variante ortografica: formaggio a pasta semi-cotta

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“La cagliata sottoposta a questo trattamento viene di norma rotta grossolanamente e i formaggi che ne derivano sono classificati in formaggi a pasta semicotta e generalmente risultano avere una struttura compatta ma non dura.”*

formaggio a pasta semidura

Fonte del termine: Decreto ministeriale 6 agosto 2021 n. 0360338 - (dichiarazioni obbligatorie nel settore latte bovino) - G.U.R.I. 17 settembre 2021

(<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17328>)

Note:

Identificatore IATE: 757186

Definizione: quando il contenuto d'acqua nel formaggio è compreso tra il 35 e 45%.

Note:

Sinonimi: formaggio semiduro

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: formaggio a pasta semidura

Nome scientifico:

Variante ortografica: formaggio a pasta semi-dura

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Gouda, Edam e Maasdam sono esempi di varietà di formaggi a pasta semidura molto popolari.”*

formaggio erborinato

Fonte del termine: Regolamento di esecuzione (UE) 2017/1595 della Commissione del 21 settembre 2017 recante approvazione di una modifica non minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017R1595&qid=1600093969128&from=IT>)

Note:

Identificatore IATE: 816904

Definizione: formaggio al quale, durante il procedimento di preparazione, viene inoculata una muffa che in fase di maturazione dà luogo a striature di colore verdastro o bluastro.

Note:

Sinonimi: formaggio a pasta azzurra

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: formaggio erborinato

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Tra i formaggi erborinati più noti vi sono il Gorgonzola, il Blu del Monviso, il Castelmagno, il Roquefort, etc.”*

formaggio fresco

Fonte del termine: Decreto ministeriale 6 agosto 2021 n. 0360338 - (dichiarazioni obbligatorie nel settore latte bovino) - G.U.R.I. 17 settembre 2021

(<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17328>)

Note:

Identificatore IATE: 130397

Definizione: non sono sottoposti a stagionatura, non presentano mai crosta nè patina superficiale e vanno consumati entro pochi giorni dalla produzione. Possiedono una percentuale di acqua superiore al 60% e da questo deriva la struttura molle.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: formaggio fresco

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“I formaggi freschi, in generale, si riconoscono subito poichè hanno una data di scadenza che non supera i 30 giorni; inoltre, presentano un contenuto di acqua superiore al 60%, un sapore leggermente acidulo, il colore bianco latte, la presenza di Fermenti lattici vivi, intorno al milione per ogni grammo.”*

formaggio fuso

Fonte del termine: Regolamento (CE) N. 760/2008 della Commissione del 31 luglio 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio per quanto riguarda le autorizzazioni all'impiego di caseina e caseinati nella fabbricazione di formaggi

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32008R0760&from=ES>)

Note:

Identificatore IATE: 134305

Definizione: prodotto alimentare a base di formaggio e altri ingredienti caseari non fermentati mescolati con emulsionanti. Questo tipo di alimento può contenere altri ingredienti fra cui oli vegetali, sale, coloranti alimentari o zucchero.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi: formaggio a pasta fusa

Variation

Nome comune: formaggio fuso

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Gli italiani ne consumano 60.000 tonnellate l'anno ma quasi non se ne rendono conto, tanto che la definizione "formaggi fusi" risulta sconosciuta alla maggior parte dei consumatori.”*

fosfatasi alcalina

Fonte del termine: Legge 3 maggio 1989, n. 169. Disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino

(https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaDettaglioAtto/originario?atto.dataPubblicazioneGazzetta=1989-05-11&atto.codiceRedazionale=089G0199&elenco30giorni=false#:~:text=E%20vietata%20l'immissione%20al,1411%20del%2029%20giugno%201971.)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: enzima normalmente presente nel latte crudo che viene inattivato a condizioni di trattamento termico leggermente più drastiche di quelle richieste per la distruzione dei batteri patogeni.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune:

Nome scientifico: fosfatasi alcalina

Variante ortografica:

Acronimo: ALP

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Chimica

Sottodominio: Latte e derivati

Contesto: *“La Prova Valutativa Interlaboratorio per la determinazione dell’attività della fosfatasi alcalina nel latte vaccino con metodo di riferimento (ISO 11816:1) ha rappresentato il primo PT a livello nazionale su questo parametro, principale indicatore di una corretta pastorizzazione.”*

furgone isothermico

Fonte del termine: Art. 203 (Art. 54 Cod. Str.) - Autoveicoli per trasporti specifici ed autoveicoli per uso speciale

(https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaArticolo?art.progressivo=0&art.idArticolo=203&art.versione=1&art.codiceRedazionale=092G0531&art.dataPubblicazioneGazzetta=1992-12-28&art.idGruppo=25&art.idSottoArticolo1=10&art.idSottoArticolo=1&art.flagTipoArticolo=0)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: veicolo riconosciuto idoneo per il trasporto di derrate in regime di temperatura controllata

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi: furgone coibentato; veicolo isothermico

Variation

Nome comune: furgone isothermico

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Industria

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Sono classificati, ai sensi dell'articolo 54, comma 2, del codice, autoveicoli per trasporti specifici gli autoveicoli dotati di una delle seguenti carrozzerie permanentemente installate: a) furgone isothermico, o coibentato, con o senza gruppo refrigerante, riconosciuto idoneo per il trasporto di derrate in regime di temperatura controllata; [...].”*

galattosio

Fonte del termine: Regolamento (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli (<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/7784>)

Note:

Identificatore IATE: 1450248

Definizione: monosaccaride a 6 atomi di carbonio, stereoisomero del glicosio, mannosio, talosio, ecc., noto in due forme (d e l), otticamente attive; la forma d si ottiene dalla scissione idrolitica dei galattani, del raffiniosio, del lattosio, ecc., da quella di diversi glicosidi e di quasi tutti i cerebrosidi.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune:

Nome scientifico: galattosio

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione: Gal

Usage

Dominio: Chimica

Sottodominio: Chimica organica

Contesto: *“Il galattosio risulta piuttosto raro da trovare in natura come elemento singolo, dal momento che è generalmente legato al glucosio per formare il lattosio.”*

gelato

Fonte del termine: Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

(<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1997/03/12/097G0082/sg>)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: preparazione alimentare che si ottiene da miscele di zuccheri, latte, grassi del latte o di origine vegetale, succhi di frutta, uova, cioccolato e varie altre sostanze, rese solide o pastose mediante congelamento.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi: crema gelata

Variation

Nome comune: gelato

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“I gelati contenenti latte e suoi derivati sono considerati prodotti composti di latte.”*

germe mesofilo

Fonte del termine: Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

(<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1997/03/12/097G0082/sg>)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: sono tutti i batteri, i lieviti e le muffe che si sviluppano a una temperatura compresa tra i 20 e i 45°C con ossigeno nell'acqua.

Note:

Sinonimi: germe aerobio mesofilo; batterio mesofilo

Quasi sinonimi: batterio lattico mesofilo

Variation

Nome comune: germe mesofilo

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Microbiologia

Sottodominio: Batterio

Contesto: *“La dizione di “germi aerobi mesofili” fa riferimento al più antico ed utilizzato marcatore microbico, quello familiarmente indicato come “carica batterica totale” (o Total Viable Count, TVC, nella letteratura di lingua inglese).”*

ghee

Fonte del termine: Regolamento (CEE) n. 1383/88 della Commissione del 20 maggio 1988 relativo alle modalità di vendita speciale di burro delle scorte di intervento destinato all' esportazione in Balgadesh, sotto forma di butteroil o di ghee e che modifica i regolamenti (CEE) n. 1687/76 e (CEE) n. 569/88

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/ALL/?uri=CELEX%3A31988R1383>)

Note:

Identificatore IATE: 1136897

Definizione: burro bollito, facilmente conservabile, usato da alcune popolazioni indiane come mezzo di condimento.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi: burro di bufala chiarificato

Variation

Nome comune: ghee

Nome scientifico: burro chiarificato

Variante ortografica: ghi

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“La popolazione, in massima parte hazara, parla pushtu e persiano, e commercia in grano e burro di bufala chiarificato (ghee).”*

grasso del latte anidro

Fonte del termine: Regolamento (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli (<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/7784>)

Note:

Identificatore IATE: 1259445

Definizione: può essere ottenuto dal burro o dalla panna al 35%-45% a seconda della stagione. Il processo produttivo consiste nell'eliminazione della quasi totalità dell'acqua e dei solidi non grassi con l'utilizzo di centrifughe.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune:

Nome scientifico:

Variante ortografica: grasso di latte anidro; materia grassa lattiera anidra

Acronimo: MGLA

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Il grasso di latte anidro è ampiamente utilizzato nell'industria alimentare, in particolare nella produzione di pasticcini, gelati, cioccolato, formaggi fusi, creme spalmabili e bevande a base di latte.”*

HACCP

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

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

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: (Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici), si tratta di un sistema di controllo, relativamente alla produzione degli alimenti, che ha come obiettivo la garanzia della sicurezza igienica e della commestibilità.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune:

Nome scientifico: HACCP

Variante ortografica:

Acronimo: Hazard Analysis Critical Control Point

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Industria

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Nel valutare se sottoporre il latte crudo a trattamento termico, gli operatori del settore alimentare devono: a) tenere conto delle procedure elaborate sulla base dei principi dell'HACCP ai sensi del regolamento (CE) n. .../2004 *”*

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

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

Note:

Identificatore IATE: 1101559

Definizione: 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'utente, ad assicurare la loro presentazione, nonché gli articoli a perdere usati allo stesso scopo

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi: packaging; confezionamento

Variation

Nome comune: imballaggio

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“L'uso di imballaggi attivi o “active packaging”, in cui agenti attivi sono impregnati dentro o sopra la superficie di materiali di confezionamento, può aumentare il valore nutritivo e la stabilità di un alimento, e anche consentire la lavorazione “in-package”.*”

Indicazione Geografica Protetta

Fonte del termine: Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006 , relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/it/ALL/?uri=CELEX%3A32006R0510>)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: nome che identifica un prodotto anch'esso originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità; la reputazione o altre caratteristiche e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune:

Nome scientifico: Indicazione Geografica Protetta

Variante ortografica:

Acronimo: IGP

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Denominazione

Contesto: *“Attualmente sono stati riconosciuti 257 prodotti come Indicazioni Geografiche, di cui 139 prodotti agroalimentari e 118 vini.”*

industria lattiero-casearia

Fonte del termine: L.R. 67/2017. Art. 54 Convenzione con l'Istituto zooprofilattico sperimentale della Puglia e della Basilicata per il monitoraggio della qualità delle produzioni agroalimentari. Progetto "Valorizzazione della filiera lattiero-casearia pugliese: benessere in stalla e qualità delle produzioni"

(https://burp.regione.puglia.it/documents/20135/1486583/DEL_2082_2020.pdf/79b3ff3c-17d0-210b-d3bd-04f4114a24cc?version=1.0&t=1623138123920)

Note:

Identificatore IATE: 1225651

Definizione: industria agraria che prepara il latte per il consumo diretto oppure lo trasforma in burro o formaggio. Dalla lavorazione del latte si ricavano una serie di sottoprodotti, quali il latticello e il siero, utilizzati per l'alimentazione animale.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi: filiera lattiero-casearia; settore lattiero-caseario

Variation

Nome comune: industria lattiero-casearia

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Industria

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *"Il suddetto progetto, infatti, parte dalla valutazione della materia prima utilizzata nell'industria lattiero-casearia non prevedendo alcuna valutazione degli animali produttori in allevamento"*

kefir

Fonte del termine: Regolamento (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli (<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/7784>)

Note:

Identificatore IATE: 1134855

Definizione: bevanda spumosa, cremosa e leggermente alcolica ottenuta per fermentazione lattico-butirrica del latte di vacca scremato o di pecora, in uso da tempi antichissimi presso le popolazioni dell'Asia centrale dedite alla pastorizia.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune:

Nome scientifico:

Variante ortografica: chefir; kephir

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“In particolar modo, nel kefir sono presenti tutte le sostanze nutritive del latte e può quindi essere consumato in gravidanza, in menopausa, dagli sportivi, dai bambini e dai ragazzi.”*

laboratorio comunitario di riferimento

Fonte del termine: Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

(<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1997/03/12/097G0082/sg>)

Note:

Identificatore IATE: 1245388

Definizione: deve:

- a) disporre di personale qualificato che abbia una sufficiente conoscenza delle tecniche applicate alle analisi e alle prove in materia di latte e di prodotti a base di latte;
- b) disporre delle attrezzature e delle sostanze necessarie per l'esecuzione dei compiti previsti al punto 1;
- c) disporre di un'adeguata infrastruttura amministrativa;
- d) far rispettare da parte del personale il carattere riservato di taluni argomenti, risultati o comunicazioni;
- e) avere una sufficiente conoscenza delle norme e pratiche internazionali;
- f) disporre, se necessario, di un elenco aggiornato delle sostanze di riferimento, di cui è in possesso l'Ufficio comunitario di riferimento, nonché di un elenco aggiornato dei fabbricanti e venditori di dette sostanze.

Note:

Sinonimi: laboratorio di riferimento dell'Unione Europea

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: laboratorio comunitario di riferimento

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo: EURL

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Il laboratorio comunitario di riferimento deve disporre di personale qualificato che abbia una sufficiente conoscenza delle tecniche applicate alle analisi e alle prove in materia di latte e di prodotti a base di latte.”*

laboratorio nazionale di riferimento

Fonte del termine: Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

(<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1997/03/12/097G0082/sg>)

Note:

Identificatore IATE: 1245389

Definizione: espleta i seguenti adempimenti:

- a) coordina l'attività dei Presidi multizonali di prevenzione, degli Istituti zooprofilattici sperimentali e dei laboratori riconosciuti ai sensi dell'articolo 17;
- b) assiste l'autorità competente nell'organizzazione del sistema di controllo del latte e dei prodotti a base di latte;
- c) organizza periodicamente prove comparative (ring-test);
- d) cura la diffusione delle informazioni provenienti dal laboratorio comunitario di riferimento alle autorità di cui alla lettera b), nonché ai Presidi, agli Istituti e ai laboratori di cui alla lettera a).

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: laboratorio nazionale di riferimento

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“L’Istituto superiore di sanità è il laboratorio nazionale di riferimento in materia di analisi e di prove sul latte e sui prodotti a base di latte.”*

Lactobacillus

Fonte del termine: CAVA: Competences for Added Value Agro-food
Micro-Productions: Entrepreneurial Development in Rural Areas

(https://ec.europa.eu/programmes/erasmus-plus/project-result-content/57afcd1f-b1ab-4e48-8391-915e86394eed/Manuale%20Fileria%20Casearia_CAVA_IT.pdf)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: genere di Batteri della famiglia Lattobacillacee; comprende forme a bastoncino, grampositive, che fermentano i carboidrati con sviluppo di acido lattico; vi appartengono le specie presenti nei lattici acidi tipo yogurt (*L. bulgaricus*, *L. caucasicus*); altre specie vivono nel terreno e nel tubo digerente dell'uomo (*L. acidophilus*); sono usati per titolare le vitamine del complesso B, essendo queste indispensabili per il loro sviluppo.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: lattobacillo

Nome scientifico: *Lactobacillus*

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Alcuni generi di batteri utilizzati sono: - Lactobacillus - Lactococcus - Leuconostoc - Streptococcus”*

latte

Fonte del termine: Regolamento (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli (<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/7784>)

Note: per legge il termine generico "latte" indica quello di vacca

Identificatore IATE: 3577204

Definizione: prodotto della secrezione mammaria normale, ottenuto mediante una o più mungiture, senza alcuna aggiunta o sottrazione

Note: La denominazione "latte" può tuttavia essere utilizzata:

a) per il latte che ha subito un trattamento che non comporta alcuna modifica nella sua composizione o per il latte di cui la materia grassa è stata standardizzata ai sensi della parte IV;

b) congiuntamente ad uno o più termini per designare il tipo, la classe qualitativa, l'origine e/o l'utilizzazione prevista del latte o per descrivere il trattamento fisico al quale è stato sottoposto o le modifiche che ha subito nella sua composizione, purchè tali modifiche si limitino all'aggiunta e/o alla sottrazione dei suoi componenti naturali.

Sinonimi: latte alimentare

Quasi sinonimi: latte vaccino

Variation

Nome comune: latte

Nome scientifico: bos taurus

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Dal punto di vista chimico-fisico il latte è una miscela di acqua che tiene in soluzione zuccheri, sostanze azotate, vitamine, sali, e tiene in sospensione grassi, alcune vitamine, proteine e alcuni sali.”*

latte alimentare

Fonte del termine: Regolamento (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli (<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/7784>)

Note:

Identificatore IATE: 1703385

Definizione: prodotti seguenti "latte crudo", "latte intero", "latte parzialmente scremato" e "latte scremato" destinati ad essere venduti come tali al consumatore

Note: Il latte alimentare deve soddisfare i seguenti requisiti:

- a) avere un punto di congelazione che si avvicini al punto di congelazione medio constatato per il latte crudo nella zona di origine della raccolta;
- b) avere una massa superiore o uguale a 1 028 grammi per litro, rilevata su latte con 3,5 % (m/m) di materia grassa e a una temperatura di 20 °C o l'equivalente per litro per il latte con tenore di materia grassa diverso;
- c) contenere almeno il 2,9 % (m/m) di materie proteiche, rilevato su latte con il 3,5 % (m/m) di materia grassa o una concentrazione equivalente per il latte con tenore di materia grassa diverso.

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune:

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Per quel che riguarda il latte alimentare e la panna è a tutti noto che essi sono costituiti - anche per legge - solo di latte.”*

latte alimentare trattato termicamente

Fonte del termine: Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

(<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1997/03/12/097G0082/sg>)

Note:

Identificatore IATE: 1443336

Definizione: latte alimentare destinato alla vendita al consumatore, sottoposto ad un trattamento termico o il latte pastorizzato per essere venduto sfuso su richiesta del singolo utilizzatore.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune:

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Il latte crudo destinato all'utilizzazione come latte alimentare trattato termicamente deve rispondere alle caratteristiche di composizione, alle prescrizioni sanitarie e alle condizioni di produzione zootecnica fissate entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge con decreto del Ministro della sanità di concerto con il Ministro dell'agricoltura e delle foreste.”*

latte arricchito

Fonte del termine: Regolamento (CEE) n. 2800/78 del Consiglio, del 27 novembre 1978, che modifica il regolamento (CEE) n. 950/68 relativo alla tariffa doganale comune

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=CELEX%3A31978R2800>)

Note:

Identificatore IATE: 302841

Definizione: latte addizionato di micronutrienti e/o altre sostanze di interesse nutrizionale per generici obiettivi salutistici e/o per recuperare le perdite di tali sostanze avvenute durante i processi di trasformazione del latte stesso.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: latte arricchito

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“In commercio però si trovano confezioni di latte arricchiti con vitamine.”*

latte concentrato

Fonte del termine: Direttiva 2001/114/CE del consiglio del 20 dicembre 2001 relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana

(<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2001L0114:20071007:IT:PDF>)

Note:

Identificatore IATE: 1137055

Definizione: latte parzialmente disidratato contenente, in peso, non meno del 7,5% di grassi e non meno del 25 % di estratto secco totale ottenuto dal latte.

Note:

Sinonimi: latte intero concentrato

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: latte concentrato

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Il latte condensato è un ingrediente che in India è comunemente utilizzato in cucina, ed è impiegato anche in America del Sud, parti dell’Africa, Asia, Spagna e Italia, sia nelle ricette culinarie che come aggiunta al caffè.”*

latte concentrato ricco di grassi

Fonte del termine: Direttiva 2001/114/CE del consiglio del 20 dicembre 2001 relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana

(<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2001L0114:20071007:IT:PDF>)

Note:

Identificatore IATE: 2114224

Definizione: latte parzialmente disidratato contenente, in peso, non meno del 15 % di grassi e non meno del 26,5 % di estratto secco totale ottenuto dal latte.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: latte concentrato ricco di grassi

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Con latte concentrato ricco di grassi, si intende il latte parzialmente disidratato contenente, in peso, almeno il 15% di materia grassa ed il 26,5% di estratto secco totale ottenuto dal latte.”*

latte condensato

Fonte del termine: Regolamento (CEE) n. 2800/78 del Consiglio, del 27 novembre 1978, che modifica il regolamento (CEE) n. 950/68 relativo alla tariffa doganale comune

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=CELEX%3A31978R2800>)

Note:

Identificatore IATE: 1703391

Definizione: particolare forma di latte di origine francese, ottenuto a seguito di un processo di evaporazione dell'acqua, con sottrazione di umidità.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: latte condensato

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Dato che spesso il latte condensato zuccherato viene conservato a temperatura ambiente, si raccomanda di portare il contenuto a una temperatura non inferiore a 20° C in modo da ottenere un campione rappresentativo.”*

latte crudo

Fonte del termine: Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte
(https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaDettaglioAtto/originario?atto.dataPubblicazioneGazzetta=1997-03-12&atto.codiceRedazionale=097G0082&elenco30giorni=false)

Note:

Identificatore IATE: 1136918

Definizione: latte prodotto mediante secrezione dalla ghiandola mammaria di vacche, pecore, capre o bufale, non sottoposto ad una temperatura superiore a 40°C nè ad un trattamento avente effetto equivalente

Note:

Sinonimi: latte non pastorizzato

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune:

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“L'utilizzo di solo latte crudo consente la produzione di un formaggio genuino, con aromi, profumi e sapori che sono caratteristici e derivano principalmente dal fieno locale utilizzato.”*

latte delattosato

Fonte del termine: Regolamento (CEE) n. 2800/78 del Consiglio, del 27 novembre 1978, che modifica il regolamento (CEE) n. 950/68 relativo alla tariffa doganale comune

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=CELEX%3A31978R2800>)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: latte privo di lattosio.

Note: La dizione in etichetta “senza lattosio/naturalmente privo di lattosio” è possibile per i prodotti contenenti una quantità di lattosio inferiore a 0,1 g per 100 g o ml mentre la dizione “a ridotto contenuto di lattosio” è possibile se il lattosio è inferiore a 0,5 g per 100 g o ml.

Sinonimi: latte senza lattosio

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: latte senza lattosio

Nome scientifico: latte delattosato

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Il latte delattosato è un latte con un ridottissimo contenuto di lattosio, ovvero lo zucchero che alcune persone non riescono ad assimilare per carenza dell'enzima lattasi.”*

latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte

Fonte del termine: Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

(<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1997/03/12/097G0082/sg>)

Note:

Identificatore IATE: 1443335

Definizione: latte crudo destinato alla trasformazione ovvero il latte liquido o congelato ottenuto da latte crudo, sottoposto o meno a un trattamento fisico consentito, quale un trattamento termico o la termizzazione, e modificato o meno nella composizione, purchè la modifica sia limitata all'aggiunta o alla sottrazione dei suoi costituenti naturali.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune:

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Il Servizio Veterinario - Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche ha programmato di verificare le norme sanitarie per la produzione e la commercializzazione di latte crudo, di latte alimentare trattato termicamente, di latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte destinati al consumo umano, di verificare le condizioni di produzione zootecniche[...].”*

latte fermentato

Fonte del termine: Legge 3 maggio 1989, n. 169. Disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino

(https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaDettaglioAtto/originario?atto.dataPubblicazioneGazzetta=1989-05-11&atto.codiceRedazionale=089G0199&elenco30giorni=false#:~:text=E%20vietata%20l'immissione%20al,1411%20del%2029%20giugno%201971.)

Note:

Identificatore IATE: 146444

Definizione: latticino ottenuto dalla fermentazione del latte a opera di microrganismi.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: latte fermentato

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Il latte fermentato porta con sè tutti i benefici nutrizionali del latte con un vantaggio: il lattosio presente nel latte viene predigerito dai batteri aggiunti per la fermentazione, pertanto il latte fermentato risulta più digeribile.”*

latte fresco pastorizzato

Fonte del termine: Legge 3 maggio 1989, n. 169. Disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino

(https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaDettaglioAtto/originario?atto.dataPubblicazioneGazzetta=1989-05-11&atto.codiceRedazionale=089G0199&elenco30giorni=false#:~:text=E%20vietata%20l'immissione%20al,1411%20del%2029%20giugno%201971.)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: latte che perviene crudo allo stabilimento di confezionamento e che, ivi sottoposto a un solo trattamento termico entro 48 ore dalla mungitura, presenti al consumo:

- a) prova della fosfatasi alcalina negativa;
- b) un contenuto in sieroproteine solubili non denaturate non inferiore al 14 per cento delle proteine totali;
- c) prova della perossidasi positiva.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: latte fresco

Nome scientifico: latte fresco pastorizzato

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: “*Il latte fresco pastorizzato si conserva fino a 6 giorni.*”

latte fresco pastorizzato di alta qualità

Fonte del termine: Legge 3 maggio 1989, n. 169. Disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino

(https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaDettaglioAtto/originario?atto.dataPubblicazioneGazzetta=1989-05-11&atto.codiceRedazionale=089G0199&elenco30giorni=false#:~:text=E%20vietata%20l'immissione%20al,1411%20del%2029%20giugno%201971.)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: latte pastorizzato entro 48 ore dalla mungitura, con tenore di grasso non inferiore a 3.5% e di proteine non inferiore a 3.2%, contenuto di sieroproteine solubili non denaturate non inferiore al 15,5% delle proteine totali, durabilità non superiore a sei giorni, escluso quello del trattamento termico.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi: Latte Alta Qualità

Variation

Nome comune: latte di alta qualità

Nome scientifico: latte fresco pastorizzato di alta qualità

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Il latte fresco pastorizzato di alta qualità, a differenza del latte fresco pastorizzato “tradizionale”, secondo i requisiti fissati dal DM 185/1991, contiene almeno il 15,5% di sieroproteine[...].”*

latte in polvere

Fonte del termine: Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

(<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1997/03/12/097G0082/sg>)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: prodotto solido ottenuto mediante eliminazione dell'acqua dal latte, dal latte totalmente o parzialmente scremato, dalla crema o da una miscela di tali prodotti e il cui contenuto di acqua non sia superiore al 5% in peso sul prodotto finito.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune:

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“In assenza di latte materno, il latte in polvere diventa un valido alleato che contribuisce a garantire al neonato una crescita sana.”*

latte intero

Fonte del termine: Regolamento (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli (<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/7784>)

Note:

Identificatore IATE: 1137147

Definizione: latte sottoposto a trattamento termico e che, per quanto riguarda il tenore di materia grassa, è conforme ad una delle seguenti formule: latte intero normalizzato e latte intero non normalizzato.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: latte intero

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Poichè il grasso del latte, in forma globulare, ha circa le stesse dimensioni delle cellule microbiche, la microfiltrazione non può essere applicata al latte intero, i cui globuli di grasso intaserebbero la membrana filtrante, ma solo alla sua frazione magra separata dalla panna.”*

latte intero non normalizzato

Fonte del termine: Regolamento (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli (<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/7784>)

Note:

Identificatore IATE: 1137042

Definizione: latte il cui tenore di materia grassa non è stato modificato, dopo la mungitura, mediante aggiunta o prelievo di materia grassa del latte oppure mediante miscelazione con latte il cui tenore naturale di materia grassa è stato modificato

Note: il tenore di materia grassa non può comunque essere inferiore al 3,50 % (m/m)

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune:

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione: latte non normalizzato

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Se il tenore lipidico non è stato modificato dopo la mungitura parleremo di latte “non normalizzato”.”*

latte intero normalizzato

Fonte del termine: Regolamento (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli (<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/7784>)

Note:

Identificatore IATE: 1137041

Definizione: latte il cui tenore di materia grassa corrisponde almeno al 3,50 % (m/m)

Note:

Sinonimi: latte intero con tenore in grassi normalizzato

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: latte normalizzato

Nome scientifico: latte intero normalizzato

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Il vantaggio innegabile del latte intero normalizzato è il fatto che il consumatore saprà sempre quanto grasso utilizza, il che è rilevante per le persone che hanno problemi di salute.”*

latte liquido da bere

Fonte del termine: Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

(<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1997/03/12/097G0082/sg>)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: prodotto latteo liquido adatto al consumo diretto, grazie all'elaborazione attraverso tecniche di trattamento termico.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: latte liquido da bere

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Nel caso di una produzione limitata di latte liquido da bere e di prodotto a base di latte, il servizio veterinario può autorizzare una chiusura non automatica purchè siano offerte garanzie equivalenti in materia di igiene.”*

latte omogeneizzato

Fonte del termine: Regolamento (CEE) n. 2800/78 del Consiglio, del 27 novembre 1978, che modifica il regolamento (CEE) n. 950/68 relativo alla tariffa doganale comune

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=CELEX%3A31978R2800>)

Note:

Identificatore IATE: 1136923

Definizione: latte in cui i globuli grassi sono stati frammentati in glomeruli di diametro molto inferiore, si da impedire parzialmente la formazione di crema.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: latte omogeneizzato

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Il latte omogeneizzato è qualsiasi tipo di latte che è stato trattato meccanicamente per garantire una consistenza liscia e uniforme.”*

latte parzialmente disidratato

Fonte del termine: DIRETTIVA 2007/61/CE DEL CONSIGLIO del 26 settembre 2007 che modifica la direttiva 2001/114/CE relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES-IT/TXT/?from=IT&uri=CELEX%3A32007L0061>)

Note:

Identificatore IATE: 1137050

Definizione: prodotto liquido, con o senza aggiunta di zuccheri, ottenuto mediante parziale eliminazione dell'acqua dal latte, dal latte totalmente o parzialmente scremato o da un miscuglio di tali prodotti, eventualmente con aggiunta di panna o di latte totalmente disidratato o di questi due prodotti; nel prodotto finito, l'aggiunta di latte totalmente disidratato non deve eccedere il 25 % di estratto secco totale ottenuto dal latte.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: latte parzialmente disidratato

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“I lattii totalmente o parzialmente disidratati sono usati per consumo diretto (aiuti umanitari, bustine di latte utilizzate, per*

esempio, in aereo); produzioni industriali (cioccolato, biscotti, gelati, carni conservate, vedi wurstel).”

latte parzialmente scremato

Fonte del termine: Regolamento (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli (<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/7784>)

Note:

Identificatore IATE: 1137139

Definizione: latte sottoposto a trattamento termico e il cui tenore di materia grassa è stato portato ad un tasso compreso tra un minimo dell'1,50 % (m/m) ed un massimo dell'1,80 % (m/m)

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune:

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Nel latte parzialmente scremato, la porzione grassa viene in parte eliminata, per cui il contenuto di grassi varia tra 1,5 e 2%. Non ci sono differenze nel contenuto di calcio (per entrambe le tipologie di latte la quantità di calcio è 1200 mg/l.”*

latte parzialmente scremato concentrato

Fonte del termine: Direttiva 2001/114/CE del consiglio del 20 dicembre 2001 relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana

(<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2001L0114:20071007:IT:PDF>)

Note:

Identificatore IATE: 1137061

Definizione: latte parzialmente disidratato contenente, in peso, non meno dell'1 % e meno del 7,5 % di grassi e non meno del 20 % di estratto secco totale ottenuto dal latte.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: latte parzialmente scremato concentrato

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Per latte parzialmente scremato concentrato, si intende il latte parzialmente disidratato contenente, in peso, almeno l'1% e meno del 7,5% di materia grassa e almeno il 20% di estratto secco totale ottenuto dal latte.”*

latte parzialmente scremato concentrato zuccherato

Fonte del termine: Direttiva 2001/114/CE del consiglio del 20 dicembre 2001 relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana

(<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2001L0114:20071007:IT:PDF>)

Note:

Identificatore IATE: 1137061

Definizione: latte parzialmente disidratato con aggiunta di saccarosio (zucchero di fabbrica, zucchero bianco o zucchero bianco raffinato) contenente, in peso, non meno dell'1 % e meno dell'8 % di grassi e non meno del 24 % di estratto secco totale ottenuto dal latte.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: latte parzialmente scremato concentrato zuccherato

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Il latte concentrato zuccherato è un ingrediente cremoso per i dolci.”*

latte parzialmente scremato in polvere

Fonte del termine: Direttiva 2001/114/CE del consiglio del 20 dicembre 2001 relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana

(<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2001L0114:20071007:IT:PDF>)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: latte disidratato il cui tenore di grassi è superiore all'1,5 % e inferiore al 26 % in peso.

Note:

Sinonimi: polvere di latte parzialmente scremato

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: latte parzialmente scremato in polvere

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Il commercio del latte in polvere avviene in tre tipi: intero, parzialmente scremato e magro.”*

latte pastorizzato

Fonte del termine: Legge 3 maggio 1989, n. 169. Disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino

(https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaDettaglioAtto/originario?atto.dataPubblicazioneGazzetta=1989-05-11&atto.codiceRedazionale=089G0199&elenco30giorni=false#:~:text=E%20vietata%20l'immissione%20al,1411%20del%2029%20giugno%201971.)

Note: /

Identificatore IATE: 1703392

Definizione: latte sottoposto a trattamento di pastorizzazione, e che presenti al consumo:

- a) prova della fosfatasi alcalina negativa;
- b) un contenuto in sieroproteine solubili non denaturate non inferiore all'11 per cento delle proteine totali

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune:

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Oltre ad avere una carica batterica ridotta, il latte pastorizzato è anche un ottimo prodotto finito dal punto di vista nutrizionale.”*

latte scremato

Fonte del termine: Regolamento (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli (<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/7784>)

Note:

Identificatore IATE: 1137140

Definizione: latte sottoposto a trattamento termico e il cui tenore di materia grassa è stato portato ad un tasso massimo dello 0,50 % (m/m)

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi: latte totalmente scremato

Variation

Nome comune:

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Il latte ha un apporto energetico compreso fra le 36 kcal/100 g (151 kj) del tipo scremato e le 64 kcal/100 g (268 kj) di quello intero.”*

latte scremato concentrato

Fonte del termine: Direttiva 2001/114/CE del consiglio del 20 dicembre 2001 relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana

(<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2001L0114:20071007:IT:PDF>)

Note:

Identificatore IATE: 2114227

Definizione: latte parzialmente disidratato contenente, in peso, non più dell'1 % di grassi e non meno del 20 % di estratto secco totale ottenuto dal latte.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: latte scremato concentrato

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Il concentrato di latte scremato si ottiene mediante la concentrazione del latte magro pastorizzato.”*

latte scremato concentrato zuccherato

Fonte del termine: Direttiva 2001/114/CE del consiglio del 20 dicembre 2001 relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana

(<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2001L0114:20071007:IT:PDF>)

Note:

Identificatore IATE: 1137150

Definizione: latte parzialmente disidratato con aggiunta di saccarosio (zucchero di fabbrica, zucchero bianco o zucchero bianco raffinato) contenente, in peso, non più dell'1 % di grassi e non meno del 24 % di estratto secco totale ottenuto dal latte.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: latte scremato concentrato zuccherato

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Il latte scremato concentrato zuccherato è ideale per ricette: flan, crepe, dolci, frullati, ecc.”*

latte scremato in polvere

Fonte del termine: Direttiva 2001/114/CE del consiglio del 20 dicembre 2001 relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana

(<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2001L0114:20071007:IT:PDF>)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: latte disidratato con un tenore massimo di grassi dell'1,5 % in peso.

Note:

Sinonimi: polvere di latte scremato

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: latte scremato in polvere

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Quando si parla di latte scremato in polvere, si pensa sempre al latte in polvere per neonati. In commercio, esistono due diverse tipologie di latte scremato in polvere: quello per neonati e quello per adulti.”*

latte speciale

Fonte del termine: Proposta di modifica n. 19.92 al DDL n. 2505

(<https://www.senato.it/japp/bgt/showdoc/frame.jsp?tipodoc=Emend&leg=18&id=1336864&idoggetto=1336361>)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: latte che ha subito lavorazioni che hanno modificato il contenuto di alcuni componenti o arricchiti di vitamine o altre sostanze.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: latte speciale

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Per ottenere un latte speciale l’industria alimentare può eliminare, aumentare, modificare o sostituire uno o più componenti del latte, oppure aggiungere un componente non presente naturalmente nel latte.”*

latte sterilizzato a lunga conservazione

Fonte del termine: Legge 3 maggio 1989, n. 169. Disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino

(https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaDettaglioAtto/originario?atto.dataPubblicazioneGazzetta=1989-05-11&atto.codiceRedazionale=089G0199&elenco30giorni=false#:~:text=E%20vietata%20l'immissione%20al,1411%20del%2029%20giugno%201971.)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: sterilizzazione in contenitore sigillato. Esso deve riportare sul contenitore il termine di conservazione, indicato con la menzione "da consumarsi preferibilmente entro", seguito dalla data riferita al giorno, al mese e all'anno, con data di riferimento di 180 giorni dal confezionamento. latte che ha subito un trattamento termico finale di

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune:

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Il latte sterilizzato a lunga conservazione può essere conservato a temperatura ambiente [...]”*

latte termizzato

Fonte del termine: Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

(<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1997/03/12/097G0082/sg>)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: latte crudo che, se non viene trattato nelle 36 ore successive alla sua ammissione nello stabilimento, abbia, prima della termizzazione, una concentrazione di germi mesofili, aerobi a 30° C non superiore a 300.000 per ml, se si tratta di latte di vacca.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune:

Nome scientifico: latte termizzato

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Inoltre, per quanto concerne i formaggi a base di latte crudo e di latte termizzato ed i formaggi a pasta molle, ogni superamento del valore di M deve comportare la ricerca dell'eventuale presenza di ceppi di Staphylococcus aureus enterotossigeni o di ceppi di Escherichia coli patogeni nonchè, ove necessario, dell'eventuale presenza, nei prodotti, di tossine stafilococciche.”*

latte totalmente disidratato

Fonte del termine: DIRETTIVA 2007/61/CE DEL CONSIGLIO del 26 settembre 2007 che modifica la direttiva 2001/114/CE relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES-IT/TXT/?from=IT&uri=CELEX%3A32007L0061>)

Note:

Identificatore IATE: 1136919

Definizione: prodotto solido ottenuto mediante eliminazione dell'acqua dal latte, dal latte totalmente o parzialmente scremato, dalla panna o da un miscuglio di tali prodotti e il cui tenore di acqua è inferiore o uguale al 5 % in peso del prodotto finito.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: latte totalmente disidratato

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: “[...] eventualmente con aggiunta di crema di latte o di latte totalmente disidratato o di questi due prodotti.”

latte UHT

Fonte del termine: Legge 3 maggio 1989, n. 169. Disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino

(https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaDettaglioAtto/originario?atto.dataPubblicazioneGazzetta=1989-05-11&atto.codiceRedazionale=089G0199&elenco30giorni=false#:~:text=E%20vietata%20l'immissione%20al,1411%20del%2029%20giugno%201971.)

Note:

Identificatore IATE: 1136928

Definizione: latte che ha subito un trattamento termico di sterilizzazione in flusso continuo seguito dal confezionamento asettico che ne consente una conservazione prolungata nel tempo.

Note:

Sinonimi: latte UHT a lunga conservazione; latte uperizzato; latte del tipo UHT

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune:

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Il latte UHT è il latte che è stato lavorato a una temperatura ultra elevata (UHT).”*

latticello

Fonte del termine: Regolamento (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli (<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/7784>)

Note:

Identificatore IATE: 1351525

Definizione: liquido lattiginoso che si ottiene, quale residuo nella preparazione del burro, sbattendo la crema nelle zangole.

Note: è composto prevalentemente di acqua (90%), caseina, albumina, lattosio, grasso, sali minerali, e viene usato nell'alimentazione dei suini e, anche, nell'allattamento artificiale e nella ripresa alimentare degli enteritici, dopo la dieta idrica

Sinonimi: buttermilk

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune:

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“In caso di burro preparato con panna dolce il latticello viene fermentato alla temperatura di 20-30 °C con tipiche colture mesofile da burro: Lactococcus lactis, Lactococcus diacetylactis, Lactococcus cremoris, Leuconostoc cremoris.”*

lattoalbumina

Fonte del termine: Decreto-legge 20 febbraio 1968, n. 59 - Organizzazione comune dei mercati nei settori dei cereali, delle carni suine, delle uova, del pollame e del riso

(<https://it.vlex.com/vid/organizzazione-comune-dei-mercati-852644243>)

Note:

Identificatore IATE: 1136912

Definizione: proteina del latte, esistente in due forme, la alfa-lattoalbumina, prevalente nel latte umano, e la beta-lattoalbumina, prevalente in quello di mucca e usata per arricchire alcuni alimenti.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: lattoalbumina

Nome scientifico: alfa-lattoalbumina (Î±-lattoalbumina)

Variante ortografica: lattalbumina

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Chimica organica

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Il gelato artigianale è un alimento che viene preparato con l’utilizzo del latte. Ciò nonostante, è possibile preparare un buon gelato artigianale anche senza l’utilizzo di latte e derivati (latticello, panna, burro, caseina, lattoalbumina, ecc.).”*

lattoinnesto

Fonte del termine: Mozzarella “specialità tradizionale garantita” - Piano dei controlli per la verifica della conformità del prodotto e del procedimento di fabbricazione

(https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaArticolo?art.progressivo=0&art.idArticolo=1&art.versione=1&art.codiceRedazionale=001A7594&art.dataPubblicazioneGazzetta=2001-07-12&art.idGruppo=0&art.idSottoArticolo1=10&art.idSottoArticolo=1&art.flagTipoArticolo=1)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: si ottiene per arricchimento selettivo della microflora presente naturalmente nel latte crudo.

Note: Il primo lattoinnesto si ottiene da latte crudo non refrigerato e può servire da inoculo ai lattoinnesti successivi oppure essere direttamente impiegato in lavorazione.

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune:

Nome scientifico: lattoinnesto

Variante ortografica: latto-innesto

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Biologia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“I lattoinnesti successivi si ottengono da latte crudo (anche refrigerato) inoculato con almeno il 4% di un lattoinnesto precedente (che non deve essere necessariamente il primo), [...]”*

lattosio

Fonte del termine: Regolamento (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli (<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/7784>)

Note:

Identificatore IATE: 1136913

Definizione: disaccaride, costituito dall'unione di una molecola di glicosio con una di galattosio, contenuto nel latte dei mammiferi e perciò detto anche zucchero di latte: polvere cristallina, bianca, di sapore dolce, che si ottiene dal siero di latte e viene usata, tra l'altro, in medicina come diuretico e lassativo, e nell'industria degli specchi come riducente del sale d'argento che serve a ottenere l'argentatura.

Note:

Sinonimi: zucchero di latte; zucchero del latte

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune:

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Chimica

Sottodominio: Chimica organica

Contesto: *“Il Parmigiano Reggiano è naturalmente privo di lattosio. L'assenza di lattosio è conseguenza naturale del tipico processo di ottenimento del Parmigiano Reggiano.”*

Listeria monocytogenes

Fonte del termine: Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

(<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1997/03/12/097G0082/sg>)

Note:

Identificatore IATE: 880759

Definizione: piccoli bacilli Gram-positivi, non-acidoresistenti, privi di capsula, asporigeni, beta-emolitici, aerobi e anaerobi facoltativi che hanno caratteristica motilità rotatoria.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: listeria

Nome scientifico: *Listeria monocytogenes*

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione: L. monocytogenes

Usage

Dominio: Infettivologia

Sottodominio: Batterio

Contesto: *“Listeria monocytogenes risiede nell’intestino delle persone e di molti animali in tutto il mondo.”*

mammella

Fonte del termine: Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

(<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1997/03/12/097G0082/sg>)

Note:

Identificatore IATE: 1450415

Definizione: organo ghiandolare, proprio dei mammiferi euteri e marsupiali, che secerne il latte e possiede strutture funzionali atte all'assorbimento da parte della prole (capezzolo); relativamente atrofico nei maschi, è sviluppato nelle femmine sessualmente mature, nelle quali raggiunge il completo sviluppo morfologico e funzionale durante il periodo della lattazione.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi: mammella di vacca

Variation

Nome comune: mammella

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Biologia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: “[...] il cui stato sanitario generale non riveli problemi evidenti e che non presentino malattie del tratto genitale con scolo, enteriti con diarrea accompagnate da febbre o infiammazioni individuabili della mammella.”

mozzarella

Fonte del termine: Mozzarella “specialità tradizionale garantita” - Piano dei controlli per la verifica della conformità del prodotto e del procedimento di fabbricazione

(https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaArticolo?art.progressivo=0&art.idArticolo=1&art.versione=1&art.codiceRedazionale=001A7594&art.dataPubblicazioneGazzetta=2001-07-12&art.idGruppo=0&art.idSottoArticolo1=10&art.idSottoArticolo=1&art.flagTipoArticolo=1)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: formaggio fresco a pasta filata, molle, a fermentazione lattica, di forma sferoidale (eventualmente con testina) o a treccia e peso sgocciolato da 20g (125g per la forma a treccia) a 250g (determinato entro tre giorni dalla fabbricazione).

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: mozzarella

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Il confezionamento della "Mozzarella" STG è effettuato in linea dopo rassodamento del formaggio.”*

mungitura

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

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

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: operazione mediante la quale, con opportuna pressione, si trae il latte dalle poppe di animali lattiferi.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: mungitura

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Industria

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“I locali in cui si procede alla mungitura o nei quali il latte è immagazzinato, manipolato o refrigerato devono essere situati e costruiti in modo da evitare rischi di contaminazione del latte.”*

omogeneizzazione

Fonte del termine: Decisione di esecuzione (UE) 2019/2031 della Commissione del 12 novembre 2019 che stabilisce le conclusioni sulle migliori tecniche disponibili (BAT) per le industrie degli alimenti, delle bevande e del latte

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32019D2031&from=ES>)

Note:

Identificatore IATE: 1450289

Definizione: riduce il diametro dei globuli di grasso e ne impedisce/rallenta l'affioramento come panna. Questo in quanto le minori dimensioni dei globuli grassi rendono più stabile e uniforme l'emulsione e la loro aggregazione e affioramento più lenta.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: omogeneizzazione

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Industria

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“La tecnica di omogeneizzazione è comune nella produzione industriale di latte da bere, yogurt, gelato, latte in polvere, formaggio.”*

operatore del settore alimentare

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

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

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: operatore del settore alimentare

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo: OSA

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Industria

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“I controlli possono essere effettuati da o per conto: a) di operatori del settore alimentare che producono il latte, b) di operatori del settore alimentare che raccolgono o trasformano il latte, [...]”*

organolettico

Fonte del termine: Regolamento (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli (<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/7784>)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: detto delle proprietà di una sostanza che possono essere percepite dai sensi, come odore, sapore o colore.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: organolettico

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Esse consentono la valutazione dei suddetti livelli di qualità diversi in funzione di criteri relativi, in particolare, alle materie prime utilizzate, alle caratteristiche organolettiche dei prodotti e alla loro stabilità fisica e microbiologica.”*

pastorizzazione

Fonte del termine: Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

(<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1997/03/12/097G0082/sg>)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: consiste nell'esposizione del latte crudo ad un'elevata temperatura per un breve periodo di tempo (generalmente +71,7°C per 15 secondi).

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi: pastorizzazione del latte

Variation

Nome comune:

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Industria

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Tra gli alimenti che possono subire la pastorizzazione c'è anche il latte, che viene riscaldato ad una certa temperatura e per un certo periodo di tempo, facendolo passare in un ambiente studiato costituito da appositi scambiatori di calore.”*

pecora

Fonte del termine: Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

(<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1997/03/12/097G0082/sg>)

Note:

Identificatore IATE: 1201283

Definizione: nome comune dei mammiferi bovidi del genere Ovis, comprendente sei specie selvatiche e numerose razze domestiche, diffuse in tutti i continenti escluse le regioni artiche e l'America Merid.: sono alte da 70 a 120 cm alla spalla e hanno corporatura robusta, muso stretto, corna (presenti nel maschio o in ambo i sessi) ricurve a spirale e coda uniformemente rivestita di peli.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: pecora

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Il responsabile dello stabilimento di trasformazione deve prendere tutte le misure necessarie per garantire che il latte crudo sia trattato mediante riscaldamento, oppure ove si tratti di prodotti “a base di latte crudo”, che tale latte sia utilizzato entro le 72 ore se si tratta di latte di bufala, di pecora e di capra.”*

pepsina

Fonte del termine: Mozzarella “specialità tradizionale garantita” - Piano dei controlli per la verifica della conformità del prodotto e del procedimento di fabbricazione

(https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaArticolo?art.progressivo=0&art.idArticolo=1&art.versione=1&art.codiceRedazionale=001A7594&art.dataPubblicazioneGazzetta=2001-07-12&art.idGruppo=0&art.idSottoArticolo1=10&art.idSottoArticolo=1&art.flagTipoArticolo=1)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: enzima proteolitico del succo gastrico che deriva, per azione dell'acido cloridrico, dal pepsinogeno secreto dalle ghiandole dello stomaco: in ambiente acido, determina la trasformazione delle sostanze proteiche in peptoni, solubili in acqua.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune:

Nome scientifico: pepsina

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Biologia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: “[...] aggiunta del caglio bovino liquido con attività di pepsina compresa tra il 20 e il 30%;”

permeato di latte

Fonte del termine: Direttiva 2007/61/CE del consiglio del 26 settembre 2007 che modifica la direttiva 2001/114/CE relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES-IT/TXT/?from=IT&uri=CELEX%3A32007L0061>)

Note:

Identificatore IATE: 3509906

Definizione: prodotto ottenuto estraendo le proteine e la materia grassa dal latte mediante ultrafiltrazione del latte, del latte parzialmente scremato o del latte scremato.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: permeato di latte

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Il permeato è il liquido che attraversa le membrane di Ultrafiltrazione ed è quindi ricco di lattosio, ma scarso di proteine, che vengono trattenute dalle membrane.”*

perossidasi

Fonte del termine: Legge 3 maggio 1989, n. 169. Disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino

(https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaDettaglioAtto/originario?atto.dataPubblicazioneGazzetta=1989-05-11&atto.codiceRedazionale=089G0199&elenco30giorni=false#:~:text=E%20vietata%20l'immissione%20al,1411%20del%2029%20giugno%201971.)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: enzima diffuso nel latte che catalizza l'ossidazione di numerosi composti organici. Nel latte la perossidasi è associata alle proteine del siero. Viene inattivata dai trattamenti termici a temperature piuttosto elevate, condizioni più drastiche di quelle necessarie per un normale processo di pastorizzazione.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi: lattoperossidasi

Variation

Nome comune:

Nome scientifico: lattoperossidasi

Variante ortografica:

Acronimo: POD

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Chimica

Sottodominio: Latte e derivati

Contesto: *“Il latte pastorizzato è ottenuto mediante un trattamento di pastorizzazione e presenta una reazione negativa alla prova di fosfatasi e positiva alla prova di perossidasi.”*

prodotti lattiero-caseari

Fonte del termine: Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

(https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaDettaglioAtto/originario?atto.dataPubblicazioneGazzetta=1997-03-12&atto.codiceRedazionale=097G0082&elenco30giorni=false)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: prodotti derivati esclusivamente dal latte, con l'aggiunta eventuale delle sostanze necessarie alla loro fabbricazione, purchè non utilizzate per sostituire totalmente o parzialmente uno qualsiasi dei costituenti del latte

Note: Sono riservate unicamente ai prodotti lattiero-caseari le denominazioni seguenti utilizzate in tutte le fasi della commercializzazione: i) siero di latte, ii) crema di latte o panna, iii) burro, iv) latticello, v) butteroil, vi) caseina, vii) grasso del latte anidro (MGLA), viii) formaggio, ix) iogurt, x) kefir, xi) kumiss, xii) viili/fil, xiii) smetana, xiv) fil, xv) rjazenka, xvi) ruguspiens

Sinonimi: prodotti a base di latte; derivati del latte; latticini

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune:

Nome scientifico:

Variante ortografica: prodotti lattiero caseari; prodotti lattieri caseari

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“I prodotti lattiero-caseari sono ancora eccedentari all'interno dell'Unione Europea, soprattutto per quanto riguarda il latte e il burro, nonostante le misure restrittive di politica comunitaria.”*

produttore

Fonte del termine: Legge 3 maggio 1989, n. 169. Disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino

(https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaDettaglioAtto/originario?atto.dataPubblicazioneGazzetta=1989-05-11&atto.codiceRedazionale=089G0199&elenco30giorni=false#:~:text=E%20vietata%20l'immissione%20al,1411%20del%2029%20giugno%201971)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: chi partecipa alla produzione di beni o servizi, anche come semplice lavoratore.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: produttore

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Industria

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Il prezzo del latte pagato al produttore dipende non solo dal contenuto di grasso e proteine, ma anche dalla qualità sanitaria rilevata nei campioni prelevati presso l’azienda agricola, nei serbatoi di refrigerazione del latte o nei latticini.”*

produzione di latte pastorizzato

Fonte del termine: Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

(<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1997/03/12/097G0082/sg>)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: può essere effettuata a partire da latte crudo che abbia subito, in un altro stabilimento, un primo trattamento termico il cui «tempo-temperatura» deve essere inferiore o pari a quello utilizzato per la pastorizzazione e il latte deve presentare una reazione positiva alla prova della perossidasi.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: produzione di latte pastorizzato

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“È tuttavia autorizzata la produzione di latte pastorizzato che presenta una reazione negativa alla prova di perossidasi, a condizione che sul latte figure un'indicazione del tipo: «pastorizzazione alta».”*

recipiente ermeticamente chiuso

Fonte del termine: Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

(<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1997/03/12/097G0082/sg>)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: contenitore a tenuta stagna destinato a proteggere il contenuto dall'introduzione di microrganismi durante e dopo il trattamento mediante calore.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: recipiente ermeticamente chiuso

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Industria

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Essere conservabile in modo da non presentare, in caso di controllo a sondaggio, alterazioni palesi dopo mantenimento in un recipiente chiuso per quindici giorni ad una temperatura di + 30 gradi C oppure, ove occorra, per sette giorni ad una temperatura di + 55 gradi C.”*

refrigeratore

Fonte del termine: Misure igienico-sanitarie per la vendita di latte crudo destinato al consumo umano diretto

(https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaArticolo?art.versione=1&art.idGruppo=0&art.flagTipoArticolo=1&art.codiceRedazionale=07X03603&art.idArticolo=1&art.idSottoArticolo=1&art.idSottoArticolo1=10&art.dataPubblicazioneGazzetta=2007-02-13&art.progressivo=0)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: vasca di stoccaggio per raffreddare o conservare il latte ad una temperatura bassa fino al momento in cui può essere raccolto da un apposito camion cisterna.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi: tank latte; tank refrigeranti del latte; serbatoi di raffreddamento del latte; cella refrigerata

Variation

Nome comune: refrigeratore

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Industria

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Lo yogurt viene quindi raffreddato e confezionato, e successivamente conservato in una cella refrigerata.”*

refrigerazione

Fonte del termine: Regio Decreto 9 maggio 1929, n° 994.

Regolamento sulla vigilanza igienica del latte destinato al consumo diretto

(http://www.ispettorisanitari.it/AREA_PROFESSIONALE/Sunto%20Vigilanza%20daquino/rd99429.htm)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: è necessaria allo scopo di bloccare in parte lo sviluppo dei microrganismi presenti e di ridurre i fenomeni di alterazione di grasso e proteine. La temperatura a cui deve essere portato il latte è di 4°C e in queste condizioni può essere conservato per 48 ore.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: refrigerazione

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“In questi casi la refrigerazione non fa altro che prolungare il tempo di contatto dei microrganismi con il latte pregiudicando la caseificazione o la conservazione del latte fresco o UHT.”*

retentato di latte

Fonte del termine: Direttiva 2007/61/CE del consiglio del 26 settembre 2007 che modifica la direttiva 2001/114/CE relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES-IT/TXT/?from=IT&uri=CELEX%3A32007L0061>)

Note:

Identificatore IATE: 3509905

Definizione: prodotto ottenuto dalla concentrazione delle proteine del latte mediante ultrafiltrazione del latte, del latte parzialmente scremato o del latte scremato.

Note:

Sinonimi: latte retentato

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: retentato di latte

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Il retentato (costituito da sostanze che, se non eliminate per tempo, portano alla degradazione progressiva della salamoia) viene scaricato.”*

saccarosio

Fonte del termine: Direttiva 2001/114/CE del consiglio del 20 dicembre 2001 relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana

(<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2001L0114:20071007:IT:PDF>)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: disaccaride costituito dall'unione di una molecola di d-glucosio nella configurazione $\hat{I}\pm$ in forma piranosidica con una molecola di d-fruttosio nella configurazione \hat{I}^2 in forma furanosidica (il legame avviene tra gli atomi di carbonio dei due gruppi glicosidici).

Note:

Sinonimi: zucchero

Quasi sinonimi: zucchero di canna; zucchero di barbabietola

Variation

Nome comune: saccarosio

Nome scientifico: $\hat{I}\pm$ -d-glicopiranosil- \hat{I}^2 -d-fruttofuranoside

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: “[...] la conservazione dei prodotti di cui ai punti 1 e 2 si ottiene: -mediante trattamento termico (sterilizzazione, UHT, ecc.), per i prodotti di cui al punto 1, lettere da a) a d), -mediante aggiunta di saccarosio, per i prodotti di cui al punto 1, lettere e), f) e g), -mediante disidratazione, per i prodotti di cui al punto 2.”

salatura

Fonte del termine: Disciplinare di produzione
(https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaArticolo?art.progressivo=0&art.idArticolo=1&art.versione=1&art.codiceRedazionale=04A06096&art.dataPubblicazioneGazzetta=2004-06-16&art.idGruppo=0&art.idSottoArticolo1=10&art.idSottoArticolo=1&art.flagTipoArticolo=1)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: fase produttiva che ricorre nella quasi totalità dei formaggi, ad eccezione di pochi esempi. La salatura ha diverse funzioni, ovvero conferire sapidità al formaggio, completare lo spurgo del siero e favorire la formazione di crosta.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: salatura

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Industria

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“La fase di salatura serve a migliorare il gusto: il sale esalta e copre la sapidità di alcune sostanze che si formano durante la maturazione del formaggio”*

Salmonella

Fonte del termine: Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

(<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1997/03/12/097G0082/sg>)

Note:

Identificatore IATE: 1088151

Definizione: genere di batteri 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

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune:

Nome scientifico: Salmonella spp.

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Infettivologia

Sottodominio: Batterio

Contesto: *“La salmonella è presente in natura con più di 2000 varianti (i cosiddetti sierotipi) ma i ceppi più frequentemente diffusi nell'uomo e nelle specie animali, in particolare in quelle allevate per la catena alimentare, sono S. enteritidis e S. typhimurium.”*

siero di latte

Fonte del termine: Regolamento (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli (<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/7784>)

Note:

Identificatore IATE: 1135685

Definizione: parte del latte che residua dopo la caseificazione. La sua composizione differisce da quella del latte per la mancanza del caseinogeno e per la povertà in grassi.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune:

Nome scientifico:

Variante ortografica: siero del latte

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Bisogna considerare con attenzione che il siero di latte che giunge, ad esempio, ad un centro di trattamento specializzato per essere frazionato, come nei nostri intendimenti, non è un prodotto vergine (nativo) ma si tratta di un prodotto industriale.”*

sieroproteine

Fonte del termine: Legge 3 maggio 1989, n. 169. Disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino

(https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaDettaglioAtto/originario?atto.dataPubblicazioneGazzetta=1989-05-11&atto.codiceRedazionale=089G0199&elenco30giorni=false#:~:text=E%20vietata%20l'immissione%20al,1411%20del%2029%20giugno%201971.)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: si trovano all'interno del latte di cui costituiscono circa il 20% delle proteine totali. Le sieroproteine hanno una struttura globulare e tra queste la α -lactalbumina e la β -lactoglobulina sono quelle predominanti.

Note:

Sinonimi: proteine del siero; proteine del siero del latte

Quasi sinonimi: proteine del latte

Variation

Nome comune: proteine del latte

Nome scientifico: sieroproteine del latte

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Chimica

Sottodominio: Chimica organica

Contesto: *“Il processo produttivo della ricotta fresca è quasi sempre lo stesso e consiste nella coagulazione acido-termica delle sieroproteine e delle proteine eventualmente aggiunte con gli altri ingredienti lattieri.”*

silo

Fonte del termine: Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

(<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1997/03/12/097G0082/sg>)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: particolari costruzioni destinate alla conservazione dei foraggi, dei grani e di prodotti chimici e minerali deteriorabili.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: silo

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Industria

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Fino al 31 dicembre 1997 gli stabilimenti per la produzione di latte alimentare trattato termicamente possono produrre latte pastorizzato a temperatura elevata, latte U.H.T. e latte sterilizzato a partire da latte conforme ai requisiti di cui all'allegato A, capitolo IV, lettera A, punto 2, con esclusiva limitazione della commercializzazione sul mercato nazionale, alle stesse condizioni di cui al comma 1, lettera c), nonchè alle seguenti condizioni: stoccaggio in silos nettamente distinti dei due tipi di latte crudo secondo che siano conformi ai requisiti [...]”*

Specialità Tradizionale Garantita

Fonte del termine: Regolamento (UE) N. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:343:0001:0029:IT:PDF>)

Note:

Identificatore IATE: 884560

Definizione: riconoscimento, ai sensi del Reg UE n. 1151/2012, volto a tutelare produzioni che siano caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali. Il marchio tutela il carattere di specificità di un prodotto agroalimentare, inteso come elemento o insieme di elementi che, per le loro caratteristiche qualitative e di tradizionalità, distinguono nettamente un prodotto da altri simili.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune:

Nome scientifico: Specialità Tradizionale Garantita

Variante ortografica:

Acronimo: STG

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Denominazione

Contesto: *“L’obiettivo specifico del regime relativo alle specialità tradizionali garantite consiste nell’aiutare i produttori di prodotti tradizionali a comunicare ai consumatori le proprietà che conferiscono valore aggiunto ai loro prodotti.”*

stabilimento di trasformazione

Fonte del termine: Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

(<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1997/03/12/097G0082/sg>)

Note:

Identificatore IATE: 2248455

Definizione: stabilimento di fabbricazione in cui il latte e i prodotti a base di latte sono trattati, trasformati e confezionati

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi: stabilimento di trasformazione del latte

Variation

Nome comune:

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Industria

Sottodominio: Produzione del latte

Contesto: *“Il trasporto alle centrali del latte o agli stabilimenti di trasformazione viene effettuato mediante autocisterne, regolarmente autorizzate che mantengono il latte a temperatura di refrigerazione.”*

stabilimento di trattamento

Fonte del termine: Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

(<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1997/03/12/097G0082/sg>)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: stabilimento in cui si effettua il trattamento termico del latte

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune:

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Industria

Sottodominio: Produzione del latte

Contesto: *“Il latte crudo destinato ad essere utilizzato per la produzione di latte fresco pastorizzato di alta qualità, entro due ore dalla mungitura deve essere immediatamente filtrato e refrigerato alla temperatura massima di +6 °C e deve essere conservato a tale temperatura, o a temperature inferiori, in attesa del trasferimento allo stabilimento dove avverrà il trattamento termico.”*

standardizzazione

Fonte del termine: Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

(<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1997/03/12/097G0082/sg>)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: processo attraverso il quale i grassi, le proteine, i solidi magri e i solidi totali precedentemente separati da un prodotto vengono nuovamente aggiunti nel prodotto stesso in quantità "standardizzate" precise

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune:

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Industria

Sottodominio: Produzione del latte

Contesto: *“Durante la standardizzazione dei prodotti lattiero-caseari, panna e latte vengono inizialmente separati sulla linea di produzione. I due elementi vengono poi nuovamente mescolati.”*

Staphylococcus aureus

Fonte del termine: Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

(<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1997/03/12/097G0082/sg>)

Note:

Identificatore IATE: 869077

Definizione: è il più pericoloso tra tutti i numerosi e comuni batteri appartenenti al genere degli stafilococchi. Questi batteri Gram-positivi di forma sferica (cocchi) provocano frequentemente infezioni cutanee, ma possono causare polmoniti, infezioni delle valvole cardiache e infezioni ossee.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: stafilococco

Nome scientifico: *Staphylococcus aureus*

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione: S. aureus

Usage

Dominio: Infettivologia

Sottodominio: Batterio

Contesto: *“Le infezioni dovute a Staphylococcus aureus vengono trattate con antibiotici.”*

stato sanitario

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

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

Note:

Identificatore IATE: 2250473

Definizione: stato rispetto alle malattie elencate pertinenti per una determinata specie elencata: a) di un animale; b) di animali in: i) un'unità epidemiologica, ii) uno stabilimento; iii) una zona; iv) un compartimento; v) uno Stato membro; vi) un paese terzo o un territorio;

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: stato sanitario

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Dovrebbero inoltre garantire, per quanto possibile, il mantenimento dell'attuale stato sanitario degli animali nell'Unione e il sostegno del conseguente miglioramento di tale stato.”*

sterilizzazione

Fonte del termine: Legge 3 maggio 1989, n. 169. Disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino

(https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaDettaglioAtto/originario?atto.dataPubblicazioneGazzetta=1989-05-11&atto.codiceRedazionale=089G0199&elenco30giorni=false#:~:text=E%20vietata%20l'immissione%20al,1411%20del%2029%20giugno%201971.)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: trattamento termico idoneo ad assicurare la distruzione di tutti i microorganismi presenti nel latte o che ne impedisca definitivamente la proliferazione.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi: sterilizzazione del latte

Variation

Nome comune:

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Industria

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Il vantaggio della sterilizzazione consiste non solo nei tempi di conservazione più lunghi ma anche nel rendere più semplice il trasporto e lo stoccaggio e nella superiore sicurezza igienica.”*

stoccaggio

Fonte del termine: Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

(<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1997/03/12/097G0082/sg>)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: l'operazione di immagazzinare e conservare in un deposito, o in recipienti di deposito, merci, materie prime, prodotti intermedi o finiti, nella quantità sufficiente per l'immissione periodica al consumo.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: stoccaggio

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“è ammessa la vendita di latte crudo mediante distributori automatici “funzionanti con gettoniera accessibile ad acquirente”, purchè non collocati nei locali di mungitura o stoccaggio latte.”*

superficie del formaggio

Fonte del termine: CAVA: Competences for Added Value Agro-food
Micro-Productions: Entrepreneurial Development in Rural Areas

(https://ec.europa.eu/programmes/erasmus-plus/project-result-content/57afcd1f-b1ab-4e48-8391-915e86394eed/Manuale%20Fileria%20Casearia_CAVA_IT.pdf)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: contorno del formaggio.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi: crosta

Variation

Nome comune: superficie del formaggio

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“La salamoia utilizzata per “lavare” e sfregare la superficie del formaggio durante la maturazione ha diversi scopi: [...].”*

tenore di cellule somatiche

Fonte del termine: Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

(<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1997/03/12/097G0082/sg>)

Note:

Identificatore IATE: 758996

Definizione: numero di cellule somatiche totali per millilitro di latte che è un indice della sanità mammaria degli animali.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune:

Nome scientifico: tenore di cellule somatiche

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Il latte crudo di vacca destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte diversi da quelli di cui al punto 1 deve soddisfare i seguenti valori: Tenore di germi a 30° C (per ml) ≤ 400 000 Tenore di cellule somatiche (per ml) ≤ 500 000”*

tenore di materia grassa

Fonte del termine: Regolamento (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli (<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/7784>)

Note:

Identificatore IATE: 1351970

Definizione: rapporto in massa delle parti di materia grassa del latte su 100 parti del latte in questione

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi: tenore di materie grasse del latte; tenore di materie grasse; tenore di grassi lattieri

Variation

Nome comune:

Nome scientifico:

Variante ortografica: tenore in materia grassa

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“A seconda del tenore di materia grassa, il latte si distingue in latte intero, parzialmente scremato e scremato o magro e in funzione del trattamento subito in latte crudo, pastorizzato e UHT o a lunga conservazione.”*

tenore di materia proteica

Fonte del termine: Regolamento (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli (<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/7784>)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: rapporto in massa delle parti proteiche del latte su 100 parti del latte in questione, ottenuto moltiplicando per 6,38 il tenore totale di azoto del latte espresso in percentuale sulla massa

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune:

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Anche in questo caso però viene ridotto l'importo dell'aiuto per il latte scremato in polvere avente un tenore di materia proteica inferiore al 35,6% ma almeno del 31,4%.”*

termizzazione

Fonte del termine: Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

(<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1997/03/12/097G0082/sg>)

Note:

Identificatore IATE: 1450684

Definizione: riscaldamento del latte crudo per almeno 15 secondi a una temperatura compresa tra 57°C e 68°C, di modo che, dopo tale trattamento, il latte presenti una reazione positiva al saggio della fosfatasi.

Note:

Sinonimi: termizzazione del latte

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune:

Nome scientifico: termizzazione

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Industria

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“La termizzazione del latte destinato ai formaggi a pasta filata piccante richiede “specifiche evidenze scientifiche”. ”*

trasporto

Fonte del termine: Regolamento (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli (<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/7784>)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: l'azione e l'operazione di trasportare, il fatto di venire trasportato, e le modalità e i mezzi con cui si esegue

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: trasporto

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Industria

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Lo scopo dell'applicazione di norme di commercializzazione è garantire l'agevole approvvigionamento del mercato con prodotti di qualità normalizzata e soddisfacente ed è importante che le norme riguardino, in particolare, la definizione tecnica, le classificazioni, la presentazione, la marchiatura e l'etichettatura, il condizionamento, il metodo di produzione, la conservazione, il magazzinaggio il trasporto, i rispettivi documenti amministrativi, la certificazione e le scadenze, le restrizioni d'uso e lo smaltimento.”*

trattamento termico

Fonte del termine: Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

(<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1997/03/12/097G0082/sg>)

Note:

Identificatore IATE: 1443338

Definizione: ogni trattamento mediante calore avente come effetto, immediatamente dopo la sua applicazione, una reazione negativa al saggio della fosfatasi.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi: trattamento termico del latte

Variation

Nome comune:

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Industria

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“La dicitura "fresco" può essere legalmente riportata sull'etichetta solo quando il trattamento termico è stato effettuato entro 48 ore dalla mungitura.”*

tubercolosi

Fonte del termine: Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

(<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1997/03/12/097G0082/sg>)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: malattia infettiva e contagiosa, causata da un batterio, il *Mycobacterium tuberculosis*, chiamato comunemente Bacillo di Koch (dal nome del medico tedesco che lo scoprì). Nella maggior parte dei casi interessa i polmoni ma possono essere coinvolte altre parti del corpo.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune: tubercolosi

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo: TBC

Abbreviazione: Tb

Usage

Dominio: Infettivologia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Il presente regolamento non si applica alla vendita diretta dall'azienda di produzione al consumatore finale di latte crudo ottenuto da vacche e bufale di aziende ufficialmente indenni da tubercolosi e ufficialmente indenni o indenni da brucellosi.”*

ultrafiltrazione

Fonte del termine: Regolamento di esecuzione (UE) 2016/534 della Commissione del 31 marzo 2016 che modifica l'allegato I del regolamento (CEE) n. 2658/87 del Consiglio relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32016R0534&from=ES>)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: processo di filtrazione operato su membrana anisotropica caratterizzata da pori di dimensione dell'ordine di grandezza dei millimicron. La forza motrice del processo è rappresentata dalla differenza di pressione, applicata a monte e a valle del mezzo filtrante per ottenere il passaggio del fluido.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune:

Nome scientifico: ultrafiltrazione

Variante ortografica:

Acronimo: UF

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“Il latte e i derivati del latte comprendono i permeati lattieri, [...], ottenuti eliminando i grassi e le proteine del latte dal latte, dal siero di latte, dalla crema di latte e/o dal latticello dolce e/o da materie prime analoghe mediante ultrafiltrazione o altre tecniche di trasformazione.”*

vacca

Fonte del termine: Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

(<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/1997/03/12/097G0082/sg>)

Note:

Identificatore IATE:

Definizione: femmina adulta dei bovini che ha già figliato.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi: mucca

Variation

Nome comune: vacca

Nome scientifico:

Variante ortografica:

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: “[...] prima di mungere una vacca il mungitore deve controllare l'aspetto dei primi getti del latte. Qualora si rilevi una qualsiasi anomalia fisica, il latte della vacca in causa deve essere escluso dalla consegna. Le vacche che presentano malattie cliniche alla mammella devono essere munte per ultime o con una macchina separata oppure a mano ed il loro latte deve essere escluso dalla consegna;”

yogurt

Fonte del termine: Regolamento (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli (<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/7784>)

Note:

Identificatore IATE: 1134569

Definizione: prodotto ottenuto per coagulazione acida del latte senza successiva sottrazione di siero, per azione esclusiva di due microrganismi specifici in associazione: *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* e

Streptococcus thermophilus.

Note:

Sinonimi:

Quasi sinonimi:

Variation

Nome comune:

Nome scientifico:

Variante ortografica: iogurt; yoghurt

Acronimo:

Abbreviazione:

Usage

Dominio: Gastronomia

Sottodominio: Prodotti caseari

Contesto: *“I batteri lattici hanno infatti la capacità di scindere il lattosio in glucosio e galattosio, due zuccheri semplici che possono essere più facilmente assorbiti: lo yogurt in realtà contiene fino al 70% del lattosio presente nel latte di partenza e nonostante questo risulta altamente digeribile e può essere ben sopportato da coloro che soffrono di intolleranza al lattosio.”*

3. Fichas terminológicas en español

ácido láctico

Fuente del término: Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español

(<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-1967-16485>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: se produce por la fermentación de lactosa principalmente a través de la actividad microbiana. Su concentración depende del conteo bacteriano total y puede ser un indicador útil del buen estado de conservación.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: ácido láctico

Nombre científico: E 270

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Biología

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“La leche fresca de una vaca saludable tiene valores de acidez típicos de 0.10 a 0.26%, expresada como ácido láctico.”*

almacenamiento

Fuente del término: Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1994-20998>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: reunir, guardar o registrar en cantidad algo.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: almacenamiento

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Cuando se trata de leche esterilizada o UHT, el principal riesgo de contaminación asociado al periodo de almacenamiento industrial es la pérdida de estanqueidad.”*

autoridad competente

Fuente del término: Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1994-20998>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo respecto del comercio con países terceros y los órganos competentes de las Comunidades Autónomas respecto de los intercambios intracomunitarios.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: autoridad competente

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“La autoridad competente remitirá al comprador, una vez inscrito, las claves de acceso al sistema de información establecido en virtud del artículo 3 para la cumplimentación de las declaraciones mensuales obligatorias de entregas de leche y el registro de contratos.”*

bacteria mesófila

Fuente del término: Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1994-20998>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: en el grupo de bacterias Mesófilas se incluyen todos los microorganismo capaces de desarrollarse en presencia de oxígeno a una temperatura óptima entre 30°C y 40°C.

Notas:

Sinónimos: bacteria mesófila aerobia

Cuasi sinónimos: bacteria láctica mesofila

Variation

Nombre común: bacteria mesófila

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Microbiología

Subdominio: Bacteria

Contexto: “La mayor frecuencia de bacterias mesófilas y psicrotróficas aisladas de las muestras de camarones (*Litopenaeus schmitti*) fue para *Acinetobacter* (65 % y 85 %, respectivamente).”

búfala

Fuente del término: Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1994-20998>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: bóvido corpulento, con largos cuernos deprimidos, de cuyas dos especies principales una es de origen asiático y otra de origen africano.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: búfala

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: “La leche cruda de búfala destinada a la elaboración de productos lácteos cumplirá las siguientes normas a partir del 1 de enero de 1994: Contenido de gérmenes a 30 grad. C (por ml) < ó = 1.000.000 (a). Contenido de células somáticas (por ml) < ó = 500.000 (b).”

brucelosis

Fuente del término: Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1994-20998>)

Notas:

Identificador IATE: 1134534

Definición: enfermedad bacteriana causada por varias especies de *Brucella*, que infectan principalmente al ganado vacuno, porcino, caprino y ovino y a los perros. Los humanos generalmente contraen la enfermedad por contacto directo con animales infectados, por comer o beber productos animales contaminados o por inhalar agentes transmitidos por el aire. La mayoría de los casos se producen por la ingestión de leche o queso no pasteurizados de cabras u ovejas infectadas.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: fiebre de Malta; fiebre mediterránea; fiebre ondulante; enfermedad de Bang

Nombre científico: *Brucella*

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Infectología

Subdominio: Zoonosis

Contexto: *“El período de incubación de la brucelosis varía desde 5 días hasta varios meses y es, en promedio, de 2 semanas.”*

cámara frigorífica

Fuente del término: Real Decreto 2561/1982, de 24 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Industrias, Almacenamiento, Transporte y Comercialización de Leche y Productos Lácteos

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1982-26520>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: ambiente con temperatura controlada fundamental en la industria alimentaria, así como en la farmacéutica. Una o más cámaras frigoríficas conectadas entre ellas permiten obtener locales para la conservación, la refrigeración o la prerrefrigeración de productos, especialmente alimentos, en los que debe mantenerse una temperatura estable y preestablecida.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: cámara frigorífica

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Industria

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Las instalaciones anejas a industrias lácteas dispondrán de mantequera, moldeadora, empaquetadora automática de pastillas para porciones de mantequilla iguales o menores de 250 gramos y/o moldeadora de bloques a partir de dicho peso. Asimismo dispondrán, de cámaras frigoríficas para almacenar el producto terminado.”*

cabra

Fuente del término: Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1994-20998>)

Notas:

Identificador IATE: 1257799

Definición: rumiante de pequeño tamaño con cuernos curvados hacia atrás.

Notas: La forma cabra se emplea como epiceno femenino para referirse a cualquier animal de la especie, sea macho o hembra.

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: cabra

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“La leche cruda de cabra o de oveja destinada a la elaboración de productos a base de leche cruda cuyo proceso de fabricación no incluya ningún tratamiento térmico cumplirá las siguientes normas: [...].”*

cadena de frío

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

(<https://boe.es/doue/2004/139/L00055-00205.pdf>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: conjunto de normas y procedimientos que aseguran el correcto almacenamiento y distribución de vacunas a los servicios de salud desde el nivel nacional hasta el nivel local. La cadena de frío está interconectada con equipos de refrigeración que permiten conservar las vacunas a las temperaturas recomendadas para mantener su potencia.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: cadena de frío

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Industria

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Durante el transporte deberá mantenerse la cadena de frío, y a la llegada al establecimiento de destino, la temperatura de la leche no deberá superar los 10°C.”*

calostro

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

(<https://boe.es/doue/2004/139/L00055-00205.pdf>)

Notas:

Identificador IATE: 1137125

Definición: líquido denso, cremoso y de color amarillento, que el pecho materno produce antes de la subida de la leche, que, generalmente, tiene efecto pasados unos tres días después del parto.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico: calostro

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“El calostro, además, mata microorganismos patógenos y protege contra la inflamación.”*

caseína

Fuente del término: Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32013R1308>)

Notas:

Identificador IATE: 1136856

Definición: materia protéica separada por procedimientos tecnológicos autorizados de las demás proteínas de la leche desnatada.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Química

Subdominio: Química orgánica

Contexto: *“En la leche de vaca, la caseínas representan alrededor del 80% del total de proteínas, es decir, de 25 a 28 gramos por litro de leche.”*

caseína ácida alimentaria

Fuente del término: Directiva (UE) 2015/2203 del parlamento europeo y del consejo de 25 de noviembre de 2015 relativa a la aproximación de las legislaciones de los estados miembros sobre caseínas y caseinatos destinados al consumo humano

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32015L2203&from=IT>)

Notas:

Identificador IATE: 3577223

Definición: producto lácteo obtenido mediante la separación, el lavado y el secado del coágulo, precipitado por ácidos, de la leche desnatada y/o de otros productos obtenidos de la leche.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico: caseína ácida alimentaria

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“El anexo I de la Directiva 83/417/CEE fija en el 10 % el contenido máximo de humedad de las caseínas alimentarias y en el 2,25 % el contenido máximo de materias grasas de la leche para la caseína ácida alimentaria.”*

caseína de cuajo alimentaria

Fuente del término: Directiva (UE) 2015/2203 del parlamento europeo y del consejo de 25 de noviembre de 2015 relativa a la aproximación de las legislaciones de los estados miembros sobre caseínas y caseinatos destinados al consumo humano

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32015L2203&from=IT>)

Notas:

Identificador IATE: 3577224

Definición: producto lácteo obtenido mediante la separación, el lavado y el secado del coágulo de la leche desnatada y/o de otros productos obtenidos de la leche; el coágulo se obtiene mediante la reacción del cuajo u otras enzimas coagulantes.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico: caseína de cuajo alimentaria

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“La presente Norma se aplica a los productos destinados al consumo directo o a elaboración ulterior, que se ajustan a las definiciones de caseína ácida alimentaria, caseína de cuajo alimentaria y caseinato alimentario que figuran en la sección 2 de esta Norma.”*

caseinatos alimentarios

Fuente del término: Directiva (UE) 2015/2203 del parlamento europeo y del consejo de 25 de noviembre de 2015 relativa a la aproximación de las legislaciones de los estados miembros sobre caseínas y caseinatos destinados al consumo humano

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32015L2203&from=IT>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: productos lácteos obtenidos por acción del coágulo de la caseína alimentaria o de la cuajada de caseína alimentaria con agentes neutralizantes, seguida de un proceso de secado.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: caseinatos alimentarios

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“El nombre del caseinato alimentario irá acompañado de una indicación del catión empleado.”*

centro de normalización

Fuente del término: Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1994-20998>)

Notas:

Identificador IATE: 1443341

Definición: establecimiento no ligado a un centro de recogida, ni a un establecimiento de tratamiento o de transformación y en el que la leche cruda pueda someterse a un desnatado o a una modificación del contenido en componentes normales de la leche.

Notas:

Sinónimos: centro de estandarización

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Industria

Subdominio: Producción lechera

Contexto: *“El presente Real Decreto dispone las condiciones de recepción de la leche cruda en los establecimientos de tratamiento y/o transformación, así como las normas de higiene del ordeño, de la recogida de leche cruda y de su transporte desde la explotación de producción al centro de recogida o de normalización, o al establecimiento de tratamiento o al establecimiento de transformación.”*

centro de recogida

Fuente del término: Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1994-20998>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: establecimiento en el que pueda recogerse la leche cruda y, en su caso, enfriarse y purificarse.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos: centro de recogida de leche

Variation

Nombre común:

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Industria

Subdominio: Producción lechera

Contexto: *“Quesería La Antigua dispone de un centro de recogida de leche de oveja en el que diariamente se reciben unos 50-60.000 litros, destinada a la elaboración de queso en esta u otra industria, tanto nacional, como internacional.”*

cisterna para la leche

Fuente del término: Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1994-20998>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: recipiente empleado para el transporte de leche cruda en vehículos de tracción a motor o remolques.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: cisterna para la leche

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Industria

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Las cisternas para la leche y los locales, instalaciones y equipos de trabajo podrán utilizarse para otros productos alimenticios siempre que se adopten todas las medidas adecuadas para evitar la contaminación o alteración de la leche de consumo o de los productos lácteos.”*

coagulación

Fuente del término: Orden de 14 de enero de 1988 por la que se aprueba la norma general de identidad y pureza para el cuajo y otras enzimas coagulantes de leche destinados al mercado interior

(<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-1988-1153>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: proceso mediante el cual la leche comienza su transformación en queso. La coagulación puede ser por acidez, en la cual las caseínas coagulan por efecto del pH dependiente de la cantidad de ácido producido por bacterias lácticas o añadido directamente.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: coagulación

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Industria

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Considerando además que, en las prácticas tecnológicas para la coagulación de la leche no solo existe el cuajo, sino que también existen, cada vez más en auge, otras enzimas coagulantes de leche, es aconsejable dictar una disposición que regule estos productos [...].”*

coagulante animal

Fuente del término: Orden de 14 de enero de 1988 por la que se aprueba la norma general de identidad y pureza para el cuajo y otras enzimas coagulantes de leche destinados al mercado interior

(<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-1988-1153><https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-1988-1153>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: producto de diferente origen animal que el descrito en el apartado 4.1.1, cuyo componente activo está constituido por quimosina y pepsina.

Notas:

Sinónimos: cuajo

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico: coagulante animal

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“El extracto de cuajo es un nzima coagulante de leche de origen 100% animal de procedencia ovina, de las razas lechazo, churro y castellano, origen español (Castilla y León).”*

coagulante de leche

Fuente del término: Orden de 14 de enero de 1988 por la que se aprueba la norma general de identidad y pureza para el cuajo y otras enzimas coagulantes de leche destinados al mercado interior

(<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-1988-1153>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: preparación de proteínas de origen animal, vegetal o microbiano capaces de provocar la desestabilización de la micela de caseína con formación de un gel lácteo en las condiciones habituales de elaboración del queso.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: coagulante de leche

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“En la elaboración de los productos en los que se utilicen cuajos y otras enzimas coagulantes de leche, se aplicará el principio de transferencia, en particular de aquellos aditivos no contemplados en las listas positivas de las normas específicas de acuerdo con el artículo 2.º del Real Decreto 3177/1983, de 16 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de aditivos alimentarios.”*

coagulante microbiano

Fuente del término: Orden de 14 de enero de 1988 por la que se aprueba la norma general de identidad y pureza para el cuajo y otras enzimas coagulantes de leche destinados al mercado interior

(<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-1988-1153><https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-1988-1153>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: producto de origen microbiano cuyo componente activo tiene actividad coagulante y está constituido por una o varias proteinasas, procedentes de las cepas: *Endothia parasitica*, *Mucor pusillus* y *Mucor miehei*.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico: coagulante microbiano

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“El coagulante microbiano Clerici, denominado Microclerici, es un coagulante vegetal extremadamente puro que se obtiene por fermentación controlada de Rhizomucor miehei, especie importante de hongo que produce enzimas proteolíticas capaces de inducir la coagulación de la leche.”*

coliforme

Fuente del término: Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1994-20998>)

Notas:

Identificador IATE: 1479014

Definición: se definen como bacterias gramnegativas, con forma de bastón, no formadoras de esporas, que pueden fermentar la lactosa con producción de ácido y gas cuando se las incuba a 35 °C - 37 °C.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico: bacteria coliforme

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Infectología

Subdominio: Bacteria

Contexto: *“Los coliformes pueden encontrarse en ambientes acuáticos, suelo y vegetación; además de estar presentes en grandes cantidades en las heces de los animales de sangre caliente.”*

comercialización

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

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2017-80723>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: suministro de un producto, remunerado o gratuito, para su distribución, consumo o uso en el mercado en el transcurso de una actividad comercial.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos: venta; mercadeo

Variation

Nombre común: comercialización

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Comercio

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“La comercialización de los excedentes de la producción lechera mejora los ingresos, genera empleo en el procesamiento, comercialización y distribución de la leche, y contribuye a la seguridad alimentaria en las zonas rurales.”*

condiciones higiénicas

Fuente del término: Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1994-20998>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: promueve el acondicionamiento y la limpieza de los ambientes de trabajo para así reducir la exposición de los trabajadores a factores que alteren su salud física o mental.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos: condiciones higiénico-sanitarias

Variation

Nombre común: condiciones higiénicas

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“El envasado y el embalaje se efectuarán en locales previstos a tal fin y en condiciones higiénicas satisfactorias.”*

consumidor

Fuente del término: Codex Alimentarius

(<https://www.fao.org/3/i2085s/i2085s.pdf>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: persona que adquiere productos de consumo o utiliza ciertos servicios.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: consumidor

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Si lo permite la legislación nacional, o si el consumidor puede identi carlo de otra manera en el país donde se vende el producto, la “leche entera en polvo” podrá denominarse “leche en polvo con toda la grasa”, y la “leche desnatada (descremada) en polvo” podrá denominarse “leche en polvo de bajo contenido de grasa”.”*

contaminación

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

(<https://boe.es/doue/2004/139/L00055-00205.pdf>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: presencia de elementos o sustancias que son nocivas para la salud humana o para la vida en general.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: contaminación

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“La leche puede contaminarse cuando los animales lecheros consumen piensos o agua que contienen sustancias químicas. Otras causas de contaminación pueden ser el control inadecuado del equipo, el entorno y las instalaciones de almacenamiento de la leche.”*

contenido de células somáticas

Fuente del término: Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1994-20998>)

Notas:

Identificador IATE: 758996

Definición: indicador del estado general de salud de la glándula mamaria de la hembra lactante ampliamente utilizado para el mejoramiento de la calidad en producción lechera.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico: contenido de células somáticas

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“La leche cruda de vaca destinada a la producción de leche de consumo tratada térmicamente, de leche fermentada, cuajada, gelificada o aromatizada y de natas cumplirá las siguientes normas: Contenido de gérmenes a 30 grad. C (por ml) < o = 100.000 (a).”*

contenido de materia grasa

Fuente del término: Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32013R1308>)

Notas:

Identificador IATE: 1351970

Definición: relación en masa de las partes de materias grasas de la leche por cada 100 partes de la leche de que se trate

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos: contenido en materia grasa láctea; contenido de grasa

Variation

Nombre común:

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“El contenido de materia grasa es uno de los parámetros analíticos de interés en los productos destinados a la alimentación, tanto humana como animal, y, en consecuencia, su determinación es muy habitual.”*

contenido de proteínas

Fuente del término: Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32013R1308>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: proporción en masa de las partes proteicas de la leche por 100 partes de la leche de que se trate (obtenida mediante la multiplicación por 6,38 del contenido total de nitrógeno de la leche expresado en porcentaje en masa).

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos s

Contexto: *“El elevado contenido de proteínas y el contenido sólido general de la leche de oveja hace que sea particularmente adecuada para la producción de quesos y yogur.”*

corteza

Fuente del término: Codex Alimentarius

(<https://www.fao.org/3/i2085s/i2085s.pdf>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: durante la maduración de la cuajada del queso por moldeado en un lugar natural o en entornos en los que la humedad atmosférica y, de ser posible, la composición de la atmósfera están controladas, la parte externa del queso formará una capa semicerrada con un contenido inferior de humedad.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos: corteza del queso

Variation

Nombre común: corteza

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“La corteza está constituida por una masa de queso que, al comienzo de la maduración, tiene la misma composición que la parte interna del queso.”*

critério microbiológico

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

(https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=OJ:JOC_2020_295_R_0005&from=IT)

Notas:

Identificador IATE:

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.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico: criterio microbiológico

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Microbiología

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Los criterios microbiológicos sirven también de orientación sobre la aceptabilidad de los productos alimenticios y sus procesos de fabricación, manipulación y distribución.”*

cuajada

Fuente del término: Directiva (UE) 2015/2203 del parlamento europeo y del consejo de 25 de noviembre de 2015 relativa a la aproximación de las legislaciones de los estados miembros sobre caseínas y caseinatos destinados al consumo humano

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32015L2203&from=IT>)

Notas:

Identificador IATE: 1098885

Definición: producto lácteo obtenido de la coagulación natural o provocada de la leche recién ordeñada sin proceso de fermentación.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: cuajada

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Hay dos variedades de cuajada, la que se obtiene de forma espontánea o natural - apenas con tiene nata ni suero y es muy rica en proteínas lácteas (caseínas) y minerales como el calcio- y la obtenida por coagulación, que es la más consumida.”*

cuajo

Fuente del término: Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español

(<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-1967-16485>)

Notas:

Identificador IATE: 1075922

Definición: extracto líquido, pastoso o en polvo procedente de la maceración de los cuajares de los rumiantes lactantes.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: cuajo

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“El cuajo natural animal es una sustancia que se extrae de la mucosa del estómago de las crías de algunos animales rumiantes en período de lactancia.”*

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

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2017-80723>)

Notas:

Identificador IATE: 853080

Definición: 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.

Notas: 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.

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico: Denominación de Origen Protegida

Variante ortográfica:

Acrónimo: DOP

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Denominación

Contexto: *“Las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) e Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) constituyen el sistema utilizado en nuestro país para el reconocimiento de una calidad diferenciada, consecuencia de características propias y diferenciales, debidas al medio geográfico en el que se producen las materias primas, se elaboran los productos, y a la influencia del factor humano que participa en las mismas.”*

deshidratación

Fuente del término: Real Decreto 2561/1982, de 24 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Industrias, Almacenamiento, Transporte y Comercialización de Leche y Productos Lácteos

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1982-26520>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: consiste en privar a la leche y productos lácteos de parte de su agua de constitución.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: deshidratación

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“La leche en polvo o leche deshidratada se obtiene mediante la deshidratación de leche pasteurizada.”*

elaboración de leche pasterizada

Fuente del término: Real Decreto 2561/1982, de 24 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Industrias, Almacenamiento, Transporte y Comercialización de Leche y Productos Lácteos

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1982-26520>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: consiste en someter la leche natural a un proceso tecnológico autorizado para la destrucción de los gérmenes patógenos y la casi totalidad de la flora banal, sin modificación sensible de la naturaleza fisicoquímica y cualidades nutritivas del producto.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: elaboración de leche pasterizada

Nombre científico:

Variante ortográfica: elaboración de leche pasteurizada

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Por último se comparó este tratamiento con la leche pasteurizada "La Molina" (3% de grasa) en cuanto a sabor mediante una prueba de preferencia con la participación de 80 panelistas, obteniéndose como resultado una preferencia de 77,5% por la leche pasteurizada "La Molina".”*

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

(<https://boe.es/doue/2004/139/L00055-00205.pdf>)

Notas:

Identificador IATE: 1101559

Definición: material utilizado para recubrir y proteger un producto o conjunto de productos que será transportado.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: embalaje

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“NNZ ofrece una amplia gama de materiales para embalar leche en polvo. Entre estos materiales se incluyen los FIBC (Big-bags) y los films de barrera.”*

envasado

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

(<https://boe.es/doue/2004/139/L00055-00205.pdf>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: introducción de un producto alimenticio en un envase o recipiente en contacto directo con el mismo, así como el propio envase o recipiente.

Notas:

Sinónimos: envase

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: envasado

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Para nosotros, cuidar el medioambiente es algo en lo que trabajamos en toda nuestra cadena de valor. Tanto en el proceso de envasado, como en la movilidad de la flota o en nuestra labor de producción.”*

Escherichia coli

Fuente del término: Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1994-20998>)

Notas:

Identificador IATE: 3578869

Definición: grupo de bacterias gramnegativas que residen habitualmente en el intestino de personas sanas, pero algunas de sus cepas pueden provocar infección del tubo digestivo, las vías urinarias o muchas otras partes del organismo.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico: Escherichia coli

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación: E. coli

Usage

Dominio: Infectología

Subdominio: Bacteria

Contexto: *“El origen principal de los brotes de Escherichia coli productora de toxina Shiga son los productos de carne picada cruda o poco cocinada, la leche cruda y las hortalizas contaminadas por materia fecal.”*

Especialidad Tradicional Garantizada

Fuente del término: Reglamento (CE) n° 2527/98 de la Comisión, de 25 de noviembre de 1998, por el que se completa el anexo del Reglamento (CE) n° 2301/97 relativo a la inscripción de determinadas denominaciones en el Registro de certificaciones de características específicas establecido en el Reglamento (CEE) n° 2082/92 del Consejo relativo a la certificación de las características específicas de los productos agrícolas y alimenticios

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-1998-82119>)

Notas:

Identificador IATE: 884560

Definición: productos agrícolas o alimenticios que poseen unos rasgos específicos diferenciadores de otros alimentos de su misma categoría. Además, estos productos deben producirse a partir de materias primas tradicionales, o bien presentar una composición, modo de producción o transformación tradicional o artesanal.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico: Especialidad Tradicional Garantizada

Variante ortográfica:

Acrónimo: ETG

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Denominación

Contexto: *“Considerando que las denominaciones registradas pueden ostentar la mención «especialidad tradicional garantizada» que les queda reservada;”*

establecimiento de transformación

Fuente del término: Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1994-20998>)

Notas:

Identificador IATE: 2248455

Definición: establecimiento y/o explotación de producción en los que se proceda al tratamiento, a la transformación y al envasado de leche y de productos lácteos.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos: establecimiento de transformación de la leche

Variation

Nombre común:

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Industria

Subdominio: Producción lechera

Contexto: *“El presente Real Decreto dispone las condiciones de recepción de la leche cruda en los establecimientos de tratamiento y/o transformación, así como las normas de higiene del ordeño, de la recogida de leche cruda y de su transporte desde la explotación de producción al centro de recogida o de normalización, o al establecimiento de tratamiento o al establecimiento de transformación.”*

establecimiento de tratamiento

Fuente del término: Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1994-20998>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: establecimiento en el que se trate térmicamente la leche.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Industria

Subdominio: Producción lechera

Contexto: *“El presente Real Decreto dispone las condiciones de recepción de la leche cruda en los establecimientos de tratamiento y/o transformación, así como las normas de higiene del ordeño, de la recogida de leche cruda y de su transporte desde la explotación de producción al centro de recogida o de normalización, o al establecimiento de tratamiento o al establecimiento de transformación.”*

estandarización

Fuente del término: Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1994-20998>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: proceso por el cual las grasas, las proteínas, el material sólido no graso y el material sólido total, que se han separado previamente de un producto, vuelven a agregarse a ese producto en las cantidades “estandarizadas” correctas

Notas:

Sinónimos: normalización

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Industria

Subdominio: Producción lechera

Contexto: “Durante la estandarización de productos lácteos, la crema y la leche se separan primero en una línea láctea. Luego, los dos elementos vuelven a mezclarse otra vez.”

esterilización

Fuente del término: Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español

(<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-1967-16485>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: se realiza mediante el calentamiento rápido de la leche a una temperatura de al menos 135 °C, manteniéndola allí durante unos segundos y luego enfriándola rápidamente a temperatura ambiente.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos: esterilización de la leche

Variation

Nombre común:

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Industria

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Tanto la pasteurización como la esterilización originaran pocas alteraciones en el valor nutritivo de la leche.”*

etiquetado

Fuente del término: Real Decreto 2561/1982, de 24 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Industrias, Almacenamiento, Transporte y Comercialización de Leche y Productos Lácteos

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1982-26520>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: proceso por el cual se marca la mercancía con un código único con el objetivo de facilitar su localización y facilitar el control del almacén.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: etiquetado

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Industria

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Durante su transporte, los distintos tipos de leche y productos lácteos dispuestos para la venta al consumidor deberán estar debidamente rotulados, etiquetados o precintados, según el producto de que se trate.”*

explotación de producción

Fuente del término: Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1994-20998>)

Notas:

Identificador IATE: 1443339

Definición: establecimiento en el que se encuentren una o mas vacas, ovejas, cabras o búfalas destinadas a la producción de leche.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos: explotación de producción de la leche; explotación de producción lechera

Variation

Nombre común:

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Industria

Subdominio: Producción lechera

Contexto: *“El tamaño medio de explotación de producción de leche es de 89 vacas/explotación y en aquellas que tienen exclusivamente vacas de aptitud lechera es de 88 vacas/explotación.”*

fabricación de mantequilla

Fuente del término: Real Decreto 2561/1982, de 24 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Industrias, Almacenamiento, Transporte y Comercialización de Leche y Productos Lácteos

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1982-26520>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: consiste en someter la leche o la nata pasterizadas a un proceso tecnológico para obtener un producto semisólido muy rico en grasa.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: fabricación de mantequilla

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Industria

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“La fabricación de mantequilla, es decir, la transformación de nata en mantequilla, se efectúa revirtiendo la emulsión de aceite en agua en una emulsión de agua en aceite.”*

fermentos lácticos

Fuente del término: Codex Alimentarius

(<https://www.fao.org/3/i2085s/i2085s.pdf>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: bacterias que se utilizan en el proceso de elaboración del queso para que se produzca la transformación del azúcar de la leche (lactosa) en ácido láctico, o lo que es lo mismo, la fermentación láctica de la leche.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos: cultivos lácticos

Variation

Nombre común: fermentos lácticos

Nombre científico:

Variante ortográfica: fermentos lácteos

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Los fermentos lácticos se dividen en diferentes categorías según su función: los fermentos lácticos iniciadores (o inóculos) son una categoría específica de bacterias lácticas que se añaden a la leche o a otros alimentos para iniciar la fermentación y obtener el producto deseado.”*

Fondo Español de Garantía Agraria

Fuente del término: Real Decreto 38/2017, de 27 de enero, sobre disposiciones de aplicación de la normativa de la Unión Europea en materia de acciones de información y promoción relativas a productos agrícolas en el mercado interior y en terceros países.

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2017-913>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: organismo autónomo, adscrito al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, a través de la Secretaría General de Agricultura y Alimentación, que tiene como misión principal hacer que las ayudas de la Política Agrícola Común (PAC) se apliquen estrictamente a lograr los objetivos de esta política, llegando de manera eficaz a los beneficiarios que cumplen con los requisitos establecidos para su concesión, dentro de los plazos previstos en la normativa reguladora, fomentando una aplicación homogénea de las ayudas de la PAC en todo el territorio del Estado.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico: Fondo Español de Garantía Agraria O.A.

Variante ortográfica:

Acrónimo: FEAGA

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“La Presidenta del Fondo Español de Garantía Agraria (FEAGA) tiene como misión principal hacer que las ayudas de la*

Política Agrícola Común (PAC) se apliquen estrictamente a lograr los objetivos de esta política, llegando de manera eficaz a los beneficiarios dentro de los plazos previstos y, fomentando una aplicación homogénea de las ayudas de la PAC en todo el territorio del Estado.”

fosfatasa alcalina

Fuente del término: Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1994-20998>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: enzima presente en la leche cruda y progresivamente inactivada por calentamiento a temperaturas superiores a 60°C. Las temperaturas normales de pasteurización baja y alta de la leche la inactivan. Por ello debe estar ausente en una leche correctamente pasteurizada.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico: fosfatasa alcalina

Variante ortográfica:

Acrónimo: ALP

Abreviación:

Usage

Dominio: Química

Subdominio: Leche y derivados

Contexto: *“Es requerido el análisis de ausencia/presencia de fosfatasa alcalina para control de calidad de la leche ya que su ausencia es indicativo que se ha realizado un correcto proceso de pasteurización y con ello la destrucción de todos los microorganismos patógenos que puedan estar presentes en la leche, evitando así cualquier riesgo de transmisión de enfermedades al consumidor.”*

galactosa

Fuente del término: Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32013R1308>)

Notas:

Identificador IATE: 1450248

Definición: monosacárido de la familia de las aldohexosas, que forma parte del disacárido lactosa. Es un esteroisómero (epímero en posición 4) de la glucosa.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico: galactosa

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Química

Subdominio: Química orgánica

Contexto: *“La galactosa compone la mitad de la lactosa, el azúcar que se encuentra en la leche.”*

ghee

Fuente del término: Codex Alimentarius - Norma del codex para los productos a base de grasa de la leche - CODEX STAN 280-197

(<https://www.fao.org/3/i2085s/i2085s.pdf>)

Notas:

Identificador IATE: 1136897

Definición: producto obtenido exclusivamente de la leche, la nata (crema) o la mantequilla (manteca) mediante procedimientos que dan lugar a la eliminación casi total del agua y el extracto seco magro, con un sabor y una estructura física especialmente desarrollados.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: ghee

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“La presente Norma se aplica a la grasa de leche anhidra, la grasa de leche, el aceite de mantequilla (manteca) deshidratado, el aceite de mantequilla (manteca) y el ghee destinados a elaboración ulterior o a uso culinario, que se ajustan a las definiciones de la sección 2 de esta Norma.”*

HACCP

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

(<https://boe.es/doue/2004/139/L00055-00205.pdf>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) es un sistema de inocuidad alimentaria basado en la identificación de todos los peligros potenciales en los ingredientes y los distintos procesos de producción de los alimentos. El objetivo es tomar las medidas necesarias para la prevención de posibles riesgos de contaminación y garantizar así la inocuidad alimentaria.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico: HACCP

Variante ortográfica:

Acrónimo: Hazard Analysis Critical Control Point

Abreviación:

Usage

Dominio: Industria

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Al considerar la posibilidad de someter leche cruda a tratamiento térmico, los operadores de empresa alimentaria deberán:*
a) tener en cuenta los procedimientos establecidos de conformidad con los principios de HACCP con arreglo al Reglamento (CE) n°.../2004 [...].”

helado

Fuente del término: Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1994-20998>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: preparaciones alimenticias que han sido llevadas al estado sólido, semisólido o pastoso, por una congelación simultánea o posterior a la mezcla de las materias primas utilizadas y que han de mantener el grado de plasticidad y congelación suficiente, hasta el momento de su venta al consumidor.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos: producto lácteo helado; crema helada

Variation

Nombre común: helado

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Cuando dichas operaciones se efectúen en el establecimiento, de una instalación y equipos para el enfriamiento, el envasado y el almacenamiento de los productos lácteos helados.”*

homogeneización

Fuente del término: Decisión de Ejecución (UE) 2019/2031 de la Comisión de 12 de noviembre de 2019 por la que se establecen las conclusiones sobre las mejores técnicas disponibles (MTD) en las industrias de alimentación, bebida y leche

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32019D2031>)

Notas:

Identificador IATE: 1450289

Definición: consiste en hacer los glóbulos de grasa más pequeños para que la mezcla de los nutrientes de la leche sea más estable, lo que se conoce técnicamente como “estabilizar la emulsión”, esto evitará que la grasa se oxide o enrancie tan fácilmente, además evita que se separe de la mezcla de nutrientes y facilita su digestión.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: homogeneización

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Industria

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Otro efecto de la homogenización es que hace que la leche sea más blanca, ya que el color de la leche depende del tamaño de los glóbulos de grasa, cuanto más pequeños son éstos, más se va perdiendo la coloración amarillenta para pasar a color blanco (por el efecto de dispersión de la luz).”*

Indicación Geográfica Protegida

Fuente del término: Reglamento (CE) N o 510/2006 del Consejo de 20 de marzo de 2006 sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT-ES/TXT/?fromTab=ALL&from=it&uri=CELEX%3A32006R0510>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: productos que están protegidos por una normativa de la Unión Europea que garantiza el cumplimiento de unos requisitos superiores a los exigidos para el resto de productos.

Notas: Los productos con una Indicación Geográfica Protegida (IGP) poseen alguna cualidad determinada, reputación u otra característica que pueda atribuirse a un origen geográfico concreto y cuya producción, transformación o elaboración se realiza en la zona geográfica delimitada de la que toma su nombre.

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico: Indicación Geográfica Protegida

Variante ortográfica:

Acrónimo: IGP

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Denominación

Contexto: *“Los productos con una Indicación Geográfica Protegida (IGP) poseen alguna cualidad determinada o reputación u otra característica que pueda atribuirse a un origen geográfico [...]”*

industria láctea

Fuente del término: Real Decreto 2561/1982, de 24 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Industrias, Almacenamiento, Transporte y Comercialización de Leche y Productos Lácteos

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1982-26520>)

Notas:

Identificador IATE: 1225651

Definición: sector de la industria que tiene como materia prima la leche procedente de animales (por regla general vacas).

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos: sector lácteo; sector lechero

Variation

Nombre común: industria láctea

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Industria

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Las instalaciones de toda industria láctea se emplearán únicamente para los productos previstos en esta Reglamentación.”*

kéfir

Fuente del término: Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32013R1308>)

Notas:

Identificador IATE: 1134855

Definición: leche fermentada artificialmente y que contiene ácido láctico, alcohol y ácido carbónico.

Notas:

Sinónimos: kéfir de leche; búlgaros; yogur búlgaro; leche kefirada

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico:

Variante ortográfica: kefir

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Los granos de kéfir de leche contienen una compleja mezcla simbiótica microbiana de bacterias del ácido láctico y levaduras en una matriz de polisacáridos y proteínas.”*

laboratorio comunitario de referencia

Fuente del término: Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1994-20998>)

Notas:

Identificador IATE: 1245388

Definición: laboratorios denominados como "referentes", cada uno para un tema específico, en la Unión Europea (UE).

Notas:

Sinónimos: laboratorio de referencia de la Unión Europea

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: laboratorio comunitario de referencia

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo: CRL

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: “[...] garantizar la transmisión de las informaciones facilitadas por el laboratorio comunitario de referencia, contemplado en el capítulo II del anexo F y a los laboratorios encargados de los análisis y de las pruebas de la leche y de los productos lácteos.”

laboratorio nacional de referencia

Fuente del término: Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1994-20998>)

Notas:

Identificador IATE: 1245389

Definición: se encargarán de: 1. De coordinar las actividades de los laboratorios encargados de los análisis de control de las normas químicas o bacteriológicas y de las pruebas previstas en la presente Directiva. 2. De asistir a la autoridad competente en la organización del sistema de control de la leche y de los productos lácteos. 3. De organizar periódicamente ensayos comparativos. 4. De garantizar la transmisión de las informaciones facilitadas por el laboratorio comunitario de referencia, contemplado en el capítulo II del anexo F y a los laboratorios encargados de los análisis y de las pruebas de la leche y de los productos lácteos.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: laboratorio nacional de referencia

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo: LNR

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Se designan como laboratorios nacionales de referencia los señalados en el capítulo I del anexo F.”*

lactoalbúmina

Fuente del término: Real Decreto 2561/1982, de 24 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Industrias, Almacenamiento, Transporte y Comercialización de Leche y Productos Lácteos

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1982-26520>)

Notas:

Identificador IATE: 1136912

Definición: una de las proteínas que se encuentran en el suero de la leche, tanto de los animales como del ser humano. Uno de los aspectos más interesantes de la lactoalbúmina es que contiene gran cantidad de aminoácidos esenciales para nuestro organismo, lo que le confiere un gran valor biológico.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: lactoalbúmina

Nombre científico: alfa-lactoalbúmina ($\hat{I}\pm$ -lactoalbúmina)

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Química orgánica

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Obtener de la leche desnatada o de la mazada, la caseína y sus sales, y de determinados sueros lácteos la lactoalbúmina así como los coprecipitados de sus mezclas.”*

Lactobacillus

Fuente del término: Codex Alimentarius

(<https://www.fao.org/3/i2085s/i2085s.pdf>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: tipo de bacteria que elabora ácido láctico (sustancia compuesta de azúcares que se encuentran en la leche y que también elabora el cuerpo).

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: lactobacilo

Nombre científico: Lactobacillus

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“El califi cativo seleccionado describirá, de manera precisa y que no induzca a error al consumidor, la naturaleza del cambio realizado al yogur a través de la selección de los Lactobacilos específicos en el cultivo para la fabricación del producto.”*

lactoinóculo

Fuente del término: Reglamento (CE) n° 2527/98 de la Comisión, de 25 de noviembre de 1998, por el que se completa el anexo del Reglamento (CE) n° 2301/97 relativo a la inscripción de determinadas denominaciones en el Registro de certificaciones de características específicas establecido en el Reglamento (CEE) n° 2082/92 del Consejo relativo a la certificación de las características específicas de los productos agrícolas y alimenticios

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-1998-82119>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: cultivo de bacterias lácticas, caracterizadas por su termorresistencia y su rapidez de un desarrollo y acidificación, que se obtiene mediante enriquecimiento selectivo de la microflora láctica presente de forma natural en la leche cruda, cuya calidad microbiológica de origen se mantiene.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico: lactoinóculo

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Biología

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“El control tendrá por objeto lo siguiente: - comprobar en las explotaciones, durante la fase de fabricación, el correcto procedimiento de preparación del lactoinóculo natural (del primero,*

de los sucesivos y del lactoinóculo listo para usar), ya que este aspecto constituye un elemento esencial del carácter tradicional del producto, [...].”

lactosa

Fuente del término: Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32013R1308>)

Notas:

Identificador IATE: 1136913

Definición: azúcar que contiene la leche, formado por glucosa y galactosa.

Notas:

Sinónimos: azúcar de leche; azúcar de la leche

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Química

Subdominio: Química orgánica

Contexto: *“Las personas que tienen intolerancia a la lactosa no pueden digerir el azúcar (lactosa) que contiene la leche.”*

leche

Fuente del término: Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32013R1308>)

Notas: con la denominación genérica de leche se comprende única y exclusivamente la leche natural de vaca

Identificador IATE: 3577204

Definición: producto íntegro, no alterado ni adulterado y sin calostros, del ordeño higiénico, regular, completo e ininterrumpido de las hembras mamíferas domésticas sanas y bien alimentadas.

Notas: No obstante, podrá utilizarse el término "leche":

a) para la leche sometida a cualquier tratamiento que no entrañe ninguna modificación de su composición o para la leche cuyo contenido de materia grasa se haya normalizado con arreglo a lo dispuesto en la parte IV;

b) conjuntamente con uno o varios términos para designar el tipo, la clase cualitativa, el origen o la utilización a que se destina la leche, o para describir el tratamiento físico al que se la haya sometido o las modificaciones que haya sufrido en su composición, siempre que dichas modificaciones se limiten a la adición o extracción de sus componentes naturales.

Sinónimos: leche natural; leche líquida

Cuasi sinónimos: leche natural de vaca

Variation

Nombre común: leche

Nombre científico: bos taurus

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“La leche requiere unas precisas técnicas de transformación que aseguren la total eliminación de los patógenos.”*

leche condensada

Fuente del término: Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español

(<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-1967-16485>)

Notas:

Identificador IATE: 1703391

Definición: leche higienizada «concentrada con azúcar», privada de parte de su agua de constitución y cuya conservación se consigue mediante la adición de sacarosa.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: leche condensada

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Gail Borden, Jr. inventó la leche condensada en 1852, porque la leche normal no se almacenaba bien sin refrigeración.”*

leche condensada desnatada

Fuente del término: Directiva 2001/114/CE del consejo de 20 de diciembre de 2001 relativa a determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32001L0114&from=ES>)

Notas:

Identificador IATE: 1137150

Definición: leche parcialmente deshidratada a la que se ha añadido sacarosa (azúcar semiblanco, azúcar blanco o azúcar blanco refinado) y que no contiene en peso más de un 1 % de materia grasa ni menos de un 24 % de extracto seco total procedente de la leche.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: leche condensada desnatada

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“La leche condensada desnatada tiene un contenido máximo de materia grasa de la leche de 1% m/m.”*

leche condensada parcialmente desnatada

Fuente del término: Directiva 2001/114/CE del consejo de 20 de diciembre de 2001 relativa a determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32001L0114&from=ES>)

Notas:

Identificador IATE: 1137061

Definición: leche parcialmente deshidratada a la que se ha añadido sacarosa (azúcar semiblanco, azúcar blanco o azúcar blanco refinado) y que contiene en peso al menos un 1 % y menos de un 8 % de materia grasa y no menos de un 24 % de extracto seco total procedentes de la leche.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: leche condensada parcialmente desnatada

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“La leche condensada parcialmente desnatada tiene una materia grasa de más del 1% y menos del 8% m/m.”*

leche cruda

Fuente del término: Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32013R1308>)

Notas:

Identificador IATE: 1136918

Definición: leche que no haya sido calentada a más de 40 °C, ni sometida a un tratamiento de efecto equivalente.

Notas:

Sinónimos: leche bronca; leche no pasteurizada

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“En la leche cruda pueden encontrarse microorganismos de los diferentes grupos: bacterias, hongos (mohos y levaduras) y virus, los cuales serán descritos brevemente a continuación, de acuerdo a su importancia en la industria láctea.”*

leche de consumo

Fuente del término: Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32013R1308>)

Notas:

Identificador IATE: 1703385

Definición: productos siguientes "leche cruda", "leche entera", "leche semidesnatada", "leche desnatada" destinados a su entrega al consumidor sin más elaboración.

Notas: La leche de consumo deberá:

- a) tener un punto de congelación cercano al punto de congelación medio de la leche cruda en la zona de origen de la recogida;
- b) tener una masa superior o igual a 1 028 gramos por litro en leche de 3,5 % (m/m) de materia grasa a una temperatura de 20 °C o el peso equivalente por litro cuando se trate de leche con un contenido diferente de materia grasa;
- c) contener un mínimo de proteínas del 2,9 % (m/m) en leche de 3,5 % (m/m) de materia grasa, o una concentración equivalente cuando se trate de leche con un contenido diferente de materia grasa.

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“La leche de consumo es el principal producto del sector (78% del total), seguido del yogur y en menor medida del queso. Dentro de la leche de consumo tenemos los siguientes tipos: leche UHT, leche esterilizada, leche pasteurizada, leche aromatizada, leche concentrada y leche en polvo.”*

leche de consumo tratada térmicamente

Fuente del término: Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1994-20998>)

Notas:

Identificador IATE: 1443336

Definición: leche de consumo destinada a la venta al consumidor final y a las colectividades, obtenida mediante tratamiento térmico y que se presente en las formas de leche pasteurizada, leche pasteurizada sometida a alta pasteurización, leche esterilizada y leche UHT, o bien, la leche pasteurizada para su venta a granel a petición del consumidor individual.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: “*La leche cruda de vaca destinada a la producción de leche de consumo tratada térmicamente, de leche fermentada, cuajada, gelificada o aromatizada y de natas cumplirá las siguientes normas: [...].*”

leche deslactosada

Fuente del término: Gobierno de México

(http://sil.gobernacion.gob.mx/Archivos/Documentos/2021/11/asun_4250693_20211104_1636051865.pdf)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: además de someterse al proceso de pasteurización deberá contener un mínimo de 30 grs./Lt de proteína propia de la leche y no menos de 28 grs./Lt de grasa propia de la leche y ser libre de lactosa.

Notas:

Sinónimos: leche sin lactosa

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: leche sin lactosa

Nombre científico: leche delactosada

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“La leche deslactosada es aquella que pueden consumir las personas que son intolerantes a la lactosa (el azúcar de la leche).”*

leche desnatada

Fuente del término: Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32013R1308>)

Notas: leche descremada (México)

Identificador IATE: 1137140

Definición: leche tratada térmicamente cuyo contenido de materia grasa se haya reducido a un porcentaje de un 0,50 % (m/m), como máximo.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Entre los alimentos lácteos, la leche desnatada se ofrece como una alternativa saludable a la leche entera.”*

leche desnatada en polvo

Fuente del término: Directiva 2001/114/CE del consejo de 20 de diciembre de 2001 relativa a determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32001L0114&from=ES>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: leche deshidratada que contiene en peso, como máximo, un 1,5 % de materia grasa.

Notas:

Sinónimos: leche en polvo desnatada

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: leche desnatada en polvo

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“La leche en polvo desnatada se obtiene gracias a un proceso de deshidratación de la leche, donde se evapora el agua obteniendo un polvo que luego se disuelve en agua para ser consumido, y que supone un aporte de proteína láctea.”*

leche destinada a la elaboración de productos lácteos

Fuente del término: Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1994-20998>)

Notas:

Identificador IATE: 1443335

Definición: leche cruda destinada a transformación, la leche líquida o congelada, obtenida a partir de leche cruda, que haya sufrido o no algún tratamiento físico autorizado (como, por ejemplo, un tratamiento térmico o una termización) y cuya composición haya sido modificada o no, siempre y cuando las modificaciones se limiten a la adición y/o a la sustracción de componentes naturales de la leche.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“El presente Real Decreto establece las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche de consumo tratada térmicamente, leche destinada a la elaboración de productos lácteos y productos lácteos destinados al consumo humano.”*

leche en polvo

Fuente del término: Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1994-20998>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: producto seco y pulverulento que se obtiene mediante la deshidratación de la leche natural entera o total o parcialmente desnatada, sometida a un tratamiento térmico equivalente, al menos, a la pasteurización y realizado en estado líquido antes o durante el proceso de fabricación.

Notas:

Sinónimos: leche deshidratada

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“La derogación de la ley nacional italiana prohíbe el uso de leche en polvo, leche concentrada y leche reconstituida para la producción quesera.”*

leche en polvo parcialmente desnatada

Fuente del término: Directiva 2001/114/CE del consejo de 20 de diciembre de 2001 relativa a determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32001L0114&from=ES>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: leche deshidratada con un contenido de materia grasa superior a un

1,5 % e inferior a un 26 % en peso.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: leche en polvo parcialmente desnatada

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“La leche en polvo es la leche totalmente deshidratada, cuyo contenido en agua es igual o inferior a un 5% en peso del producto final. Se obtiene mediante la deshidratación de la leche natural entera, total o parcialmente desnatada.”*

leche enriquecida

Fuente del término: Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español

(<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-1967-16485>)

Notas:

Identificador IATE: 302841

Definición: leche modificada mediante la adición de principios inmediatos, minerales y/o vitaminas.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: leche enriquecida

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“De forma paralela está creciendo el consumo de leches enriquecidas en minerales (calcio) y vitaminas (A, D, E), que ocupan ya una cuota importante de nuestro mercado.”*

leche entera

Fuente del término: Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32013R1308>)

Notas:

Identificador IATE: 1137147

Definición: leche tratada térmicamente que, por su contenido de materia grasa, responda a una de las siguientes fórmulas: leche entera normalizada y leche entera no normalizada.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: leche entera

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“La leche entera ha sido tradicionalmente la más consumida, aunque cuando se comenzó a desnatar y quitar su grasa se favoreció el consumo de estas nuevas variedades.”*

leche entera no normalizada

Fuente del término: Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32013R1308>)

Notas:

Identificador IATE: 1137042

Definición: leche cuyo contenido de materia grasa no haya sido alterado desde la fase de ordeño, ni por adición o supresión de materias grasas de leche, ni por mezcla con leche cuyo contenido natural de materia grasa haya sido alterado.

Notas: el contenido de materia grasa no podrá ser inferior a 3,50 % (m/m)

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación: leche no normalizada

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“En lo que se refiere a la cuestión de conocer cual es el fin de la clasificación de la leche entera, en normalizada y no normalizada, [...], se entiende que la misma se realiza para señalar las dos formas que existen para alcanzar el contenido mínimo en materia grasa, necesario para recibir la denominación de leche entera, sin que a efectos de etiquetado tenga ninguna consecuencia la fórmula que haya sido empleada.”*

leche entera normalizada

Fuente del término: Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32013R1308>)

Notas:

Identificador IATE: 1137041

Definición: leche cuyo contenido de materia grasa alcance como mínimo un 3,50 % (m/m).

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación: leche normalizada

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“La leche entera normalizada (si se obtiene, por supuesto, no de polvo) es la forma más exitosa de procesar la leche.”*

leche especial

Fuente del término: Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español

(<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-1967-16485>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: procedentes de la leche natural mediante ciertas operaciones que cambian o modifican su composición característica.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: leche especial

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Las leches especiales han sido diseñadas para tratar enfermedades infantiles, alergias o molestias digestivas.”*

leche esterilizada

Fuente del término: Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1994-20998>)

Notas: el término no existe en la legislación oficial, solo de forma trasladada de la lengua italiana. Por ese motivo, se ha decidido omitir “a lunga conservazione”.

Identificador IATE:

Definición: leche sometida a un proceso de conservación para destruir gérmenes patógenos. Se destruyen todo tipo de gérmenes debido a una cocción larga de 120 grados centígrados de temperatura durante 20 minutos.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Un estudio revela que la leche esterilizada UHT, la más consumida en España, es menos nutritiva que la leche pasteurizada o cruda.”*

leche evaporada

Fuente del término: Directiva 2001/114/CE del consejo de 20 de diciembre de 2001 relativa a determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32001L0114&from=ES>)

Notas:

Identificador IATE: 1137055

Definición: leche parcialmente deshidratada que contiene en peso al menos un 7,5 % de materia grasa y al menos un 25% de extracto seco total procedente de la leche.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: leche evaporada

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“La leche evaporada es un tipo de leche a la que se le retira el agua mediante un proceso de evaporación.”*

leche evaporada desnatada

Fuente del término: Directiva 2001/114/CE del consejo de 20 de diciembre de 2001 relativa a determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32001L0114&from=ES>)

Notas:

Identificador IATE: 2114227

Definición: leche parcialmente deshidratada que no contiene en peso más de un 1 % de materia grasa ni menos de un 20 % de extracto seco total procedente de la leche.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: leche evaporada desnatada

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“La leche evaporada desnatada sin Lactosa sirve para cocinar salsas y cremas ligeras.”*

leche evaporada parcialmente desnatada

Fuente del término: Directiva 2001/114/CE del consejo de 20 de diciembre de 2001 relativa a determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32001L0114&from=ES>)

Notas:

Identificador IATE: 1137061

Definición: leche parcialmente deshidratada que contiene en peso al menos un 1 % y menos de un 7,5 % de materia grasa, y no menos de un 20 % de extracto seco total procedente de la leche.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: leche evaporada parcialmente desnatada

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Leche evaporada parcialmente desnatada, con materia grasa de 4% y extracto seco magro lácteo de 20%.”*

leche evaporada rica en materia grasa

Fuente del término: Directiva 2001/114/CE del consejo de 20 de diciembre de 2001 relativa a determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32001L0114&from=ES>)

Notas:

Identificador IATE: 2114224

Definición: leche parcialmente deshidratada que contiene en peso al menos un 15 % de materia grasa y no menos de un 26,5 % de extracto seco total procedente de la leche.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: leche evaporada rica en materia grasa

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“En función de su contenido graso encontramos en el mercado la leche evaporada rica en grasa, entera, semidesnatada y desnatada.”*

leche fermentada

Fuente del término: Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español

(<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-1967-16485>)

Notas:

Identificador IATE: 146444

Definición: leche modificada por la acción microbiana o fermentos lácticos, que son específicos para cada tipo de leche.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos: leche acidificada

Variation

Nombre común: leche fermentada

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Los problemas de digestión son comunes en la tercera edad y la leche fermentada es fácil de digerir.”*

leche fresca pasteurizada

Fuente del término: Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español

(<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-1967-16485>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: leche obtenida directamente de la vaca, la cual se ha sometido a un proceso térmico suave de pasteurización en el que la leche es tratada térmicamente a 79°C durante un periodo de 17 segundos, inactivando o eliminando los microorganismos potencialmente peligrosos que pueden provocar enfermedades y preservando prácticamente intactas las propiedades nutricionales y organolépticas de la leche de origen.

Notas:

Sinónimos: leche fresca pasteurizada; leche fresca de vaca

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: leche fresca

Nombre científico: leche fresca entera pasteurizada

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Hay argumentos que confirman que la leche fresca que tomamos hoy es prácticamente la misma, e incluso mejor, que la que tomábamos hace 50 años”*

leche homogeneizada

Fuente del término: Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español

(<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-1967-16485>)

Notas:

Identificador IATE: 1136923

Definición: leche en la cual los glóbulos grasos se han fragmentado en glomérulos de diámetro mucho menor, evitándose así, parcialmente la formación de nata.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: leche homogeneizada

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Además la leche homogeneizada tiene un sabor más agradable. Esto se debe a que la grasa, responsable en gran medida del sabor de la leche, está repartida de forma homogénea por todo el fluido.”*

leche parcialmente deshidratada

Fuente del término: DIRECTIVA 2007/61/CE DEL CONSEJO de 26 de septiembre de 2007 que modifica la Directiva 2001/114/CE relativa a determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES-IT/TXT/?from=IT&uri=CELEX%3A32007L0061>)

Notas:

Identificador IATE: 1137050

Definición: producto líquido, con o sin adición de azúcar, obtenido por eliminación parcial del agua de la leche, de la leche desnatada o parcialmente desnatada o de una mezcla de dichos productos, al que puede habersele añadido nata, leche totalmente deshidrata o ambos productos, sin que la cantidad de leche deshidratada adicionada supere, en el producto final, el 25 % del extracto seco total procedente de la leche.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: leche parcialmente deshidratada

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“La leche deshidratada sin grasa y la leche descremada en polvo son muy similares, pero son definidas por dos conjuntos diferentes de reglamentaciones y autoridades.”*

leche pasteurizada

Fuente del término: Real Decreto 2561/1982, de 24 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Industrias, Almacenamiento, Transporte y Comercialización de Leche y Productos Lácteos

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1982-26520>)

Notas: /

Identificador IATE: 1703392

Definición: leche sometida a una temperatura de pasteurización lenta de 62 °C a 65 °C por 30 minutos o pasteurización de corta duración de 72 °C a 90 °C durante 10 segundos a 20 segundos en un equipo apropiado y enfriada a temperatura igual o menor a 4°C y envasada inmediatamente.

Notas:

Sinónimos: leche higienizada

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico:

Variante ortográfica: leche pasterizada

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“La leche pasteurizada presenta características organolépticas más parecidas a las de la leche cruda en cuanto a condiciones de olor, sabor y color.”*

leche semidesnatada

Fuente del término: Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32013R1308>)

Notas:

Identificador IATE: 1137139

Definición: leche tratada térmicamente cuyo contenido de materia grasa se haya reducido a un porcentaje comprendido entre un 1,50 % (m/m) como mínimo y un 1,80 % (m/m) como máximo

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“La leche semidesnatada se obtiene a partir de leche entera, a la que primero se quita toda su grasa, mediante un proceso de centrifugación, y posteriormente se añade la cantidad de nata requerida .”*

leche termizada

Fuente del término: Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1994-20998>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: leche de vaca, a partir de leche cruda que, de no tratarse en las treinta y seis horas siguientes a su recepción en el establecimiento, presente, antes de la termización, una concentración de gérmenes a 30 grad. C que no supere los 300.000 gérmenes por ml.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico: leche termizada

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Además, por lo que se refiere al queso a base de leche cruda y a base de leche termizada y al queso de pasta blanda, todo rebasamiento de la norma M implicará la búsqueda para detectar la presencia eventual de toxinas en dichos productos.”*

leche totalmente deshidratada

Fuente del término: DIRECTIVA 2007/61/CE DEL CONSEJO de 26 de septiembre de 2007 que modifica la Directiva 2001/114/CE relativa a determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES-IT/TXT/?from=IT&uri=CELEX%3A32007L0061>)

Notas:

Identificador IATE: 1136919

Definición: producto sólido obtenido por eliminación del agua de la leche, de la leche desnatada o parcialmente desnatada, de la nata o de una mezcla de dichos productos, y cuyo contenido de agua es igual o inferior a un 5 % en peso del producto final.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: leche totalmente deshidratada

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“La leche totalmente deshidratada sin grasa y la leche descremada en polvo se clasifican para el uso como ingredientes según el tratamiento térmico usado en su fabricación.”*

leche UHT

Fuente del término: Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1994-20998>)

Notas:

Identificador IATE: 1136928

Definición: obtenida mediante calentamiento en flujo continuo a una temperatura elevada durante un corto lapso de tiempo (como mínimo + 135 grad. C durante por lo menos un segundo) -con el fin de destruir todos los microorganismos residuales de descomposición y sus esporas-, de modo que se reduzcan a un mínimo las transformaciones químicas, físicas y organolépticas.

Notas:

Sinónimos: leche tipo U.H.T.; leche de tipo UHT; leche uperizada; leche ultrapasteurizada

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico:

Variante ortográfica: leche U.H.T.

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“La producción de leche pasterizada sometida a alta pasterización, de leche UHT y de leche esterilizada podrá llevarse a cabo a partir de leche cruda [...].”*

Listeria monocitogenes

Fuente del término: Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1994-20998>)

Notas:

Identificador IATE: 880759

Definición: bacilos grampositivos aerobios o anaerobios facultativos, no acidorresistentes, no encapsulados, no esporulados, beta-hemolíticos, que tienen una movilidad característica en volteretas.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: listeria

Nombre científico: *Listeria monocytogenes*

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación: *L. monocytogenes*

Usage

Dominio: Infectología

Subdominio: Bacteria

Contexto: *“Casi todos los tipos de alimentos pueden albergar y transmitir *L. monocytogenes*, pero en general, la infección se produce por la ingesta de productos lácteos, vegetales crudos, carnes o particularmente alimentos refrigerados que no requieren cocción antes de ingeridos.”*

mantequilla

Fuente del término: Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32013R1308>)

Notas:

Identificador IATE: 1501048

Definición: producto con un contenido de materia grasa láctea igual o superior al 80 % e inferior al 90 %, y contenidos máximos de agua del 16 % y de materia láctea seca no grasa del 2 %.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“La elaboración de la mantequilla tiene sus orígenes en los inicios de la transformación de la leche. Ésta se elaboraba de forma manual en mantequeras de madera.”*

marca sanitaria

Fuente del término: Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1994-20998>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: marca o marchio puesto después de que se hayan llevado a cabo los controles oficiales a que se refiere el artículo 18, apartado 2, letras a) y c), y que certifica que la carne es apta para el consumo humano.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos: marca de salubridad

Variation

Nombre común: marca sanitaria

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Hasta que un establecimiento no haya sido clasificado solo podrá comercializar sus productos a nivel nacional y no podrá ir provisto de la marca sanitaria indicada en el capítulo IV del anexo C.”*

materia grasa láctea anhidra

Fuente del término: Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32013R1308>)

Notas:

Identificador IATE: 1259445

Definición: producto graso obtenido a partir de crema o manteca, por la eliminación casi total de agua y sólidos no grasos, mediante procesos tecnológicamente adecuados

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico:

Variante ortográfica: grasa anhidra de leche; grasa láctea anhidra

Acrónimo: MGLA

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“El contenido graso de la materia grasa láctea anhidra es del 99,7% siendo la humedad no superior al 0,2% y el contenido no graso superior al 0,1%.”*

mazada

Fuente del término: Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32013R1308>)

Notas:

Identificador IATE: 1351525

Definición: producto lácteo que se obtiene del proceso de fabricación de la mantequilla.

Notas:

Sinónimos: suero de mantequilla; buttermilk

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Los granos de mantequilla pasan a través de un canal cónico y de una placa perforada (sección de secado y exprimido), donde se eliminan los restos de mazada aún en la mantequilla.”*

mozzarella

Fuente del término: Reglamento (CE) n° 2527/98 de la Comisión, de 25 de noviembre de 1998, por el que se completa el anexo del Reglamento (CE) n° 2301/97 relativo a la inscripción de determinadas denominaciones en el Registro de certificaciones de características específicas establecido en el Reglamento (CEE) n° 2082/92 del Consejo relativo a la certificación de las características específicas de los productos agrícolas y alimenticios

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-1998-82119>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: queso fresco de pasta hilada, blanda (según la definición del Codex Alimentarius), de fermentación láctica. La forma puede ser esferoidal (de 20 a 250 g de peso), a veces con cabezuela, o trenzada (de 125 a 250 g).

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: mozzarella

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“La mozzarella es un queso producido mediante una técnica consolidada de caseificación de pasta hilada fresca, patrimonio histórico de la industria láctea italiana.”*

nata

Fuente del término: Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32013R1308>)

Notas:

Identificador IATE: 1096418

Definición: producto lácteo fluido comparativamente rico en grasas, en forma de una emulsión de grasa en leche desnatada (descremada), que es obtenida por la separación física de la leche.

Notas:

Sinónimos: crema de leche

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Para ello tiene que estar establecido previamente el porcentaje de grasa de la nata, para luego en esta etapa regular la cantidad de la nata obtenida en la etapa anterior.”*

operador de empresa alimentaria

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

(<https://boe.es/doue/2004/139/L00055-00205.pdf>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: principal responsable de la seguridad alimentaria. La seguridad alimentaria debe garantizarse a lo largo de toda la cadena alimentaria, empezando por la producción primaria.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: operador de empresa alimentaria

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Industria

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Los controles podrán ser llevados a cabo por, o en nombre de: a) el operador de empresa alimentaria que produzca la leche, b) el operador de empresa alimentaria que recoja o transforme la leche, [...]”*

ordeño

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

(<https://boe.es/doue/2004/139/L00055-00205.pdf>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: consiste en la extracción la leche almacenada en las ubres de las hembras en lactación, se puede realizar de forma manual o mecánica.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: ordeño

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Industria

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Sea cual fuera el sistema de ordeño mecánico, este siempre se basa en el vacío que se produce a nivel de las pezoneras de forma cíclica, que es capaz de extraer la leche, alternándose las fases de succión o de expansión y las fases de masaje.”*

organoléptico

Fuente del término: Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32013R1308>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: que puede ser percibido por los órganos de los sentidos.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: organoléptico

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: “[...] los métodos disponibles para determinar la características físicas, químicas y organolépticas de los productos;”

oveja

Fuente del término: Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1994-20998>)

Notas:

Identificador IATE: 1201283

Definición: mamífero rumiante de tamaño mediano, que posee lana y carne muy apreciadas, cuyo macho presenta cuernos arrollados en espiral y de cuya hembra se obtiene leche con la que se elaboran quesos.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: oveja

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“La leche cruda de cabra o de oveja destinada a la producción de leche de cabra o de oveja de consumo tratada térmicamente o a la elaboración de productos a base de leche de cabra o de oveja tratados térmicamente cumplirá las siguientes normas a partir del 1 de enero de 1994: [...]”*

pasteurización

Fuente del término: Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español

(<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-1967-16485>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: consiste en un tratamiento térmico de líquidos o fluidos alimentarios para la eliminación de las bacterias contenidas en ellos. Para su pasteurización, la leche se lleva a una temperatura que oscila entre los 55 y los 75 °C durante 17 segundos.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos: pasteurización de la leche; pasterización térmica

Variation

Nombre común:

Nombre científico:

Variante ortográfica: pasterización

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Industria

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“En cuanto a las propiedades nutricionales, durante la pasteurización prácticamente no hay cambios.”*

pepsina

Fuente del término: Orden de 14 de enero de 1988 por la que se aprueba la norma general de identidad y pureza para el cuajo y otras enzimas coagulantes de leche destinados al mercado interior

(<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-1988-1153>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: enzima del jugo gástrico que hidroliza proteínas, por lo que se utiliza en el tratamiento de digestiones deficientes.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico: pepsina

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Biología

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“El cuajo es el producto obtenido exclusivamente por extracción de los cuajares de rumiantes cuyo componente activo está constituido por quimosina pura o en mezcla con pepsina de rumiantes.”*

permeado de la leche

Fuente del término: Directiva 2007/61/CE del consejo de 26 de septiembre de 2007 que modifica la Directiva 2001/114/CE relativa a determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES-IT/TXT/?from=IT&uri=CELEX%3A32007L0061>)

Notas:

Identificador IATE: 3509906

Definición: producto que se obtiene de la extracción de la proteína y la grasa de la leche mediante ultrafiltración de leche, leche parcialmente desnatada, o leche desnatada.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: permeado de la leche

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“El permeado de leche es un derivado de la producción de otros productos de origen lácteo como el concentrado de proteína de leche, aislado de proteína de leche y leche ultrafiltrada.”*

peroxidasa

Fuente del término: Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1994-20998>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: enzima presente en la leche en cantidades variables y que transfiere el oxígeno de los peróxidos. La enzima es termo resistente hasta 78°C y por ello se ha usado su ensayo, para comprobar si la leche se ha calentado a temperaturas más altas de las empleadas en la pasteurización normal.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos: lactoperoxidasa

Variation

Nombre común:

Nombre científico: lactoperoxidasa

Variante ortográfica:

Acrónimo: POD

Abreviación:

Usage

Dominio: Química

Subdominio: Leche y derivados

Contexto: *“Como la mayoría de las enzimas, la peroxidasa puede ser inactivada por el calor, siendo una de las que precisan mayor temperatura y más tiempo para su inactivación.”*

producto lácteo líquido

Fuente del término: Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1994-20998>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: elaborado líquido a base de leche o que deriva de ella.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: producto lácteo líquido

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Las operaciones de embotellado, de llenado de la leche tratada térmicamente y de los productos lácteos líquidos, así como las operaciones de cierre de recipientes y envases, serán efectuadas automáticamente.”*

productor

Fuente del término: Real Decreto 319/2015, de 24 de abril, sobre declaraciones obligatorias a efectuar por primeros compradores y productores de leche y productos lácteos de vaca, oveja y cabra

(<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2015-4520>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: persona física o jurídica o grupo de personas físicas o jurídicas, independientemente del régimen jurídico, que ejerza su actividad en la producción ganadera y que sea titular de una explotación ganadera dedicada a la producción láctea destinada a la venta.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: productor

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Industria

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Los productores que destinen directamente al consumidor toda o parte de su producción o elaboren productos lácteos de vaca, oveja o cabra en la explotación (venta directa), quedan obligados a incorporar en los primeros veinte días del mes de enero del año siguiente, una declaración anual [...].”*

productos lácteos

Fuente del término: Reglamento (UE) n ° 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013 , por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32013R1308>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: productos derivados exclusivamente de la leche, pudiendo añadirse las sustancias necesarias para su fabricación, siempre que dichas sustancias no se utilicen para sustituir, enteramente o en parte, algún componente de la leche

Notas: Se reservarán únicamente para los productos lácteos las denominaciones siguientes, en todas las fases de comercialización: i) suero lácteo, ii) nata, iii) mantequilla, iv) mazada, v) butteroil, vi) caseínas, vii) materia grasa láctea anhidra (MGLA), viii) queso, ix) yogur, x) kéfir, xi) "kumis", xii) "vili/fil", xiii) "smetana", xiv) "fil", xv) "rjaženka", xvi) "rūgušpiens".

Sinónimos: lácteos; derivados

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Las leches fermentadas se utilizan frecuentemente para fabricar otros productos lácteos.”*

queso

Fuente del término: Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32013R1308>)

Notas:

Identificador IATE: 1531672

Definición: producto fresco o madurado, sólido o semisólido, obtenido de la leche, de la leche total o parcialmente desnatada, de la nata, del suero de mantequilla o de una mezcla de algunos o de todos estos productos, coagulados total o parcialmente por la acción del cuajo u otros coagulantes apropiados, antes del desuerado o después de la eliminación parcial de la parte acuosa, con o sin hidrólisis previa de la lactosa, siempre que la relación entre la caseína y las proteínas séricas sea igual o superior a la de la leche.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Dentro del grupo de los alimentos lácteos, el queso es el que provee mayor cantidad de proteínas al organismo. Esas proteínas, por se derivadas de la leche, tienen un alto valor biológico.”*

queso de pasta azul

Fuente del término: Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2006-17436>)

Notas:

Identificador IATE: 816904

Definición: en el que la maduración se produce, principalmente, como consecuencia del desarrollo característico de mohos en su interior, en la superficie o en ambas partes.

Notas:

Sinónimos: queso azul; queso de vena azul

Cuasi sinónimos: queso madurado con moho

Variation

Nombre común: queso de pasta azul

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“La leche que se utiliza principalmente para la elaboración de queso de pasta azul es la de vaca de la raza frisona.”*

queso de pasta blanda

Fuente del término: Cuadro B - Producción anual y destinos de la leche (todas las clases de leche) en las industrias lácteas

(https://www.mapa.gob.es/es/estadistica/temas/estadisticas-agrarias/2007_CuadroB_tcm30-103667.pdf)

Notas:

Identificador IATE: 771526

Definición: se caracteriza por contener un alto porcentaje de agua en su interior y, por tanto, por una elevada humedad de la pasta (entre el 45 y el 70%) que hace que sea blanda.

Notas:

Sinónimos: queso blando

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: queso de pasta blanda

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Los quesos de pasta blanda deben su suave consistencia a su alto contenido en agua. Este tipo de quesos madura y obtiene su sabor óptimo muy rápido aunque, en comparación con los de pasta dura, se conservan durante menos tiempo.”*

queso de pasta cocida

Fuente del término: Real Decreto 262/2011, de 28 de febrero, por el que se aprueba la norma de composición y características específicas para el queso "Ibérico"

(https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2011-4396)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: quesos de pasta prensada pero en los que la cuajada se calienta a unos 50°C durante una hora para favorecer la eliminación del suero.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: queso de pasta cocida

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Los quesos de pasta cocida tienen sabor dulzón y son muy fundentes y elásticos lo que los hace adecuados para pizzas, fondues, raclettes, sándwiches.”*

queso de pasta dura

Fuente del término: Cuadro B - Producción anual y destinos de la leche (todas las clases de leche) en las industrias lácteas

(https://www.mapa.gob.es/es/estadistica/temas/estadisticas-agrarias/2007_CuadroB_tcm30-103667.pdf)

Notas:

Identificador IATE: 757185

Definición: producto que se caracteriza por un contenido de agua relativamente bajo (alrededor del 35 %) y un sabor muy intenso que, a su vez, se debe al largo tiempo de curado (que va de tres meses a más de tres años).

Notas:

Sinónimos: queso duro

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: queso de pasta dura

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Ejemplos de quesos de pasta dura son el Emmentaler, el Bitto, el Pecorino de pasta dura, el Gruyere, el Parmesano y el Grana.”*

queso de pasta hilada

Fuente del término: Reglamento (CE) n° 2527/98 de la Comisión, de 25 de noviembre de 1998, por el que se completa el anexo del Reglamento (CE) n° 2301/97 relativo a la inscripción de determinadas denominaciones en el Registro de certificaciones de características específicas establecido en el Reglamento (CEE) n° 2082/92 del Consejo relativo a la certificación de las características específicas de los productos agrícolas y alimenticios

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-1998-82119>)

Notas:

Identificador IATE: 1141297

Definición: quesos cuya cuajada se sumerge en agua caliente y luego se somete a un "hilado". Las altas temperaturas y la acidez transforman la estructura de la cuajada, que se vuelve plástica y maleable, permitiendo que el queso se estire en hebras.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: queso de pasta hilada

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Con origen en el sur de Italia, los quesos de pasta hilada tradicionales son provolone, mozzarella y caciocavallo.”*

queso de pasta semicocida

Fuente del término: Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) no 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

([https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:52015XC0303\(02\)&from=FR](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:52015XC0303(02)&from=FR))

Notas:

Identificador IATE:

Definición: cuando la temperatura a la que se calienta la cuajada es inferior a unos 44-45°C.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: queso de pasta semicocida

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“La producción está regulada por Suna rígida disciplina que la define: “un queso graso de pasta semicocida, fabricado con leche entero de vaca perteneciente a la raza valdostana (berrenda roja, berrenda negra, castaña) procedente de un solo ordeñado”.*”

queso de pasta semidura

Fuente del término: Cuadro B - Producción anual y destinos de la leche (todas las clases de leche) en las industrias lácteas

(https://www.mapa.gob.es/es/estadistica/temas/estadisticas-agrarias/2007_CuadroB_tcm30-103667.pdf)

Notas:

Identificador IATE: 757186

Definición: se caracteriza por una mayor consistencia y un sabor más pronunciado que los quesos de pasta blanda, debido a una fase de curado más larga (hasta seis meses). El contenido de humedad de los quesos de pasta semidura está entre el 35 y el 45%.

Notas:

Sinónimos: queso semiduro

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: queso de pasta semidura

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Cada país o región tiene su propio tipo de queso de pasta semidura; todos se producen prácticamente con las mismas técnicas de elaboración, pero se distinguen por su grasa y humedad, textura, maduración y el gusto.”*

queso fresco

Fuente del término: Cuadro B - Producción anual y destinos de la leche (todas las clases de leche) en las industrias lácteas

(https://www.mapa.gob.es/es/estadistica/temas/estadisticas-agrarias/2007_CuadroB_tcm30-103667.pdf)

Notas:

Identificador IATE: 130397

Definición: se caracteriza por tener una elaboración muy elemental y es que simplemente se reduce a acidificar y cuajar la leche para después separar el suero de esta, por lo que conserva una gran cantidad de agua.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: queso fresco

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“A diferencia de otros quesos, los quesos Frescos no requieren tiempo de maduración, por lo que sí es necesario pasteurizar la leche y la nata con la que se elaboran, ya que este proceso ayuda a eliminar todas las bacterias y gérmenes.”*

queso fundido

Fuente del término: Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2006-17436>)

Notas:

Identificador IATE: 134305

Definición: producto obtenido por molturación, mezcla, fusión y emulsión, de una o más variedades de queso con o sin adición de leche, productos lácteos y otros productos alimenticios.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: queso fundido

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“El queso fundido no es queso para fundir, aunque pueda en ocasiones tener esa finalidad.”*

quimosina

Fuente del término: Orden de 14 de enero de 1988 por la que se aprueba la norma general de identidad y pureza para el cuajo y otras enzimas coagulantes de leche destinados al mercado interior

(<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-1988-1153>)

Notas:

Identificador IATE: 1450066

Definición: enzima obtenido bien por extracción de los cuajares de rumiantes, procediendo posteriormente a la separación de la quimosina pura por métodos físico-químicos especiales, o bien por fermentación a partir de un microorganismo modificado genéticamente, en el que se ha incorporado el gen responsable de la síntesis de quimosina de ternera.

Notas:

Sinónimos: renina

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico: quimosina

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Biología

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Se indicará el género, la especie, el gen y la cepa del microorganismo productor de la quimosina y su uso específico para la producción de queso.”*

recipiente herméticamente cerrado

Fuente del término: Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1994-20998>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: envase, estanco al aire, destinado a proteger el contenido contra la penetración de microorganismos durante y después del tratamiento por el calor.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: recipiente herméticamente cerrado

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Industria

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“La leche esterilizada cumplirá los siguientes requisitos:
1. Haber sido calentada y esterilizada en envases o recipientes herméticamente cerrados, permaneciendo intacto el dispositivo de cierre. [...]”*

recuento total bacteriano

Fuente del término: Reglamento (UE) no 142/2011 de la Comisión de 25 de febrero de 2011 por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) no 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo

(<https://www.boe.es/doue/2011/054/L00001-00254.pdf>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: señala la magnitud de la población total bacteriana.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos: cuento bacteriano; recuento de bacterias

Variation

Nombre común: recuento total bacteriano

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Microbiología

Subdominio: Bacteria

Contexto: *“Se mide el efecto de diferentes tiempos de cocimiento (0,5,12y 15 min) sobre el Recuento Total Bacteriano (R.T.) y los Coliformes Totales (C.T.) en 25 chorizos crudos obtenidos en la Provincia de San Jose, Costa Rica.”*

refrigeración

Fuente del término: Real Decreto 2561/1982, de 24 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Industrias, Almacenamiento, Transporte y Comercialización de Leche y Productos Lácteos

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1982-26520>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: consiste en refrigerar leches naturales procedentes de diversas rutas para su utilización propia e posterior traslado a una industria elaboradora.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: refrigeración

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Verificar la temperatura de refrigeración durante el transporte y en el momento de recepción en el establecimiento.”*

retentado de la leche

Fuente del término: Directiva 2007/61/CE del consejo de 26 de septiembre de 2007 que modifica la Directiva 2001/114/CE relativa a determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES-IT/TXT/?from=IT&uri=CELEX%3A32007L0061>)

Notas:

Identificador IATE: 3509905

Definición: producto que se obtiene de la concentración de la proteína de la leche mediante ultrafiltración de leche, leche parcialmente desnatada o leche desnatada.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: retentado de la leche

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“El proceso comprende los pasos de someter la leche a un proceso de ultrafiltración (UF) en el que se obtiene un retentado de UF.”*

sacarosa

Fuente del término: Directiva 2001/114/CE del consejo de 20 de diciembre de 2001 relativa a determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32001L0114&from=ES>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: azúcar común refinado, obtenido a partir de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera. Es un disacárido compuesto por una molécula de glucosa y una molécula de fructosa.

Notas:

Sinónimos: azúcar

Cuasi sinónimos: azúcar común; azúcar de mesa

Variation

Nombre común: sacarosa

Nombre científico: alfa-D-glucopiranosil-beta-D-fructofuranósido

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: “[...] *la conservación de los productos contemplados en los apartados 1 y 2 se obtendrá por lo siguientes procedimientos: “tratamiento térmico (esterilización, UHT, etc.), en el caso de los productos definidos en las letras a) a d) del punto 1, ”*”

salado

Fuente del término: Codex Alimentarius

(<https://www.fao.org/3/i2085s/i2085s.pdf>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: se trata de un intercambio de fluidos entre el queso y la salmuera circundante. En general la difusión de la sal se corresponde con las leyes de difusión de fluidos de distinta presión osmótica.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos: salazón

Variation

Nombre común: salado

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Industria

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Este proceso de difusión de la sal si bien se ha estudiado muchas veces todavía no ha dejado conforme a los investigadores, quienes sustentan que el proceso de salado se produce a través de una innumerable variación de gradientes de concentración salina.”*

salmonela

Fuente del término: Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1994-20998>)

Notas:

Identificador IATE: 1088151

Definición: bacteria anaerobia que contamina los alimentos, produciendo trastornos intestinales.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico: Salmonella spp.

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Infectología

Subdominio: Bacteria

Contexto: *“La leche y los productos lácteos no pasteurizados, a veces conocidos como leche cruda, pueden estar contaminados por salmonela.”*

secado

Fuente del término: Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1994-20998>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: método de conservación de alimentos consistente en extraer el agua de estos, lo que inhibe la proliferación de microorganismos y dificulta la putrefacción.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: secado

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Industria

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Cuando dichas operaciones se efectúen en el establecimiento, de una instalación y equipos que permitan efectuar el secado y el envasado de los productos lácteos en polvo.”*

seroproteínas

Fuente del término: Funcionalidad de Componentes Lácteos - Instituto de Fermentaciones Industriales (CSIC)(<https://digital.csic.es/bitstream/10261/155155/1/seroproteinas.pdf>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: representan alrededor del 20% de las proteínas de la leche de vaca. Se definen como aquellas que se mantienen en solución tras precipitar las caseínas a pH 4,6, a una temperatura de 20°C.

Notas:

Sinónimos: proteínas del suero; proteínas del lactosuero; proteínas del suero lácteo

Cuasi sinónimos: proteína sérica

Variation

Nombre común:

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Química

Subdominio: Química orgánica

Contexto: *“Esto se debe a que el requesón se elabora a partir del suero lácteo; muy rico en seroproteínas (proteínas del suero) que contienen todos los aminoácidos esenciales.”*

siló

Fuente del término: Real Decreto 752/2011, de 27 de mayo, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los agentes del sector de leche cruda de oveja y cabra

(<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2011-9995>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: recipiente de almacenamiento de leche ubicado en los centros lácteos.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: silo

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Industria

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Si la prueba establecida en el apartado 2 del artículo anterior resultara no conforme, la cisterna o el compartimento deberá ser retirado provisionalmente del consumo pudiéndose descargar en un silo vacío.”*

situación sanitaria

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

(<https://boe.es/doue/2004/139/L00055-00205.pdf>)

Notas:

Identificador IATE: 2250473

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;

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: situación sanitaria

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: “[...]. Los documentos también suponen una valiosa herramienta para vigilar la situación sanitaria de los establecimientos.”

Staphylococcus aureus

Fuente del término: Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1994-20998>)

Notas:

Identificador IATE: 869077

Definición: es la más peligrosa de todas los estafilococos, de los que existen muchos tipos. Estas bacterias grampositivas en forma de esfera (cocos) a menudo causan infecciones en la piel, pero pueden causar neumonía, infecciones de las válvulas cardíacas e infecciones de las válvulas cardíacas e infecciones óseas.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: estafilococo

Nombre científico: Staphylococcus aureus

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación: S. aureus

Usage

Dominio: Infectología

Subdominio: Bacteria

Contexto: *“Si Staphylococcus aureus se propaga al hueso desde una infección del torrente sanguíneo o desde una infección de tejidos blandos cercano, como puede ocurrir en las personas que sufren úlceras por presión profunda o úlceras en los pies debidas a la diabetes.”*

suero lácteo

Fuente del término: Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español

(<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-1967-16485>)

Notas:

Identificador IATE: 1135685

Definición: líquidos formados por parte de los componentes de la leche que resultan de diversos procesos de elaboración de productos lácteos.

Notas:

Sinónimos: lactosuero; sueros de lechería; suero de leche

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“El suero de leche, utilizado como fuente de carbohidratos de fácil fermentación, correspondió a un subproducto fresco, obtenido en el procesamiento de la leche de vaca para la producción de queso fresco con el uso de enzimas, por lo que también se le conoce como suero dulce.”*

superficie del queso

Fuente del término: Codex Alimentarius

(<https://www.fao.org/3/i2085s/i2085s.pdf>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: capa externa del queso o a partes del queso, inclusiva del queso rebanado, desmenuzado o rallado. La expresión comprende el exterior del queso entero, independientemente de que se haya formado o no una corteza.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: superficie del queso

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Según otras fuentes, sin embargo, el nombre nació en el momento del Reino de Nápoles, cuando se hacían marcas en la superficie del queso a una marca representando un caballo.”*

tanque de frío

Fuente del término: Real Decreto 752/2011, de 27 de mayo, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los agentes del sector de leche cruda de oveja y cabra

(<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2011-9995>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: recipiente de almacenamiento de leche cruda para su entrega, situado en una explotación o vinculado a ella.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: tanque de frío

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Industria

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“El control será realizado por el tomador de muestras antes de su carga en la cisterna de transporte y consistirá en inspección visual sobre el contenido del tanque de frío para la comprobación del color, olor, apariencia de la leche cruda y ausencia de contaminación macroscópica.”*

termización

Fuente del término: Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1994-20998>)

Notas:

Identificador IATE: 1450684

Definición: el calentamiento de la leche cruda, durante 15 segundos como mínimo, a una temperatura comprendida entre 57°C y 68°C, de forma que la leche, después de dicho tratamiento, reaccione positivamente a la prueba de la fosfatasa.

Notas:

Sinónimos: termización de la leche

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico: termización

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Industria

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“La termización es un proceso utilizado para inhibir la actividad enzimática y reducir la carga microbiológica de la leche a fin de poder mantenerla almacenada en buenas condiciones durante más tiempo a la espera de ser procesada posteriormente.”*

transporte

Fuente del término: Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32013R1308>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: acto y consecuencia de trasladar algo de un lugar a otro.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: transporte

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Industria

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Para poder suministrar con facilidad al mercado productos de calidad satisfactoria y normalizada se deben aplicar normas de comercialización con respecto, en particular, a las definiciones técnicas, las clasificaciones, la presentación, el marcado y el etiquetado, el envasado, el método de producción, la conservación, el almacenamiento, el transporte, la documentación administrativa correspondiente, la certificación y los plazos, así como las restricciones en el uso y la eliminación.”*

tratamiento térmico

Fuente del término: Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1994-20998>)

Notas:

Identificador IATE: 1443338

Definición: cualquier tratamiento por calentamiento que, inmediatamente después de su aplicación, tenga como consecuencia una reacción negativa a la prueba de la fosfatasa.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos: tratamiento térmico de la leche

Variation

Nombre común:

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Industria

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“La leche recién extraída de la vaca (leche cruda) contiene bacterias de origen ecológico y provenientes de la misma vaca, por lo que necesita de un tratamiento térmico para destruir esta carga inicial de bacterias presentes.”*

tuberculosis

Fuente del término: Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1994-20998>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: enfermedad bacteriana que generalmente ataca los pulmones. Pero también puede atacar otras partes del cuerpo, incluyendo riñones, la columna vertebral y el cerebro.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: tuberculosis

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo: TB

Abreviación:

Usage

Dominio: Infectología

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“El presente Real Decreto no será de aplicación a la venta directa al consumidor, por parte del productor, en su explotación, de leche cruda procedente de una cabaña oficialmente indemne de tuberculosis y oficialmente indemne o indemne de brucelosis.”*

ubre

Fuente del término: Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1994-20998>)

Notas:

Identificador IATE: 1450415

Definición: teta de las hembras de los mamíferos.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos: ubre de vaca; glándula mamaria

Variation

Nombre común: ubre

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Biología

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: “[...] *Que no presenten ninguna herida en la ubre que pueda alterar la leche.*”

ultrafiltración

Fuente del término: Reglamento de ejecución (ue) 2016/534 de la Comisión de 31 de marzo de 2016 por el que se modifica el anexo I del Reglamento (CEE) n.o 2658/87 del Consejo, relativo a la nomenclatura arancelaria y estadística y al arancel aduanero común (<https://www.boe.es/doue/2016/089/L00006-00007.pdf>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: se utiliza para concentrar todas las moléculas grandes como grasa y proteína y reducir el contenido de lactosa y minerales, por medio de la selección de una membrana con un tamaño de poro específico entre grasa/proteína, y lactosa/minerales.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico: ultrafiltración

Variante ortográfica:

Acrónimo: UF

Abreviación:

Usage

Dominio: Industria

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Entre los productos lácteos del capítulo 4 se incluyen los permeatos, que son productos lácteos caracterizados por un alto contenido de lactosa obtenidos extrayendo la grasa y las proteínas a partir de leche, lactosuero, nata o suero de mantequilla dulce, o de materias primas similares por ultrafiltración u otras técnicas de transformación.”*

vaca

Fuente del término: Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos.

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1994-20998>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: mamífero rumiante de cuerpo robusto y dos cuernos a ambos lados de la cabeza, del que se aprovechan la leche, la carne y la piel.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: vaca

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“La leche cruda de vaca destinada a la producción de leche de consumo tratada térmicamente, de leche fermentada, cuajada, gelificada o aromatizada y de natas cumplirá las siguientes normas: Contenido de gérmenes a 30 grad. C (por ml) < o = 100.000 (a)”*

vehículo isoterma

Fuente del término: Real Decreto 2561/1982, de 24 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Industrias, Almacenamiento, Transporte y Comercialización de Leche y Productos Lácteos

(<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1982-26520>)

Notas:

Identificador IATE:

Definición: vehículo en que la caja está construido con paredes aislantes, incluyendo puertas, piso y techo, y que permiten limitar los intercambios de calor entre el interior y el exterior de la caja.

Notas:

Sinónimos:

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común: vehículo isoterma

Nombre científico:

Variante ortográfica:

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Industria

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Los transportes que se realicen a distancias superiores a las enunciadas en el párrafo anterior deberán efectuarse en vehículos equipados con cisterna al menos isoterma de acero inoxidable o de cualquier otro material autorizado y dedicada únicamente a este fin. Dichos vehículos irán rotulados con la leyenda <Transporte de leche>, <Vehículo isoterma> o <frigorífico> según el caso.”*

yogur

Fuente del término: Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios

(<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32013R1308>)

Notas:

Identificador IATE: 1134569

Definición: producto de leche coagulada obtenido por fermentación láctica mediante la acción de *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*.

Notas:

Sinónimos: yogur natural

Cuasi sinónimos:

Variation

Nombre común:

Nombre científico:

Variante ortográfica: yoghourt

Acrónimo:

Abreviación:

Usage

Dominio: Gastronomía

Subdominio: Productos lácteos

Contexto: *“Además de ser más digerible que la leche, el yogur es una fuente de proteínas de alto valor biológico, calcio de fácil asimilación, potasio y fósforo.”*

4. Glosario bilingüe italiano - español

Términos en italiano	Términos en español
acido lattico	ácido láctico
Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura	Fondo Español de Garantía Agraria
autorità competente	autoridad competente
azienda di produzione	explotación de producción
bollatura sanitaria	marca sanitaria
brucellosi	brucelosis
bufala	búfala
burrificazione	fabricación de mantequilla
burro	mantequilla
cagliata	cuajada
caglio	cuajo
capra	cabra
carica batterica totale	recuento total bacteriano
caseina	caseína
caseina acida alimentare	caseína ácida alimentaria
caseina presamica alimentare	caseína de cuajo alimentaria
caseinati alimentari	caseinatos alimentarios
catena del freddo	cadena de frío
cella frigorifera	cámara frigorífica
centro di raccolta	centro de recogida
centro di standardizzazione	centro de normalización
chimosina	quimosina
cisterna utilizzata per il trasporto del latte	cisterna para la leche
coagulante animale	coagulante animal
coagulante del latte	coagulante de leche
coagulante microbico	coagulante microbiano
coagulazione	coagulación
coliforme	coliforme
colostro	calostro
commercializzazione	comercialización
condizioni igieniche	condiciones higiénicas
confezionamento	envasado
consumatore	consumidor

contaminazione	contaminación
crema di latte	nata
criterio microbiologico	criterio microbiológico
crosta	corteza
Denominazione di Origine Protetta	Denominación de Origen Protegida
disidratazione	deshidratación
Escherichia coli	Escherichia coli
essiccazione	secado
etichettatura	etiquetado
fermenti lattici	fermentos lácticos
formaggio	queso
formaggio a pasta cotta	queso de pasta cocida
formaggio a pasta dura	queso de pasta dura
formaggio a pasta filata	queso de pasta hilada
formaggio a pasta molle	queso de pasta blanda
formaggio a pasta semicotta	queso de pasta semicocida
formaggio a pasta semidura	queso de pasta semidura
formaggio erborinato	queso de pasta azul
formaggio fresco	queso fresco
formaggio fuso	queso fundido
fosfatasi alcalina	fosfatasa alcalina
furgone isoteramico	vehículo isotermo
galattosio	galactosa
gelato	helado
germe mesofilo	bacteria mesófila
ghee	ghee
grasso del latte anidro	materia grasa láctea anhidra
HACCP	HACCP
imballaggio	embalaje
Indicazione Geografica Protetta	Indicación Geográfica Protegida
industria lattiero-casearia	industria láctea
kefir	kéfir
laboratorio comunitario di riferimento	laboratorio comunitario de referencia
laboratorio nazionale di riferimento	laboratorio nacional de referencia
Lactobacillus	Lactobacillus
latte	leche
latte alimentare	leche de consumo
latte alimentare trattato termicamente	leche de consumo tratada térmicamente
latte arricchito	leche enriquecida
latte concentrato	leche evaporada
latte concentrato ricco di grassi	leche evaporada ricca en materia grasa

latte condensato	leche condensada
latte crudo	leche cruda
latte delattosato	leche deslactosada
latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte	leche destinada a la elaboración de productos lácteos
latte fermentato	leche fermentada
latte fresco pastorizzato	leche fresca pasteurizada
latte in polvere	leche en polvo
latte intero	leche entera
latte intero non normalizzato	leche entera no normalizada
latte intero normalizzato	leche entera normalizada
latte liquido da bere	producto lácteo líquido
latte omogeneizzato	leche homogeneizada
latte parzialmente disidratato	leche parzialmente deshidratada
latte parzialmente scremato	leche semidesnatada
latte parzialmente scremato concentrato	leche evaporada parzialmente desnatada
latte parzialmente scremato concentrato zuccherato	leche condensada parzialmente desnatada
latte parzialmente scremato in polvere	leche en polvo parzialmente desnatada
latte pastorizzato	leche pasteurizada
latte scremato	leche desnatada
latte scremato concentrato	leche evaporada desnatada
latte scremato concentrato zuccherato	leche condensada desnatada
latte scremato in polvere	leche desnatada en polvo
latte speciale	leche especial
latte sterilizzato a lunga conservazione	leche esterilizada
latte termizzato	leche termizada
latte totalmente disidratato	leche totalmente deshidratada
latte UHT	leche UHT
latticello	mazada
lattoalbumina	lactoalbúmina
lattoinnesto	lactoinóculo
lattosio	lactosa
Listeria monocytogenes	Listeria monocitogenes
mammella	ubre
mozzarella	mozzarella
mungitura	ordeño
omogeneizzazione	homogeneización
operatore del settore alimentare	operador de empresa alimentaria
organolettico	organoléptico

pastorizzazione	pasteurización
pecora	oveja
pepsina	pepsina
permeato di latte	permeado de la leche
perossidasi	peroxidasa
prodotti lattiero-caseari	productos lácteos
produttore	productor
produzione di latte pastorizzato	elaboración de leche pasteurizada
recipiente ermeticamente chiuso	recipiente herméticamente cerrado
refrigeratore	tanque de frío
refrigerazione	refrigeración
retentato di latte	retentado de la leche
saccarosio	sacarosa
salatura	salado
Salmonella	salmonela
siero di latte	suero lácteo
sieroproteine	seroproteínas
silo	silo
Specialità Tradizionale Garantita	Especialidad Tradicional Garantizada
stabilimento di trasformazione	establecimiento de transformación
stabilimento di trattamento	establecimiento de tratamiento
standardizzazione	estandarización
Staphylococcus aureus	Staphylococcus aureus
stato sanitario	situación sanitaria
sterilizzazione	esterilización
stoccaggio	almacenamiento
superficie del formaggio	superficie del queso
tenore di cellule somatiche	contenido de células somáticas
tenore di materia grassa	contenido de materia grasa
tenore di materia proteica	contenido de proteínas
termizzazione	termización
trasporto	transporte
trattamento termico	tratamiento térmico
tubercolosi	tuberculosis
ultrafiltrazione	ultrafiltración
vacca	vaca
yogurt	yogur

BIBLIOGRAFÍA

Agrario, C., Castagnoli, S. (2010). EOHS Term: una knowledge base multilingue in materia di sicurezza sul lavoro. En F. Bertaccini, S. Castagnoli y F. La Forgia (Ed.), *Terminologia a colori* (121-162). Hoepli.

Ahmad, K., Davies, A., Fulford, H., & Rogers, M. (1994). What is a term? The semi-automatic extraction of terms from text. En M. Snell-Hornby, F. Pöchhacker, K. Kaindl (Ed.), *Translation studies: an interdiscipline* (267-278). John Benjamins Publishing.

Alberdi, X., García, J., & Ugarteburu, I. (2008). *La definición: del paradigma de la tradición lexicográfica (y terminográfica) al discurso expositivo en textos técnicos; estrategias discursivas*. Universidad de País Vasco.

Albertazzi, R. (2010). Estrazione di definizioni da corpora costruiti ad hoc. En F. Bertaccini, S. Castagnoli y F. La Forgia (Ed.), *Terminologia a colori* (87-120). Hoepli.

Alcaraz Varó, E. (2000). *El inglés profesional y académico*. Alianza Editorial.

Antia, B.E. (2002). Il termine: contesto definitorio e contesto d'uso. En M. Magris, M.T. Musacchio, L. Rega, F. Scarpa (Ed.), *Manuale di terminologia* (99-114). Hoepli.

Arntz, R. y Picht, H. (1989). *Introducción a la terminología*. Madrid: Fundación Germán Sánchez Ruipérez.

Aston, G., Kübler, N. (2010). Using corpora in translation. En A. O' Keffe, M. McCarthy (Ed.), *The Routledge handbook of corpus linguistics* (501-515). Routledge.

Auger, P. y Rousseau, L. J. (1978). *Méthodologie de la recherche terminologique*. Office de la langue française.

Balboni, P. E. (1982). Le microlingue: considerazioni teoriche. En *Scuola e lingue moderne* (20, 107-111, 136-148).

Bertaccini, F. (2003). Il programma Sslmit-trad: la gestione e lo scambio di dati terminologici per traduttori e interpreti.

Biber, D., Conrad, S., Reppen, R. (1998). *Corpus linguistics: Investigating language Structure and Use*. Cambridge University Press.

Boulanger, J. C. (1999). Connivencias y divergencias entre la lexicografía y la terminografía. En *Políticas lingüísticas para América Latina*. (pp. 57-78).

Bowker, L. (1996). Towards a corpus-based approach to terminography. *Terminology. International Journal of Theoretical and Applied Issues in Specialized Communication*, 3(1), (27-52).

Cabré, M.T. (1993). La terminología. Teoría, metodología, aplicaciones. *Antártida/Empúries*.

Cabré, M.T. (1996). Terminology today. En H. Somers (Ed.), *Terminology, LSP, and Translation: Studies in Language Engineering in Honour of Juan C. Sager* (15-33). John Benjamins.

Cabré, M.T. (1998). 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 Aires*, 59-78.

Cabré, M. T. (1999). *Terminology: Theory, methods, and applications* (Vol. 1). John Benjamins Publishing.

Cabré, M. T. (1999a). La Terminología: Representación y Comunicación. Elementos para una teoría de base comunicativa y otros artículos. Universidad Pompeu Fabra.

Cabré, M.T. (2001). La terminología entre la lexicología y la documentación: aspectos históricos e importancia social. En G. Aguado de

Cea, P. Durán Escribano (Ed.), *La investigación en lenguas aplicadas: enfoque multidisciplinar* (65-78).

Cabré, M.T. y Gómez de Enterría, J. (2006). *La enseñanza de los lenguajes de especialidad. La simulación global*. Gredos.

Corradini, C. (1995). *Chimica e tecnologia del latte*. Tecniche nuove.

CST. (2002). *Raccomandazioni per l'attività terminologica*. Seconda edizione rivista e ampliata. Berna: Cancelleria federale – Sezione di terminologia.

Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español (BOE núm. 248, de 17 de octubre de 1967)

Evison, J. (2010). What are the basics of analysing a corpus?. En A. O' Keffe, M. McCarthy (Ed.), *The Routledge handbook of corpus linguistics* (122-135). Routledge.

Felber, H. (1984). *Terminology Manual*. Infoterm.

García de Quesada, M. (2001). *Estructura definicional terminográfica en el subdominio de la oncología clínica*. [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. Depósito Legal: B-35783-2001. <http://elies.rediris.es/elies14/>

Gotti, M. (1991). *I linguaggi specialistici. Caratteristiche linguistiche e criteri pragmatici*. La Nuova Italia.

Kenning, M. (2010). What are parallel and comparable corpora and how can we use them?. En A. O' Keffe, M. McCarthy (Ed.), *The Routledge handbook of corpus linguistics* (487-500). Routledge.

Kilgarriff, A., Baisa, V., Bušta, J., Jakubíček, M., Kovář, V., Michelfeit, J. y Suchomel, V. (2014). The Sketch Engine: ten years on. *Lexicography*. <https://doi.org/10.1007/s40607-014-0009-9>

Koester, A. (2010). Building small specialised corpora. En A. O' Keffe, M. McCarthy (Ed.), *The Routledge handbook of corpus linguistics* (66-79). Routledge.

- Laurén, C. y Picht, H. (1993). *Ausgewälte Texte zur Terminologie*. IITF Infoterm.
- Lehrberger, J. (1982). Automatic translation and the concept of sublanguage. En R. Kittredge y J. Lehrberger (Ed.), *Sublanguage: Studies of Language in Restricted Semantic Domains* (81-106). Walter de Gruyter.
- Lerat, P. (1997). *Las lenguas especializadas*. Ariel.
- Lorente, M. (2001). Teoría e innovación en terminografía: la definición terminográfica. En IULATERM (Ed.), *La terminología científico-técnica* (81-112). Instituto Universitario de Lingüística Aplicada de Barcelona.
- Magris, M., Musacchio, M.T., Rega, L. y Scarpa, F. (2002). *Manuale di terminologia. Aspetti teorici, metodologici e applicativi*. Hoepli.
- Maillot, J., Yebra, V. G., & Muñoz, J. S. (1997). *La traducción científica y técnica*. Gredos.
- Meyer, S. B., Medina-Solórzano, A., & Dahl, W. J. (2012). *De compras para la salud: Yogur*. EDIS, 2012(10).
- Oss Pinter, I. (2010). Falconeria: la terminología tra sincronia e diacronia. En F. Bertaccini, S. Castagnoli y F. La Forgia (Ed.), *Terminologia a colori* (207-226). Hoepli.
- Pieri, R. (2010). Il mercato del latte. Rapporto 2011. Osservatorio sul mercato dei prodotti zootecnici. Franco Angeli editore.
- Prandi, M. (2010). Lessico naturale e lessici di specialità: tra descrizione e normalizzazione. En F. Bertaccini, S. Castagnoli y F. La Forgia (Ed.), *Terminologia a colori* (53-84). Hoepli.
- Rega, L. (2002). Il termine in un'ottica terminologica plurilingue. En M. Magris, M.T. Musacchio, L. Rega, F. Scarpa (Ed.), *Manuale di Terminologia. Aspetti teorici, metodologici e applicativi* (49-62). Hoepli.

Reglamento (UE) no 1308/13 de 17 de diciembre de 2013 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios.

Rey, A. (1995). *Essays on terminology*. John Benjamins.

Reppen, R. (2010). What are the key considerations?. En A. O' Keffe, M. McCarthy (Ed.), *The Routledge handbook of corpus linguistics* (31-37). Routledge.

Rondeau, G. (1984). *Introduction à la terminologie*, 2e édition. Chicoutimi.

Sager, J. C., Dungworth, D., y McDonald, P. F. (1980). *English special languages: principles and practice in science and technology*. Wiesbaden: Brandstetter.

Sager, J. (1990). *A Practical Course in Terminology Processing*. John Benjamins.

Sinclair, J. (1991). *Corpus, Concordance, Collocation*. Oxford University Press.

Soglia, S. (2002). Origine, sviluppo e tendenze della terminologia moderna. En M. Magris, M.T. Musacchio, L. Rega, F. Scarpa (Ed.), *Manuale di Terminologia. Aspetti teorici, metodologici e applicativi* (9-25). Hoepli.

Temmerman, R. (1997). The process of (neo-) lexicalization: the case of the life sciences. En C. de Schaetzen (Ed.), *Terminologie et interdisciplinarité* (48-49). Peeters.

Vilar, M. J., Yus, E., Sanjuan, M. L., Diéguez, F. J., & Rodríguez-Otero, J. L. (2007). Prevalence of and risk factors for *Listeria* species on dairy farms. *Journal of dairy science*, 90(11), 5083-5088. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S002203020771977X>

Vitagliano, M. (2001). *Tecnologie e trasformazioni dei prodotti agrari*. Calderini Edagricole.

Wright, S. E., Budin, G. (2001). Handbook of terminology management, volume 2: Application-oriented terminology management. Amsterdam: Benjamins.

Wüster, E. (1970). Internationale Sprachnormung in der Technik, besonders in der Elektrotechnik (Die nationale Sprachnormung und ihre Verallgemeinerung). Bouveier u. CO. Verlag.

Wüster, E. (1981). L'étude scientifique générale de la terminologie, zone frontalière entre la linguistique, la logique, l'ontologie, l'informatique et la science des choses. En G. Rondeau y H. Felber (Ed.), *Textes choisis de terminologie, vol. 1* (55-113). Université Laval – GIRSTERM.

SITOGRAFÍA

Cabré, M.T. (2000). La terminología tra lessicologia e documentazione: aspetti storici e importanza sociale. *Webspace*.

<http://web.tiscali.it/assiterm91/cabreita.htm>

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. (4 de diciembre, 2015). *Vídeo proceso de producción de la leche* [Video]. YouTube.

<https://www.youtube.com/watch?v=sigeA531sNs>

Riediger, H. (2012). Cos'è la terminologia e come si fa un glossario. http://www.term-minator.it/corso/doc/mod3_termino_glossa.pdf (julio 2022).

RIASSUNTO IN ITALIANO

Lo scopo di questa tesi è creare un glossario bilingue spagnolo-italiano attraverso lo studio dell'industria lattiero-casearia. L'obiettivo è quello di creare repertori terminologici contestualizzati di alcuni settori, secondo determinati parametri che riguardano la caratterizzazione, il significato, l'uso e la corrispondente traduzione. Si tratta di un progetto che ha il fine di offrire a questi settori strumenti linguistici che ne favoriscano la standardizzazione, fornendo al contempo repertori specialistici affidabili ai traduttori e agli altri mediatori della comunicazione.

Il presente lavoro terminologico fa parte del progetto YourTerm. Il glossario prodotto è il risultato di un insieme di nozioni terminologiche teoriche e pratiche e di una collaborazione con il progetto Terminology Without Borders dell'Unità TermCoord dell'Unione Europea.

Il progetto riflette e sostiene l'obiettivo della Direzione generale della Traduzione (DG TRAD) del Parlamento europeo di comunicare con i cittadini in un linguaggio semplice. La Direzione generale della Traduzione permette che i documenti del Parlamento siano disponibili in tutte le lingue ufficiali dei 28 Stati membri dell'UE, facilita la trasparenza, lo scambio e l'accesso ai documenti e, in generale, svolge un ruolo chiave nel preservare la diversità linguistica e culturale dell'Unione. Il suo mandato comprende la traduzione di documenti da e verso le 24 lingue ufficiali, raggiungendo 552 combinazioni linguistiche e offrendo a tutti i cittadini dell'Unione l'accesso ai documenti e la possibilità di comunicare con le istituzioni nella loro lingua madre. Il servizio di traduzione deve inoltre garantire qualità ed efficienza per lo sviluppo di risorse quali strumenti informatici, database terminologici e altre piattaforme di traduzione. La DG TRAD è anche responsabile della gestione delle traduzioni effettuate al di fuori del Parlamento, della loro revisione e delle pratiche di formazione dei traduttori.

L'obiettivo del progetto è quello di migliorare la comunicazione in una serie di settori adattando la terminologia alle esigenze dei cittadini, attraverso la collaborazione con diverse università dell'Unione Europea. I risultati dei progetti saranno utilizzati anche per arricchire IATE (il database terminologico dell'UE) dopo la convalida richiesta dai terminologi delle istituzioni europee.

In particolare, questa tesi si concentra su uno dei campi del progetto: YourTerm FOOD. YourTerm FOOD è un progetto terminologico che mira a creare glossari multilingue sui settori dell'industria alimentare e della gastronomia e a promuovere la gastronomia come parte essenziale del patrimonio e dell'educazione europea. Questo è necessario per promuovere un'alimentazione europea di alta qualità, profondamente legata alle tradizioni locali e ai diversi paesaggi. È essenziale aumentare la consapevolezza e la conoscenza dei cittadini in materia di alimentazione nell'Unione europea e attirare l'interesse internazionale.

Il progetto YourTerm si articola in tre fasi fondamentali:

- la creazione di una banca dati testuale in italiano e spagnolo, nel caso di questo progetto terminologico, cioè un corpus testuale che ha come fonte la legislazione sull'industria lattiero-casearia nel caso specifico;
- la creazione di un database terminologico in formato elettronico attraverso la piattaforma FAIRterm;
- l'edizione finale di un glossario bilingue specializzato (spagnolo-italiano) secondo lo stile e i criteri della banca dati IATE.

Uno degli obiettivi operativi di YourTerm è quello di facilitare l'accesso alle informazioni su diversi settori, in questo caso i prodotti lattiero-caseari, ai cittadini dell'Unione Europea e di arricchire le risorse in italiano e spagnolo. Gli strumenti di base da sviluppare sono un corpus di testi in italiano e spagnolo appartenenti a questo sottodominio e lo sviluppo di una banca dati

terminologica basata sulla conoscenza che includa collegamenti ipertestuali alla base testuale.

Inoltre, tra gli obiettivi generali del progetto c'è il miglioramento dell'analisi nella consultazione di testi specialistici, non solo da parte di specialisti ma anche di utenti e professionisti della comunicazione (traduttori, interpreti, terminologi, editori). La facilità di accesso è misurata in termini di tempo e di efficienza, in ordine alfabetico o concettuale, al fine di rendere la comprensione di specifiche informazioni terminologiche bilingui più accessibile a un'ampia gamma di utenti.

Un altro obiettivo è quello di migliorare la qualità linguistica e comunicativa delle risorse terminologiche dell'UE in italiano e spagnolo, che è rappresentata dalla banca dati IATE. IATE è un database dinamico creato principalmente per supportare la creazione di progetti testuali dell'UE. In quanto banca dati terminologica, il suo ruolo specifico è quello di fornire dati pertinenti, affidabili, controllati e facilmente accessibili che rappresentano un chiaro valore aggiunto rispetto ad altre risorse di informazione lessicale, in particolare le memorie di traduzione e gli archivi elettronici di documenti. La crescente necessità di definizioni terminologiche precise delle attività dell'UE sta diventando sempre più complessa e la necessità di legiferare su questioni linguistiche presuppone un alto livello di qualità. Pertanto, l'IATE deve essere rigorosamente mantenuto e gestito perché le discrepanze tra le diverse versioni linguistiche non possono sempre essere rilevate automaticamente.

Per quanto riguarda i possibili destinatari di questo progetto proposto da YourTerm, esso ha un'ampia area di possibili beneficiari, che potranno utilizzare i risultati di questo lavoro per gli aspetti della vita quotidiana e/o lavorativa. Alcuni di questi gruppi target sono i traduttori e gli interpreti professionisti che hanno bisogno di informazioni aggiornate, sia sulle aree di conoscenza specifiche in cui si svolge il loro lavoro sia sulla terminologia; i

redattori tecnici che devono produrre testi tecnici, non solo di alta qualità ma anche con una certa immediatezza, e quindi devono continuamente sforzarsi di mantenere aggiornata la loro conoscenza dell'area di conoscenza specialistica in cui lavorano e la terminologia utilizzata in essi; i cittadini dell'Unione Europea che devono gestire le 24 lingue utilizzate nell'UE per comunicare.

Concretamente, il processo di lavoro terminologico è definito in due fasi principali, che sono la concezione dell'opera e l'elaborazione dell'opera.

In una prima fase, ci si pone una serie di questioni relative all'ambito del lavoro terminografico, come l'oggetto del lavoro, la delimitazione dell'area di lavoro, il modo di rappresentare i dati, la funzione del lavoro e le risorse disponibili. In generale, le ragioni per intraprendere un lavoro terminologico in un'area specializzata sono quasi sempre determinate da una decisione amministrativa dell'azienda o dell'organizzazione che richiede il servizio terminologico. Tuttavia, la scelta di creare un glossario sui prodotti lattiero-caseari è dovuta a un'esigenza professionale, perché la terminologia in questo campo è incompleta e scarsa nella banca dati IATE dell'Unione Europea.

Inoltre, la delimitazione dell'area di lavoro è una delle questioni principali prima di iniziare l'elaborazione delle schede. È necessario riconoscere la complessità dello studio del campo di attività e tenere conto del fatto che non è possibile sviluppare l'intero dominio, poiché in esso sono coinvolte reti di temi correlati. Ad esempio, se si considera il dominio dell'industria lattiero-casearia, esso comprende non solo i prodotti lattiero-caseari e la loro produzione, ma anche la parte della composizione chimica dei prodotti e le patologie legate a questa produzione.

Successivamente, si selezionano i tipi di documenti in modo da garantire che il lavoro terminologico sia di buona qualità, dando importanza non al numero di documenti ma al loro valore e alla loro relazione con l'argomento

trattato. La ricerca documentale è uno dei modi migliori per organizzare e conoscere l'argomento su cui lavorare. Questa ricerca raccoglie tutti i testi specialistici come articoli, norme nazionali e comunitarie, manuali, ecc. Inoltre, include precedenti lavori terminologici di altri specialisti e interrogazioni di banche dati terminologiche (IATE, in questo caso). Il fine è quello di compilare un corpus che, a sua volta, verrà utilizzato per costruire un database testuale dal quale verranno estratte le informazioni da inserire nel database da cui verrà generato il glossario. Per la creazione del corpus in questo progetto terminologico, si è deciso di utilizzare la documentazione nazionale e internazionale sulla legislazione nazionale spagnola, italiana e dell'Unione Europea.

La ricerca documentale porta all'elaborazione della strutturazione concettuale del campo di lavoro, che può essere rappresentata da un albero di campo. L'elaborazione dell'albero di campo è fondamentale per strutturare l'insieme di nozioni che si riferiscono agli oggetti del mondo reale, una strutturazione che riflette le attività concrete del campo analizzato.

La fase successiva è quella della creazione del corpus su cui si basa l'elaborazione finale delle schede terminologiche. Lo strumento necessario per la compilazione del corpus è stato Sketch Engine. Sketch Engine (noto anche come SkE o Word Sketch Engine) è un sistema di analisi del corpus che incorpora schizzi di parole (cioè un riassunto automatico di una pagina del comportamento grammaticale e collocativo di una parola) (Kilgarriff et al. 2004), otto relazioni grammaticali e un thesaurus distributivo. Gli algoritmi analizzano testi autentici di miliardi di parole (corpus testuale) per identificare ciò che è tipico della lingua e ciò che è raro, insolito o in uso emergente. È stato progettato anche per applicazioni di text mining o di analisi. Sketch Engine contiene 600 corpora pronti all'uso in più di 90 lingue, ognuno dei quali ha una dimensione massima di 60 miliardi di parole. Offre inoltre la

possibilità di accedere al corpus attraverso il programma di analisi lessicale di Sketch Engine per lavorare con esso da un punto di vista linguistico, ad esempio per generare concordanze, liste di frequenza, collocazioni o schizzi di parole.

Il passo successivo è la creazione vera e propria del glossario, che comprende l'elaborazione dei dati e la stesura delle schede terminologiche. Lo strumento utilizzato per la compilazione dei record terminologici è FAIRterm. FAIRterm è un programma gratuito per la compilazione di registri terminologici multilingue. È stato progettato per supportare il lavoro di professionisti del linguaggio come terminologi, traduttori, redattori tecnici, ricercatori e studenti. È in grado di compilare registri terminologici multilingue in tutte le 24 lingue ufficiali dell'UE. FAIRterm offre una visione bilingue del registro terminologico: può lavorare con due lingue contemporaneamente. Le categorie di dati offerte da questo modello forniscono all'utente un quadro linguistico e concettuale completo del termine sia nella lingua di partenza che in quella di arrivo. In questo contesto, la tesi presenta una ricerca terminografica applicata a un ambiente professionale reale con l'obiettivo di servire come strumento per l'elaborazione di traduzioni spagnolo-italiano e italiano-spagnolo in un settore specifico

Dal punto di vista organizzativo e pratico, questa tesi si compone di quattro parti, strutturate in quattro capitoli.

Il primo capitolo analizza il rapporto tra i linguaggi specializzati e il linguaggio naturale e i fenomeni di varietà all'interno dei linguaggi specializzati. Descrive la terminologia come disciplina e i suoi presupposti teorici, presentando una panoramica storica di come è nata e di come si è sviluppata fino ad oggi. Inoltre, un paragrafo è dedicato alla problematica differenziazione tra terminologia e lessicologia, e quindi tra terminografia e lessicografia. Vengono poi descritti i diversi tipi di corpora, i metodi utilizzati

per crearli e le modalità di analisi, nonché l'importanza che hanno acquisito nella terminologia. Questo lavoro arricchisce la conoscenza teorica e pratica della terminologia e del lavoro terminologico, in quanto è necessario consultare la documentazione terminologica e i fondamenti per metterla in pratica per realizzare questa ricerca.

Nel secondo capitolo viene spiegato il dominio di analisi di questa tesi. Descrive la classificazione dei prodotti lattiero-caseari in base alla legislazione europea, le tecniche di lavorazione, i metodi di trasformazione e i processi utilizzati per produrre i diversi prodotti lattiero-caseari, oltre ad analizzare il contesto chimico e biologico dei prodotti lattiero-caseari.

Il terzo capitolo si concentra sulla descrizione delle diverse fasi del processo di lavoro terminografico: la selezione del corpus di studio, il tracciamento delle unità terminologiche e il loro affinamento, l'elaborazione di un albero concettuale, la revisione delle informazioni terminologiche raccolte e l'arricchimento del database nel gestore terminologico FAIRterm. Inoltre, verranno descritti i campi scelti per le schede terminologiche, la loro descrizione e gli eventuali problemi incontrati nella stesura delle schede terminologiche.

L'ultimo capitolo, il quarto, presenta le schede terminologiche, in italiano e in spagnolo.

In conclusione, il presente progetto terminologico è stato redatto per fornire delle informazioni affidabili, aggiornate e accessibili, adattando la terminologia alle esigenze degli utenti. Questi presupposti garantiscono un lavoro chiaro e rappresentano un chiaro valore aggiunto rispetto ad altre risorse di informazione lessicale.