



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Alimenti: istruzioni per l'uso

Indice

[Abbattitore](#)

[Acidi grassi](#)

[Addensanti](#)

[Additivo alimentare](#)

[Adulterazione](#)

[Aerobi](#)

[Affumicatura](#)

[Age](#)

[Agenti lievitanti](#)

[Alimenti funzionali](#)

[Alimento](#)

[Allergene alimentare](#)

[Allergia alimentare](#)

[Alterazione](#)

[Amido](#)

[Amminoacidi](#)

[Anaerobi](#)

[Antibiotico](#)

[Antiossidanti](#)

[Aromi](#)

[Assunzioni di riferimento](#)

[Atmosfera protettiva](#)

[Batteri](#)

[Biodegradabile](#)

[Biologico](#)

[Botulismo](#)

[Calorie](#)

[Carboidrati](#)

[Celiachia](#)

[Ceneri](#)

[Claims](#)

[Coadiuvante tecnologico](#)

[Codex alimentarius](#)

[Codice a barre](#)

[Colesterolo](#)

[Colorante](#)

[Condizioni di conservazione](#)

[Congelamento](#)

[Conservante](#)

[Conserve](#)

[Contaminanti](#)

[Contaminazione](#)

[Contraffazione](#)

[Cottura](#)

[Data di scadenza](#)

[Denominazione dell'alimento](#)

[Deperibile](#)

[Detergente](#)

[Dichiarazione nutrizionale](#)

[Dieta](#)

[Disidratazione o concentrazione](#)

[Disinfettante](#)

[DOC \(denominazione di origine controllata\)](#)

[DOCG \(denominazione di origine controllata e garantita\)](#)

[DOP \(denominazione di origine protetta\)](#)

[E \(metrologica\)](#)

[E-Commerce](#)

[Edulcorante](#)

[EFSA](#)

[Emulsionante](#)

[Enzima alimentare](#)

[Essiccamento](#)

[Estratto secco](#)

[Etichettatura](#)

[Falsificazione](#)

[Fermentazione](#)

[Fibre alimentari](#)

[Filiera agroalimentare](#)

[Fitofarmaci](#)

[Frode alimentare](#)

[Fruttosio](#)

[Gamma](#)

[Gas d'imballaggio](#)

[GDO](#)

[Glucosio](#)

[Glutine](#)

[GMP](#)

[Grassi](#)

[Grassi idrogenati](#)

[HACCP](#)

[Halal](#)

[Humus](#)

[Igiene alimentare](#)

[IGP](#)

[Inacidimento o idrolisi](#)

[Indice glicemico](#)

[Ingrediente](#)

[Integratore alimentare](#)

[Intolleranza](#)

[Intossicazione alimentare](#)

[Irraggiamento](#)

[Irrancidimento](#)

[Istamina](#)

[Istruzioni per l'uso](#)

[Lattosio](#)

[Licopene](#)

[Lieviti](#)

[Liofilizzazione](#)

[Lipidi](#)

[Lotto di produzione](#)

[Merceologia alimentare](#)

[Metrologia](#)

[Micotossine](#)

[Microfiltrazione](#)

[Microrganismi](#)

[Moca](#)

[Muffe](#)

[Non conformità](#)

[Novel food](#)

[Nutraceutici](#)

[Nutriente](#)

[OGM](#)

[OSA](#)

[Ossidazione](#)

[Panel test](#)

[Pastorizzazione](#)

[PAT \(prodotti agroalimentari
tradizionali\)](#)

[Patogeno](#)

[Polifenoli](#)

[Polioli](#)

[Prodotti primari](#)

[Prodotto alimentare](#)

[Prodotto alimentare preimballato](#)

[Proteine](#)

[QR code](#)

[Quantità netta](#)

[Quantità nominale](#)

[Quid](#)

[Quiescenza](#)

[Radicali liberi](#)

[Refrigerazione](#)

[Residuo fisso](#)

[Riciclo](#)

[Rintracciabilità](#)

[Saccarosio](#)

[Salagione](#)

[Salamoia](#)

[Sale](#)

[Sali minerali](#)

[Shelf life](#)

[Sindrome sgombroide](#)

[Sofisticazione](#)

[Sottovuoto](#)

[Spore](#)

[Sterilizzazione](#)

[STG \(specialità tradizionali
garantite\)](#)

[Stoccaggio](#)

[Surgelati](#)

[Surgelazione](#)

[Tempo di incubazione](#)

[Titolo alcolometrico](#)

[TMC \(termine minimo di
conservazione\)](#)

[Tossine](#)

[Tossinfezione](#)

[Tracciabilità](#)

[Trigliceridi](#)

[UE](#)

[UHT](#)

[UV](#)

[Valore energetico o energia](#)

[Veicolo di contaminazione](#)

[Virus](#)

[Vitamine](#)

[Zona di pericolo](#)

[Zuccheri](#)

A

ABBATTITORE: attrezzatura utilizzata per raffreddare velocemente gli alimenti. Si aumenta in questo modo il tempo di conservazione dei prodotti in quanto il freddo impedisce la moltiplicazione batterica.

Cfr. [REFRIGERAZIONE](#) e [CONGELAMENTO](#).

ACIDI GRASSI: sono gli elementi costitutivi di quasi tutti i grassi vegetali e animali. In base alla presenza di doppi legami nella loro molecola, gli acidi grassi possono essere classificati come saturi (assenza di doppi legami), monoinsaturi (presenza di un doppio legame), polinsaturi (presenza di due o più doppi legami). Gli acidi grassi si distinguono anche per lunghezza della molecola. Gli **acidi grassi saturi** si trovano soprattutto in prodotti caseari, uova, carne e in alcuni oli vegetali (di cocco e di palma). Gli **acidi grassi monoinsaturi** si trovano principalmente negli oli di oliva, mentre gli **acidi grassi polinsaturi** si trovano principalmente negli oli vegetali (lino, girasole, ecc) e alcuni tipi di pesce. Gli **acidi grassi saturi** dovrebbero essere limitati nella dieta in quanto tendono a depositarsi sulle pareti delle arterie e sono correlati con un aumento del livello di colesterolo.

ADDENSANTI: additivi alimentari la cui funzione è quella di agire sulla viscosità di un liquido aumentandola, conferendo una consistenza gelatinosa.

Cfr. [ADDITIVO ALIMENTARE](#).

Per approfondimenti:

http://www.lab-to.camcom.it/Page/t10/view_html?idp=1618

ADDITIVO ALIMENTARE: sostanza intenzionalmente aggiunta agli alimenti per uno scopo tecnologico nella fabbricazione, nella trasformazione, nella preparazione, nel trattamento, nell'imbballaggio, nel trasporto o nel magazzinaggio degli stessi; vengono indicati con il nome della categoria (es. coloranti) seguita dalla denominazione specifica (es. curcumina) o eventualmente dal numero E (es. E 100).

Per approfondimenti:

http://www.lab-to.camcom.it/Page/t10/view_html?idp=1618

ADULTERAZIONE: consapevole e deliberata variazione della composizione di un prodotto alimentare, es. acqua nel vino, olio di oliva misto ad olio di semi.

Cfr. [FRODI ALIMENTARI](#).

Per approfondimenti:

<http://www.to.camcom.it/guide-ai-diritti-agroalimentare>

AEROBI: si definiscono aerobi i batteri che necessitano dell'ossigeno per la loro moltiplicazione, rappresentano la maggior parte dei batteri.

AFFUMICATURA: processo utilizzato per favorire la conservazione di un alimento, conferisce un aroma ottenuto principalmente attraverso la combustione del legno (trattamento termico).

AGE: acronimo per "acidi grassi essenziali"; vengono definiti in questo modo poiché vanno introdotti attraverso la dieta dato che l'organismo non è in grado di sintetizzarli. Questi acidi grassi sono necessari per mantenere le regolari funzioni metaboliche, ne fanno parte gli **omega 3** e **gli omega 6**.

AGENTI LIEVITANTI: additivi alimentari che liberano gas e aumentano il volume dell'impasto (es. bicarbonato di sodio).

Cfr. [ADDITIVO ALIMENTARE](#).

Per approfondimenti:

www.lab-to.camcom.it/Page/t10/view_html?idp=1618

ALIMENTI FUNZIONALI: secondo fonti autorevoli, es. l'Azione concertata della Commissione sulla scienza degli alimenti funzionali in Europa (FUFOSE), è funzionale «*un alimento che ha un effetto benefico (dimostrabile) su una o più funzioni nell'organismo, al di là degli effetti nutrizionali, in un modo rilevante per il miglioramento dello stato di salute e benessere e/o per ridurre il rischio di malattia. Esercitano la loro funzione nelle quantità normalmente previste da una dieta equilibrata. Sono consumati come parte di un regime alimentare normale nell'ambito del quale dimostrano i loro effetti, non sono pillole o capsule, ma parte del normale regime alimentare*».

Esempi

- un cibo con un componente aggiunto (per esempio yogurt con fitosteroli);
- un cibo cui è stato ridotto o eliminato un componente (per esempio formaggio a basso contenuto di grassi).

Per approfondimenti:

<http://ils.eu/fufose/>

ALIMENTO: qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento Cfr. [PRODOTTO ALIMENTARE](#).

ALLERGENE ALIMENTARE: ingrediente o coadiuvante tecnologico in grado di provocare allergia (nei soggetti allergici), usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata. Nella normativa relativa all'etichettatura degli alimenti è presente l'elenco delle sostanze allergeniche, che devono essere evidenziate graficamente nell'elenco degli ingredienti. Cfr. [ALLERGIA ALIMENTARE](#).

Per approfondimenti:

www.lab-to.camcom.it/Page/t10/view_html?idp=1573

ALLERGIA ALIMENTARE: reazione del sistema immunitario verso uno specifico alimento o componenti alimentari riconosciuti estranei dal soggetto allergico, ingeriti anche in piccole quantità, che si manifesta generalmente con una sensazione di prurito in bocca, in gola e a livello delle orecchie, orticaria, prurito, gonfiore in viso (attorno a occhi, labbra, lingua e palato). In alcuni casi la reazione può essere così violenta da mettere in pericolo la vita del paziente (shock anafilattico), caratterizzata da difficoltà respiratorie, vertigini e sensazione di svenimento.

Per approfondimenti:

www.lab-to.camcom.it/Page/t10/view_html?idp=1573

ALTERAZIONE: fenomeno naturale di deterioramento o invecchiamento di ogni essere vivente, compresi gli alimenti, che comporta modifiche delle caratteristiche organolettiche (colore, odore, consistenza e sapore). In alcuni casi il fenomeno è accelerato a causa del mancato rispetto delle buone pratiche di lavorazione e/o delle norme igieniche. Le tecniche di conservazione (es. congelamento, sterilizzazione) servono a ritardare o impedire questi fenomeni. A differenza della contaminazione un alimento alterato si distingue ad occhio nudo per le modifiche delle sue caratteristiche organolettiche (es. carne di colore diverso dal rosso, odore pungente, ecc.). In alcuni casi l'alimento alterato può contenere anche microrganismi patogeni.

Cfr. [CONTAMINAZIONE](#) e [PATOGENI](#).

AMIDO: è un carboidrato complesso formato da diverse unità zuccherine. Si trova principalmente in alimenti quali cereali, riso, patate e legumi.

AMMINOACIDI: elementi costitutivi delle proteine, si dividono in due grandi categorie, gli aminoacidi essenziali, che non vengono prodotti dall'organismo umano, ma sono assunti solo attraverso l'alimentazione (es. lisina, triptofano), e gli aminoacidi non essenziali, che l'organismo produce in base al proprio bisogno (es. cisteina, alanina).

ANAEROBI: si definiscono anaerobi i batteri che si moltiplicano in assenza di ossigeno, il *Cloostidium Botulinum* è il più temuto dei batteri anaerobi.

ANTIBIOTICO: sostanza prodotta da microrganismi capace di agire su altri microrganismi (o su cellule viventi), inibendone la crescita o distruggendoli (battericida), la cui presenza nell'alimento è vietata.

ANTIOSSIDANTI: sostanze in grado di contrastare l'azione lesiva dei radicali liberi contenenti ossigeno e di esercitare pertanto un'azione protettiva sull'integrità cellulare, prolungano inoltre la conservazione degli alimenti, proteggendoli dall'ossidazione (es. irrancidimento dei grassi, variazione del colore).

Per approfondimenti:

www.lab-to.camcom.it/Page/t10/view_html?idp=1618

AROMI: composti non destinati ad essere consumati nella loro forma originale, bensì usati per conferire odore e/o sapore agli alimenti. La legislazione comunitaria e nazionale definisce diversi tipi di aromi:

1. aromi naturali, natural-identici ed aromi artificiali
2. preparazioni aromatiche di piante o di origine animale
3. aromatizzanti di trasformazione che sviluppano aromi dopo riscaldamento
4. aromi di fumo o di affumicatura.

Per approfondimenti:

Consultare pagina 13 della guida "Additivi alimentari", al seguente link:

http://images.lab-to.camcom.it/f/Modulistica/16/1696_LCCCT_1912017.pdf

ASSUNZIONI DI RIFERIMENTO: sono indicatori che suggeriscono la quantità di energia e nutrienti che un adulto, in buono stato di salute, e con una media attività fisica, deve assumere quotidianamente. Essi possono essere espressi con sigle differenti, tra cui la più comune è AR.

ATMOSFERA PROTETTIVA: miscela di gas d'imballaggio autorizzati, utilizzata per confezionare gli alimenti e prolungarne la conservazione.

Cfr. [GAS DI IMBALLAGGIO](#).

B

BATTERI: microrganismi unicellulari capaci di adattarsi in diversi tipi di ambienti (acqua, terra e aria). Si riproducono rapidamente (e autonomamente) dividendosi in due attraverso un processo chiamato "scissione binaria". Poiché un batterio in condizioni ideali impiega dai 10 ai 20 minuti per moltiplicarsi, è possibile passare da un batterio a milioni in poche ore. Le condizioni ideali sono la presenza di alimenti, acqua, temperatura compresa tra 4°C e 60°C.

BIODEGRADABILE: materiale che viene decomposto da microrganismi in elementi più semplici che non danneggiano l'ambiente.

Per approfondimenti:

www.to.camcom.it/n-22010-gli-imbballaggi-dei-prodotti-alimentari-sicurezza-ed-aspetti-ambientali

BIOLOGICO: alimento ottenuto mediante produzione biologica, tecnica agricola o di allevamento che rispetta i sistemi e i cicli naturali, esclude l'uso di OGM (organismi geneticamente modificati), mantiene un elevato livello di benessere degli animali, ed esclude o limita l'uso di sostanze chimiche nei fertilizzanti e nei mangimi.

Per approfondimenti:

www.to.camcom.it/9-prodotti-biologici

BOTULISMO: grave forma di intossicazione alimentare con sintomi prevalentemente nervosi, dovuta all'ingestione e all'assorbimento della tossina prodotta dal batterio *Clostridium Botulinum*. E' tra le malattie alimentari più temute a causa della sua letalità, spesso elevata. I prodotti più a rischio sono i cibi in scatola/vetro, le cosiddette "conserve", preparate con ingredienti contaminati dal microrganismo e/o sottoposti a temperature non adeguate durante la cottura (es. temperature inferiori a 121°C al cuore del prodotto).

Cfr. [INTOSSICAZIONE](#) e [CONSERVE](#).

Per approfondimenti:

Consultare pagina 49 della guida "ingredienti in cucina" al seguente link:

http://images.to.camcom.it/f/Consumatori/27/27574_CCIAATO_1852015.pdf

C

CALORIE: quantità di energia che può fornire un alimento all'organismo rispetto alla dose assunta. Come unità di misura del potere calorico degli alimenti si può utilizzare la "kcal" o il "kJ";
1kcal = 4.186 kJ.

CARBOIDRATI: sono chiamati anche glucidi, hanno la funzione di fornire energia all'organismo. Possono essere complessi (amidi) contenuti principalmente nella pasta e riso, pane e derivati, il cui assorbimento è piuttosto lento, e semplici, contenuti nella frutta, nel latte, nello zucchero da cucina, il cui assorbimento è molto rapido. Gli zuccheri semplici sono correlati ad un aumentato rischio di malattie quali obesità e diabete mellito e per questo motivo bisogna limitarne l'introduzione.

CELIACHIA: infiammazione cronica dell'intestino tenue, causata in soggetti geneticamente predisposti dall'ingestione di glutine. Le persone affette da celiachia sono intolleranti al glutine, una proteina contenuta in alcuni cereali (grano, orzo, segale, avena, farro e grano Khorosan).
Cfr. [GLUTINE](#).

Per approfondimenti:

Consultare pagina 9 e seguenti della guida "Allergeni" al seguente link:
http://images.lab-to.camcom.it/f/Modulistica/15/1543_LCCCT_2062016.pdf

CENERI: componenti minerali che costituiscono l'alimento, la loro quantità può servire per fare una classificazione merceologica di alcuni alimenti come ad esempio la farina.
Cfr. FARINA.

Per approfondimenti:

Consultare pagina 11 della guida "Ingredienti in cucina" al seguente link:
http://images.to.camcom.it/f/Consumatori/27/27574_CCIAATO_1852015.pdf

CLAIMS: indicazioni facoltative, nutrizionali o salutistiche, che si possono trovare nell'etichetta dei prodotti alimentari, comprese le rappresentazioni grafiche, che affermino o suggeriscano o sottintendano che un alimento abbia particolari caratteristiche. Le indicazioni nutrizionali si riferiscono a particolari proprietà nutrizionali benefiche, relative all'energia o a sostanze nutritive quali zuccheri, grassi, fibre, che l'alimento contiene in proporzioni ridotte o accresciute o non contiene; le indicazioni salutistiche evidenziano un rapporto tra l'alimento e la salute. E' possibile inserire solo le indicazioni previste dalla normativa specifica, nel rispetto delle condizioni evidenziate.

Per approfondimenti:

Consultare pagina 53 e seguenti, della guida "Etichettatura alimentare" al seguente link:
https://www.to.camcom.it/sites/default/files/regolazione-mercato/Guida_Etichettatura_alimentare.pdf

COADIUVANTE TECNOLOGICO: sostanza che non viene consumata come ingrediente alimentare in sé, ma che è volontariamente aggiunta durante la produzione alimentare per esercitare una determinata funzione tecnologica; nell'alimento (prodotto finito) possono essere presenti come residui, ma non hanno alcuna funzione tecnologica su di esso.

Per approfondimenti:

Consultare pagina 12 della guida "Additivi alimentari" al seguente link:
http://images.lab-to.camcom.it/f/Modulistica/16/1696_LCCCT_1912017.pdf

CODEX ALIMENTARIUS: insieme di norme internazionali elaborate da una Commissione competente scientifica con lo scopo di proteggere la salute dei consumatori e assicurare la correttezza degli scambi internazionali.

CODICE A BARRE: codice monodimensionale, costituito da una sequenza di numeri e barre verticali, ognuno dei quali con un preciso significato. Contiene informazioni relative al prodotto e facilita la registrazione dei dati per la rintracciabilità. La sua adozione è facoltativa, ma in alcuni casi è necessario per entrare a far parte di alcuni circuiti commerciali, ad esempio per la grande distribuzione. I più utilizzati sono il codice EAN e il codice SSC, vengono rilasciati da enti privati (es. INDICOD e ALFACOD).

Per approfondimenti:

Consultare pagina 83 della guida "Etichettatura alimentare" al seguente link:
https://www.to.camcom.it/sites/default/files/regolazione-mercato/Guida_Etichettatura_alimentare.pdf

COLESTEROLO: è un particolare grasso (o lipide) animale che riveste un ruolo importante nell'organismo. Viene in parte prodotto dall'organismo stesso e in parte assunto con la dieta. Tra gli alimenti di origine animale con un più elevato contenuto di colesterolo troviamo le frattaglie (cervello, rene, ecc.), l'uovo (tuorlo), il burro, i mitili e i crostacei. Il colesterolo in eccesso può accumularsi nelle arterie formando delle placche dette ateromi, con conseguenze negative per l'organismo.

COLORANTE: additivo alimentare utilizzato per colorare l'alimento, per renderlo maggiormente gradevole al consumatore; è consentito il loro utilizzo solo in alcuni alimenti, secondo le modalità previste nella normativa vigente.

Cfr. [ADDITIVO ALIMENTARE](#).

Per approfondimenti:

Consultare pagina 26 della guida "Additivi alimentari" al seguente link:
http://images.lab-to.camcom.it/f/Modulistica/16/1696_LCCCT_1912017.pdf

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE: indicazioni che rendono note le condizioni ideali di conservazione, in termini di temperatura e ambiente, cui il prodotto va conservato per mantenere inalterate le sue caratteristiche organolettiche, quindi consumarlo al meglio, e per evitarne un rapido degrado dopo l'acquisto.

Per approfondimenti:

Consultare pagina 45 e seguenti, della guida "Etichettatura alimentare" al seguente link:
https://www.to.camcom.it/sites/default/files/regolazione-mercato/Guida_Etichettatura_alimentare.pdf

CONGELAMENTO: trattamento di conservazione che sfrutta le basse temperature (< 0 °C), aumentando notevolmente il tempo di conservazione degli alimenti, i tempi di congelamento sono più lunghi rispetto alla surgelazione. Si basa sulla proprietà batteriostatica del freddo, che non uccide i microrganismi, ma impedisce la loro moltiplicazione, infatti il freddo non ha un'azione battericida, esso si limita a mettere in uno stato di quiescenza i microorganismi, fino a che il prodotto verrà mantenuto in quelle particolari condizioni di bassa temperatura.

I prodotti congelati vengono mantenuti a temperature prossime a -18°C, anche se per questi prodotti non ci sono dei limiti di temperatura da rispettare, come per i surgelati. Cfr. [SURGELAZIONE](#).

CONSERVANTE: additivo alimentare che si utilizza principalmente per inibire e arrestare la crescita microbica e mantenere l'alimento salubre e sicuro lungo tutta la propria shelf-life.

Cfr. [ADDITIVO ALIMENTARE](#) e [SHELF-LIFE](#).

Per approfondimenti:

http://images.lab-to.camcom.it/f/Modulistica/16/1696_LCCCT_1912017.pdf

CONSERVE: alimenti posti in contenitori a chiusura ermetica, impermeabili ai liquidi, ai gas e ai microrganismi (es. scatole metalliche, barattoli di vetro), sottoposti ad un trattamento termico elevato, tale da distruggere o inibire microrganismi, tossine e spore, responsabili delle alterazioni alimentari (Cfr. TOSSINE e SPORE). Si conservano a temperatura ambiente per tempi prolungati.

Per approfondimenti:

Consultare pagina 44 della guida "Ingredienti in cucina" al seguente link:

http://images.to.camcom.it/f/Consumatori/27/27574_CCIAATO_1852015.pdf

CONTAMINANTI: qualsiasi agente di natura biologica (es. batteri, virus) o chimica (residui di prodotti usati per la pulizia), o corpo estraneo (es. vetro, legno), o altra sostanza non aggiunta intenzionalmente all'alimento, che può compromettere la sicurezza o l'integrità dell'alimento.

CONTAMINAZIONE: introduzione o presenza nel prodotto alimentare di un contaminante. La contaminazione può essere primaria, se il contaminante è presente in un alimento all'origine oppure secondaria se vi penetra nelle diverse fasi di lavorazione, distribuzione e somministrazione; mentre si definisce contaminazione crociata il passaggio del contaminante da alimenti contaminati ad altri alimenti attraverso utensili, superfici o le mani degli operatori. A differenza dell'alterazione, il prodotto alimentare contaminato non si evidenzia ad occhio nudo ed al palato in quanto mantiene inalterate le proprie caratteristiche organolettiche (colore, odore, consistenza e sapore).

Cfr. [ALTERAZIONE](#).

CONTRAFFAZIONE: azione fraudolenta finalizzata a creare un prodotto ex novo apparentemente ed ingannevolmente simile al vero, uso improprio e fraudolento di nomi e marchi (DOP, IGP, STG, Parmigiano Reggiano) (Cfr. Frodi Alimentari, DOP, STG, IGP).

COTTURA: trattamento termico di conservazione, utilizzato non solo per rendere appetibili gli alimenti, ma soprattutto per creare condizioni sfavorevoli per i microrganismi. Per compiere un'azione battericida occorre raggiungere temperature di almeno 75°C al cuore del prodotto per un tempo necessario (almeno 2 minuti).

D

DATA DI SCADENZA: termine oltre il quale l'alimento non è più igienicamente e microbiologicamente "sicuro", superata tale data, espressa con la dicitura "da consumare entro", il prodotto deve essere eliminato poiché potrebbe costituire un pericolo per la salute umana (Cfr. TMC). Sull'etichetta dei prodotti che riportano la data di scadenza devono essere indicate obbligatoriamente anche le condizioni di conservazione del prodotto (ad es. "da conservare in frigorifero a 4°C").

Per approfondimenti:

Consultare pagina 37 e seguenti della guida "Etichettatura alimentare" al seguente link:
https://www.to.camcom.it/sites/default/files/regolazione-mercato/Guida_Etichettatura_alimentare.pdf

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO: nome comunemente impiegato per identificare il singolo prodotto, indipendentemente dalla marca, dal nome commerciale o eventualmente di fantasia, che non possono in alcun modo sostituirla.

Per approfondimenti:

Consultare pagina 17 della guida "Etichettatura alimentare" al seguente link:
https://www.to.camcom.it/sites/default/files/regolazione-mercato/Guida_Etichettatura_alimentare.pdf

DEPERIBILE: gli alimenti deperibili sono in genere tutti gli alimenti freschi, ricchi di acqua ed elementi nutritivi come carboidrati, zuccheri, fibre etc. (carne e prodotti ittici crudi, latticini freschi, dolci alla crema, maionese, salse, brodi, ecc.), che possono costituire in breve periodo un pericolo immediato per la salute del consumatore a causa della moltiplicazione batterica che può avvenire rapidamente se non sono conservati a temperature adeguate. Hanno breve durata pertanto devono essere o consumati subito dopo l'acquisto o essere conservati a temperatura di refrigerazione (eventualmente nel congelatore) o, se necessario, sottoposti a cottura e poi consumati o refrigerati.

DETERGENTE: prodotto chimico che aiuta a sciogliere il grasso e a rimuovere lo sporco grossolano, hanno blanda azione battericida.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: informazione che riguarda la dieta, cioè l'assunzione di sostanze indispensabili per le funzioni vitali dell'organismo e per il suo metabolismo, oltre che per lo stato di salute. La dichiarazione nutrizionale obbligatoria reca le seguenti indicazioni: valore energetico o energia, grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale. In via facoltativa, è possibile riportare anche uno o più dei seguenti elementi: acidi grassi monoinsaturi, acidi grassi polinsaturi, polioli, amido, fibre, sali minerali o vitamine. Vi sono tuttavia degli alimenti per i quali non è obbligatorio riportare la dichiarazione nutrizionale.

Per approfondimenti:

Consultare il Capitolo 5 della guida "Etichettatura alimentare" al seguente link:

https://www.to.camcom.it/sites/default/files/regolazione-mercato/Guida_Etichettatura_alimentare.pdf

DIETA: termine che indica lo stile di vita alimentare, cioè l'insieme degli alimenti che gli animali e gli esseri umani assumono abitualmente per la loro nutrizione. Erroneamente è associato ad una restrizione alimentare (es. dieta dimagrante).

DISIDRATAZIONE O CONCENTRAZIONE: sottrazione parziale di acqua. Tecnica di conservazione degli alimenti che mira ad impedire la moltiplicazione dei microrganismi agendo sul loro fabbisogno di acqua libera.

DISINFETTANTE: prodotto chimico che riduce i batteri patogeni ai livelli di sicurezza, per poter esplicare la loro azione devono essere utilizzati dopo il detergente.

DOC (DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA): si utilizza per i vini i quali rientrano nelle caratteristiche richieste e precisate dalla normativa. Le regole sono espresse all'interno di disciplinari di produzione specifici.

Per approfondimenti:

Consultare pagina 15 della guida "Il vino garantito? Vai sul sicuro" al seguente link:
http://www.to.camcom.it/sites/default/files/regolazione-mercato/Guide_ai_diritti_Vino_garantito_2016.pdf

DOCG (DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA): tale denominazione è riservata esclusivamente ai vini già riconosciuti "DOC" da almeno 10 anni e che presentano caratteristiche qualitative rilevanti e riconosciute a livello internazionale.

Per approfondimenti:

Consultare pagina 18 della guida "Il vino garantito? Vai sul sicuro" al seguente link:
http://www.to.camcom.it/sites/default/files/regolazione-mercato/Guide_ai_diritti_Vino_garantito_2016.pdf

DOP (DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA): marchio che identifica prodotti con una propria storia, originari di un territorio specifico, le cui caratteristiche peculiari sono dovute all'ambiente geografico. Per questi prodotti tutte le fasi del ciclo produttivo devono avvenire nell'area determinata.

Per approfondimenti:

Consultare pagina 30 della guida "Ingredienti in cucina" al seguente link:
http://images.to.camcom.it/f/Consumatori/27/27574_CCIAATO_1852015.pdf



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

E

e (METROLOGICA): simbolo che troviamo, in alcuni casi, in etichetta a fianco dell'indicazione relativa al peso dell'alimento; rappresenta la dichiarazione del produttore o del confezionatore di aver rispettato la normativa comunitaria CE durante il confezionamento e di aver effettuato i controlli metrologici previsti, quindi tali prodotti possono circolare liberamente nella Comunità europea. I prodotti che ne sono sprovvisti sono stati confezionati nel rispetto della normativa nazionale e possono circolare in Italia.

Per approfondimenti:

Consultare pagina 82 della guida "Etichettatura alimentare" al seguente link:

https://www.to.camcom.it/sites/default/files/regolazione-mercato/Guida_Etichettatura_alimentare.pdf

E-COMMERCE: vendita on-line di prodotti e servizi. Per effettuare commercio elettronico è necessario mettere a disposizione del consumatore o dell'utente alcune informazioni, in aggiunta agli obblighi informativi previsti per specifici beni e servizi. Il sito internet del venditore online deve rendere le informazioni facilmente accessibili, in modo diretto e permanente, ai destinatari del servizio e alle Autorità competenti. Le informazioni devono essere fornite in modo chiaro e comprensibile, sia sotto il profilo linguistico che sotto quello grafico, e devono essere periodicamente aggiornate.

Tutte le indicazioni obbligatorie, relative all'etichettatura dei prodotti alimentari, devono essere disponibili prima dell'acquisto, ad eccezione della data di scadenza o termine minimo di conservazione (Cfr. Data di scadenza e termine minimo di conservazione), che devono essere disponibili al momento della consegna.

Per approfondimenti: Consultare la guida "Imprese ed e-commerce: marketing, aspetti legali e fiscali" al seguente link: <https://www.to.camcom.it/guida-impese-ed-e-commerce-marketing-aspetti-legali-e-fiscali>

EDULCORANTE: additivo alimentare utilizzato come sostituto degli zuccheri (glucosio, fruttosio, saccarosio) al fine di abbassarne il contenuto calorico o perché l'alimento è distribuito a fasce particolari di consumatori.

Per approfondimenti:

Consultare pagina 24 della guida "Additivi alimentari" al seguente link:

http://images.lab-to.camcom.it/f/Modulistica/16/1696_LCCCT_1912017.pdf

EFSA: acronimo di European Food Safety Authority ossia l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare. Fornisce supporto tecnico e scientifico al Parlamento europeo e alla Commissione europea per poter intraprendere decisioni relative alla tutela della salute dei consumatori dell'Unione europea.

EMULSIONANTE: additivo alimentare utilizzato per omogeneizzare (miscelare) tra loro ingredienti poco affini (es. acqua e olio). Un noto emulsionante è la lecitina (Cfr. Additivo Alimentare).

Per approfondimenti:

http://www.lab-to.camcom.it/Page/t10/view_html?idp=1618

ENZIMA ALIMENTARE: prodotto ottenuto da vegetali, animali o microrganismi o prodotti derivati, nonché un prodotto ottenuto mediante un processo di fermentazione tramite microrganismi, che contiene uno o più enzimi in grado di accelerare una specifica reazione biochimica e che è aggiunto agli alimenti per uno scopo tecnologico in una qualsiasi fase della produzione.

Per approfondimenti:

Consultare pagina 11 e seguenti della guida "Additivi alimentari" al seguente link:

http://images.lab-to.camcom.it/f/Modulistica/16/1696_LCCCT_1912017.pdf

ESSICCAMENTO: sottrazione quasi completa di acqua con l'utilizzo del calore. Tecnica di conservazione degli alimenti che mira ad impedire la moltiplicazione dei microrganismi agendo sul loro fabbisogno di acqua libera.

ESTRATTO SECCO: è tutta la sostanza organica dell'alimento che resta dopo l'eliminazione dell'acqua libera contenuta nell'alimento stesso.

ETICHETTATURA: è l'insieme delle menzioni, delle indicazioni, dei marchi di fabbrica o di commercio, delle immagini o dei simboli che si riferiscono a un alimento e che figurano su qualunque imballaggio, documento, avviso, etichetta, nastro o fascetta che accompagna o si riferisce a tale alimento.

Per approfondimenti:

Consultare la guida "Etichettatura alimentare" al seguente link:

https://www.to.camcom.it/sites/default/files/regolazione-mercato/Guida_Etichettatura_alimentare.pdf

F

FALSIFICAZIONE: azione intenzionalmente diretta al conferimento di identità non posseduta, ad es. vendita di prodotti scongelati per freschi, specie diverse da quelle dichiarate.

FERMENTAZIONE: processo biologico che trasforma gli zuccheri in gas, acidi e alcol, permette di ricavare energia in assenza di ossigeno a partire dai carboidrati. Alcune fermentazioni sono da contrastare perché costituiscono un'alterazione non voluta, altre sono alla base della produzione di alimenti (es. pane, birra, vino).
I microorganismi responsabili dei processi fermentativi possono essere batteri, lieviti o muffe.

FIBRE ALIMENTARI: costituenti degli alimenti di origine vegetale che l'organismo umano non è in grado di digerire e tantomeno di assorbire; accelerano la motilità intestinale.

FILIERA AGROALIMENTARE: insieme delle attività coinvolte nella produzione di un alimento (es. produzione, trasformazione, trasporto, distribuzione, vendita), che si caratterizza per un numero più o meno elevato di soggetti presenti lungo tutte le fasi implicate.

FITOFARMACI: sostanze dotate di tossicità elevata per i parassiti di origine animale o vegetale, includono insetticidi, anticrittogamici o fungicidi, rodenticidi ed erbicidi. Utilizzati per proteggere i vegetali o i prodotti vegetali da tutti gli organismi nocivi o prevenirne gli effetti e per eliminare le piante indesiderate. Il controllo dei loro residui negli alimenti trattati è molto importante per la salute del consumatore.

FRODE ALIMENTARE: produzione e commercializzazione di prodotti non conformi alle norme vigenti, si possono suddividere in due categorie: 1) Frodi Sanitarie, mascherano difetti o stati di cattiva conservazione dei prodotti, possono avere conseguenze igienico – sanitarie per il consumatore; 2) Frodi Commerciali possono causare un danno economico in quanto vengono venduti alimenti di valore commerciale inferiore a quello reale, con indicazioni errate/non reali in etichetta, qualità e composizione del prodotto non corrispondenti a quelli indicati.

Cfr. [ADULTERAZIONE](#); [FALSIFICAZIONE](#); [SOFISTICAZIONE](#); [CONTRAFFAZIONE](#).

FRUTTOSIO: zucchero semplice che si trova principalmente nella frutta.

G

GAMMA: per talune categorie di prodotti (vini e bevande spiritose) esistono le gamme di quantità obbligatorie, vale a dire che tali prodotti si possono trovare in commercio olo nei formati previsti dalla legge. Al di fuori dei suddetti prodotti, per i quali sono presenti le gamme legali, c'è libertà di scelta relativamente alle quantità e quindi ai formati di vendita, ma può essere l'azienda che fissa, in forma volontaria, i formati nei quali vuole porre in commercio i propri prodotti.

Il termine è anche usato per la classificazione di alcune categorie di alimenti (ortaggi e frutta) in base ai trattamenti subiti, quindi al servizio annesso che il produttore offre al consumatore.

La classificazione prevede una suddivisione in cinque gamme. Con la prima GAMMA si intendono i prodotti freschi che non hanno subito nessun trattamento di conservazione (es. patate sfuse), con la II GAMMA i prodotti sterilizzati (es. prodotti in scatola), con III GAMMA i prodotti surgelati, mentre la IV GAMMA si riferisce ai prodotti confezionati pronti al consumo (es. prodotti ortofrutticoli freschi lavati e tagliati), infine la V GAMMA per i prodotti cotti e confezionati.

GAS D'IMBALLAGGIO: additivi utilizzati nella fase di confezionamento in Atmosfera protettiva.

Cfr. [ATMOSFERA PROTETTIVA](#).

GDO: acronimo di Grande Distribuzione Organizzata; tipologia di vendita al dettaglio di prodotti alimentari e non di largo consumo, realizzata tramite punti vendita di grandi superfici e attraverso una rete commerciale costituita da più punti vendita aventi un marchio comune.

GLUCOSIO: è lo zucchero più diffuso in natura e rappresenta una delle principali fonti di energia per gli organismi viventi.

GLUTINE: complesso proteico presente in alcuni cereali come grano, segale, orzo, avena, farro, grano Khorosan.

Cfr. [CELIACHIA](#).

GMP: acronimo di Good Manufacturing Practices. Regole aziendali che descrivono i metodi, le attrezzature, i mezzi e le procedure di fabbricazione da rispettare per garantire la sicurezza igienica degli alimenti.

GRASSI: anche chiamati lipidi, sostanze organiche di origine animale o vegetale; sono i principali costituenti della membrana cellulare e svolgono diverse altre funzioni. La loro funzione principale è quella di fornire energia. In questa definizione rientrano non solo i trigliceridi, ma anche il colesterolo, i fosfolipidi, le cere, i terpeni.

Cfr. [LIPIDI](#).

GRASSI IDROGENATI: si ottengono mediante il processo di idrogenazione dei grassi. L'idrogenazione è un processo che trasforma in genere un acido grasso insaturo in saturo, quindi ad esempio è possibile trasformare un olio (liquido a temperatura ambiente) in un grasso solido o semisolido. Sono largamente impiegati nel settore agroalimentare nella preparazione dei prodotti da forno e delle margarine. Non è consigliabile assumerli con la dieta in quanto hanno attività iper-colesterolemizzante, aumentano i livelli di colesterolo cattivo (LDL) e riducono le concentrazioni di colesterolo buono (HDL).

Cfr. [ADDITIVO ALIMENTARE](#).

H

HACCP: acronimo di Hazard Analysis of Critical Control Point (Analisi dei Pericoli e dei Punti Critici di Controllo); è uno strumento che garantisce la sicurezza degli alimenti attraverso il costante monitoraggio dei punti critici di ogni fase della produzione.

HALAL: termine che deriva dal Corano e significa "lecito" o "permesso"; con specifico riferimento all'ambito alimentare, è il termine con cui si sancisce il corretto rapporto del credente musulmano con il nutrimento e identifica tutto ciò che per un musulmano è pienamente lecito mangiare, cioè i prodotti ammessi dal disposto coranico. Il contrario di "halal" è "haram", ossia ciò che è "vietato". Tutti i prodotti, per essere dichiarati halal, devono essere esenti da ogni contaminazione derivata dall'essere entrato in contatto con sostanze haram durante la loro preparazione, la loro produzione, la loro trasformazione ed il loro confezionamento.

HUMUS: sostanza organica presente nel suolo che deriva dalla decomposizione di residui animali e vegetali e dalla sintesi di nuove molecole organiche, ad opera di vari organismi. L'humus è un concentrato di sostanze nutritive per le piante, soprattutto di composti a base di azoto.

I

IGIENE ALIMENTARE: tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza e l'integrità dei prodotti alimentari, in tutte le fasi della catena alimentare. La pulizia è solo uno degli aspetti da considerare, alla quale si devono affiancare la manutenzione, il rispetto delle temperature, la gestione dei rifiuti, la disinfestazione, la gestione degli spazi, l'igiene e il comportamento del personale.

IGP: "INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA", marchio che identifica prodotti di cui una determinata caratteristica o qualità è attribuita all'origine geografica e per i quali è sufficiente che anche una sola delle fasi del processo produttivo sia effettuata nell'area di riferimento.

Per approfondimenti:

Consultare pagina 72 della guida "Etichettatura Alimentare" al seguente link:

https://www.to.camcom.it/sites/default/files/regolazione-mercato/Guida_Etichettatura_alimentare.pdf

INACIDIMENTO O IDROLISI: è una modifica a carico dei lipidi; si verifica frequentemente negli alimenti grassi che contengono una discreta quantità di acqua (es. burro o margarina) in seguito all'esposizione alla luce. Nel burro, tale trasformazione provoca la liberazione di acidi grassi che conferiscono al prodotto sapore sgradevole. Per evitare tale trasformazione occorre mantenere il prodotto al riparo dalla luce e in buone condizioni igieniche, oppure utilizzare di antimicrobici.

INDICE GLICEMICO: è un sistema di classificazione numerica utilizzato per misurare la velocità di digestione e assorbimento dei cibi contenenti carboidrati e il loro conseguente effetto sulla glicemia, cioè sui livelli di glucosio nel sangue. Più alto è l'indice glicemico e più velocemente aumenta il livello di glucosio nel sangue, con un maggior rischio di malattie del metabolismo. Gli alimenti con un alto indice glicemico sono il glucosio, il pane bianco, il miele, l'uva, ecc.; mentre alimenti con un basso indice glicemico sono legumi, yogurt, fruttosio, ecc.

INGREDIENTE: qualunque sostanza, compresi gli aromi, gli additivi e gli enzimi alimentari, impiegata nella fabbricazione o nella preparazione di un prodotto alimentare e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma modificata.

Per approfondimenti: Consultare pagina 20 della guida "Etichettatura Alimentare" al seguente link:

https://www.to.camcom.it/sites/default/files/regolazione-mercato/Guida_Etichettatura_alimentare.pdf

INTEGRATORE ALIMENTARE: prodotto alimentare destinato ad integrare la comune dieta, che rappresenta una fonte concentrata di sostanze nutritive quali vitamine, sali minerali, fibre, estratti di origine vegetale, in forma predosata (es. capsule).

INTOLLERANZA: è una reazione avversa a carico dell'organismo nei confronti di determinati alimenti, strettamente dipendente dalla quantità di alimento non tollerato ingerito (dose – dipendente). I sintomi spesso sono sovrapponibili alle allergie alimentari, dermatiti, asma, vomito, diarrea, coliche intestinali, ma a differenza delle allergie non sono mediate da meccanismi immunologici.

INTOSSICAZIONE ALIMENTARE: stato patologico dovuto all'ingestione di cibi che contengono tossine prodotte da vari microrganismi (es. Stafilococchi, Clostridi), ha breve periodo di incubazione (circa 4 ore). Insieme alle tossinfezioni costituiscono le cosiddette "malattie alimentari" (Cfr. [TOSSINFEZIONI](#) e [BOTULISMO](#)), si manifestano generalmente con uno o più dei seguenti sintomi:

- nausea e vomito,
- mal di testa,
- diarrea (a volte con sangue),
- dolore addominale,
- febbre e brividi,
- debolezza (anche molto intensa).

IRRAGGIAMENTO: tecnica di conservazione e stabilizzazione che prevede l'esposizione di un alimento a radiazioni ionizzanti. Si applica per diversi scopi, tra i quali il controllo di microrganismi patogeni e parassiti, l'inibizione della germinazione dei bulbi, l'allungamento commerciale della vita dei prodotti. In Italia il trattamento è ammesso soltanto per alcuni prodotti, es. patate, cipolle, aglio.

IRRANCIDIMENTO: alterazione a carico dei lipidi, dovuta all'azione della luce o dell'ossigeno, o per effetto di batteri e muffe, nella fase più avanzata si formano dei composti dal caratteristico odore piccante e penetrante. Un alimento rancido non può essere commercializzato e può provocare danni alla salute del consumatore. Questo fenomeno può essere contrastato con l'aggiunta di antimicrobici e con un'accurata igiene durante la preparazione degli alimenti.

ISTAMINA: sostanza presente nell'organismo che svolge un ruolo importante nelle risposte infiammatorie e allergiche. Alcuni alimenti possono contenerla (es. pomodori, vini rossi, cibi fermentati), altri possono favorirne il rilascio nel nostro organismo (es. cioccolato, alcool, pesce). Se alcuni pesci vengono mal conservati, l'istamina può aumentare a tal punto da scatenare problemi di salute nei confronti di chi li consuma (sindrome sgombroide).

Cfr. [SINDROME SGOMBROIDE](#).

ISTRUZIONI PER L'USO: indicano il corretto utilizzo di un prodotto alimentare, devono essere obbligatoriamente indicate in etichetta se sono particolari.

Per approfondimenti: Consultare pagina 46 della guida "Etichettatura Alimentare" al seguente link:

https://www.to.camcom.it/sites/default/files/regolazione-mercato/Guida_Etichettatura_alimentare.pdf



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

L

LIPIDI: anche chiamati grassi, sostanze organiche di origine animale o vegetale; sono i principali costituenti della membrana cellulare e svolgono diverse funzioni, di queste la principale è quella di fornire energia. In questa definizione rientrano non solo i trigliceridi, ma anche il colesterolo, i fosfolipidi, le cere, i terpeni.

LATTOSIO: è uno zucchero naturalmente presente nel latte. E' un disaccaride, risultante dall'unione di 2 zuccheri semplici, il galattosio ed il glucosio. Viene scomposto nei 2 zuccheri semplici dall'enzima lattasi, senza questo enzima il lattosio non può venire scomposto e si definisce "intolleranza al lattosio" l'insieme dei sintomi che possono presentarsi per la incapacità di digerire il lattosio.

LIEVITI: appartengono al regno dei funghi, unicellulari, possono causare problemi di bombaggio e di colorazioni anomale negli alimenti, mentre per le loro caratteristiche fermentative vengono impiegati in campo alimentare soprattutto nella produzione di birra, pane, vino.

LOTTO DI PRODUZIONE: codice costituito da una serie di lettere e/o numeri che identifica una partita, cioè un insieme di prodotti preparati, fabbricati o confezionati in circostanze praticamente identiche, quindi con le medesime attrezzature, cicli produttivi e risorse.

LICOPENE: carotenoide ampiamente utilizzato nell'industria agroalimentare come colorante. Alcuni alimenti di origine vegetale, come pomodori, albicocche e carote, sono ricchi di licopene. Presenta proprietà antiossidanti.

LIOFILIZZAZIONE: tecnica di conservazione che consiste nell'essiccare il prodotto dopo averlo congelato a bassissime temperature sottovuoto spinto, quindi si ottiene la sottrazione di acqua sotto forma di vapore. Il trattamento mira ad impedire la moltiplicazione dei microrganismi agendo sul loro fabbisogno di acqua libera. E' un procedimento alquanto costoso, ma consente di conservarne praticamente inalterate le caratteristiche organolettiche originarie per parecchio tempo. Viene comunemente adottata per i prodotti destinati alla prima infanzia.

Cfr. [ESSICCAMENTO](#).

M

MICOTOSSINE: sostanze tossiche prodotte da alcuni tipi di funghi, le muffe; potenzialmente presenti in cereali, frutta secca e latte. La loro presenza negli alimenti e nei mangimi può essere nociva per la salute umana e degli animali poiché possono causare disturbi a livello estrogenico, gastrointestinale e renale, alcune micotossine sono inoltre cancerogene.

Cfr. [INTOSSICAZIONE ALIMENTARE](#).

MUFFE: appartengono al regno dei funghi (*Aspergillus*, *Penicillium*), a struttura filamentosa; le muffe sono organismi pluricellulari, mentre i lieviti sono unicellulari. Alcune sono in grado di produrre sostanze tossiche come le micotossine, dare sgradevoli colorazioni mentre altre sono utili per la maturazione di alimenti come i formaggi (formaggi erborinati), gli insaccati e per la fermentazione di alcuni vini.

MICROORGANISMI: termine con cui si indicano organismi molto piccoli quali batteri, virus, muffe, lieviti, funghi e parassiti microscopici, non visibili quindi ad occhio nudo.

MICROFILTRAZIONE: è un processo di filtrazione che rimuove le particelle solide da un fluido o da un gas facendolo passare attraverso una membrana microporosa. Nell'industria casearia ad esempio viene utilizzato per trattenere i batteri e rendere il latte più sicuro dal punto di vista igienico.

MERCEOLOGIA ALIMENTARE: disciplina che classifica gli alimenti in base a caratteristiche fissate dalle disposizioni legislative o da pratiche commerciali entrate nell'uso.

METROLOGIA: scienza che definisce gli aspetti legati alla misurazione delle grandezze fisiche.

MOCA: acronimo che identifica i materiali e gli oggetti a contatto con gli alimenti, si tratta di materiali destinati a contenere gli alimenti, ad entrarvi comunque in contatto, ad es. contenitori, attrezzature, superfici di lavoro, utensili. L'etichetta apposta su di essi contiene una serie di dati essenziali per la corretta informazione al consumatore relativamente al loro utilizzo. In particolare vengono indicate le tipologie di alimento adatte al contatto a seconda del materiale, i divieti e le restrizioni d'uso, ad es. la pellicola non è indicata per gli alimenti "grassi" come i formaggi, mentre la carta stagnola non è adatta per gli alimenti "acidi" come il limone.

N

NOVEL FOOD: si definiscono nuovi alimenti o nuovi ingredienti alimentari, tutti quei prodotti e quelle sostanze alimentari per i quali non è dimostrabile un consumo "significativo" al 15 maggio 1997 all'interno dell'Unione Europea (UE), data di entrata in vigore di un regolamento comunitario specifico che li disciplina. Sul sito della commissione europea è presente il catalogo dei novel food.

NUTRACEUTICI: principi nutrienti contenuti negli alimenti che hanno effetti benefici sulla salute. I nutraceutici possono essere estratti, sintetizzati e utilizzati per gli integratori alimentari, oppure addizionati negli alimenti. Più raro è trovarli negli alimenti in maniera naturale e in quantità sufficienti ad ottenere dei benefici.

NON CONFORMITÀ: problemi relativi a materie prime impiegate nella preparazione dei prodotti alimentari, attrezzature/strutture, applicazione delle procedure dell'autocontrollo, analisi di laboratorio, situazioni di pericolo ipotetico o reale di intossicazione alimentare. Nell'ambito del piano di autocontrollo aziendale devono essere individuate e gestite al fine di garantire la sicurezza alimentare.

NUTRIENTE: sostanza indispensabile all'organismo per il mantenimento della vita. I nutrienti si dividono in macronutrienti (carboidrati, proteine, grassi, fibre e acqua) che vengono forniti all'organismo in grandi quantità e micronutrienti (vitamine e minerali) che vengono forniti all'organismo in piccole quantità.

O

OGM: organismo geneticamente modificato; sono quegli organismi che hanno subito modificazioni a carico del patrimonio genetico.

OSA: acronimo di Operatore del Settore Alimentare, cioè la persona fisica o giuridica responsabile dell'impresa alimentare.

OSSIDAZIONE: reazione chimica che avviene quando un elemento o un composto si combina con l'ossigeno e cede elettroni a un'altra sostanza.

P

PASTORIZZAZIONE: trattamento termico che consente di distruggere i microrganismi patogeni presenti nell'alimento; aumenta i tempi di conservazione dell'alimento stesso.

PANEL TEST: è un'analisi sensoriale, discriminante, descrittiva di un prodotto alimentare; è richiesta la partecipazione di un gruppo di assaggiatori selezionati per ordinare (o classificare) una serie prodotti in base a una o più caratteristiche. Viene utilizzato per lo sviluppo di un nuovo prodotto o anche per lo studio della shelf-life.
Cfr. [SHELF-LIFE](#).

PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali): prodotti le cui metodiche di produzione risultano consolidate nel tempo e sono praticate sul proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai trenta anni.

Per approfondimenti:

Consultare pagina 75 della guida "Etichettatura alimentare" al seguente link:
https://www.to.camcom.it/sites/default/files/regolazione-mercato/Guida_Etichettatura_alimentare.pdf

PRODOTTO ALIMENTARE PREIMBALLATO: l'unità di vendita costituita da un alimento e dall'imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita.

PRODOTTO ALIMENTARE: qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento.
Cfr. [ALIMENTO](#).

PROTEINE: macromolecole che hanno una funzione plastica nell'organismo, ovvero sono utili per l'accrescimento e rinnovamento dei tessuti. Sono costituite da catene di amminoacidi legate tra loro. Sono presenti sia in alimenti di origine animale che vegetale e possiamo distinguerle a seconda della sequenza di amminoacidi da cui sono composte. Le proteine di origine animale, quelle ad esempio contenute nella carne, nei formaggi, nelle uova e nel pesce, contengono amminoacidi essenziali, diversamente da quelle di origine vegetale, come ad esempio la verdura, i cereali che contengono principalmente amminoacidi non essenziali.

POLIFENOLI: antiossidanti naturali presenti nelle piante, possono risultare utili nell'eliminazione dei radicali liberi e hanno effetti positivi a livello cardiovascolare.

POLIOLI: sono carboidrati particolari che presentano un minor apporto energetico; impiegati nel settore agroalimentare come dolcificanti in sostituzione allo zucchero, presentano un tenore calorico ridotto rispetto agli zuccheri normalmente assunti nella dieta. Tra i più comunemente impiegati sorbitolo, mannitolo, xilitolo, maltitolo, isomalto, lactitolo.

PATOGENO: microrganismo che causa malattia (batteri, virus, ecc.).

PRODOTTI PRIMARI: con questo termine si intendono i prodotti della produzione primaria, cioè i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca.

Q

QUANTITÀ NETTA: quantità al netto della tara, si tratta di un peso fisso che non ammette tolleranze. La quantità deve essere espressa in unità di volume per i prodotti liquidi ed in unità di massa per gli altri prodotti, utilizzando per i primi il litro (l o L), il centilitro (cl) o il millilitro (ml) e per gli altri il chilogrammo (kg) o il grammo (g), salvo deroghe stabilite da norme specifiche.

QUANTITÀ NOMINALE: massa o il volume indicato sull'imballaggio di un prodotto, corrisponde alla quantità di prodotto che l'imballaggio si ritiene debba contenere (cioè quantità media che un particolare imballaggio può contenere) e tiene conto delle tolleranze, previste dalle normative vigenti. E' la modalità con cui si esprime il peso per i prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti (cioè confezionati in quantità prefissata, ad es. in formati da 500 g, 1kg) come ad es. le confezioni di pasta o biscotti nei formati da 500 grammi e da 1 kg.

QR CODE: codice che permette di acquisire rapidamente maggiori informazioni sui prodotti che si acquistano, navigando su internet. Per leggere il codice che si trova sull'etichetta, occorre inquadrare il codice con il telefonino, dopo aver scaricato l'apposita applicazione da internet. A lettura effettuata appaiono le informazioni che possono essere di vario tipo, ad esempio relative all'azienda produttrice, alle materie prime impiegate, al ciclo di lavorazione, al territorio di provenienza e in alcuni casi è anche possibile fare domande all'azienda stessa.

QUID: è definito "ingrediente caratterizzante evidenziato" e indica la quantità media degli ingredienti che figurano nella denominazione dell'alimento (es. torta con cioccolato), o che sono messi in evidenza con immagini, parole o rappresentazioni grafiche (es. disegno delle gocce di cioccolato) oppure che sono associati alla denominazione dell'alimento o che sono essenziali per caratterizzare un determinato prodotto alimentare. Il QUID viene espresso come percentuale in peso e si riporta nella denominazione dell'alimento oppure nell'elenco degli ingredienti accanto all'ingrediente in questione.

QUIESCENZA: periodo durante il quale i microrganismi sono inattivi e non si moltiplicano, si verifica ad esempio quando gli alimenti sono conservati in frigorifero e in congelatore.

R

RADICALI LIBERI: molecole instabili che si sviluppano nel nostro organismo naturalmente, ma possono essere causati da fattori esterni quali ad esempio stress, fumo di sigaretta, e possono avere conseguenze negative per l'organismo (es. disturbi cardiocircolatori, tumori).

REFRIGERAZIONE: è il metodo più diffuso per la conservazione degli alimenti, consiste nella riduzione della temperatura (0°C- 4°C) attraverso la sottrazione continua di calore. I tempi di conservazione sono brevi, ma consente il mantenimento delle caratteristiche organolettiche di partenza. Con la diminuzione della temperatura le cellule microbiche restano in vita mentre il loro metabolismo viene rallentato, in questo modo si ha l'arresto della moltiplicazione batterica.

RESIDUO FISSO: parametro utilizzato per classificare le acque minerali e le acque potabili in generale. Indica la quantità di sali disciolti nell'acqua ed è solitamente espresso in mg/l, con indicazione anche della temperatura raggiunta per estrapolare i sali (in genere 180°C)

In base al suo valore si distinguono:

Acque minimamente mineralizzate: meno di 50mg/l

Acque oligominerali: 50-500 mg/l

Acque minerali propriamente dette: 500-1500 mg/l

Acque fortemente mineralizzate: più di 1500 mg/l

RICICLO: recupero degli imballaggi dei prodotti attraverso uno smaltimento adeguato, cui può contribuire il consumatore, prestando attenzione alle informazioni riportate sull'imballaggio stesso.

RINTRACCIABILITÀ: è un importante strumento di controllo di tutte le fasi produttive che fanno parte di una filiera alimentare; consente di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

Cfr. [TRACCIABILITÀ](#).

S

SOFISTICAZIONE: procedimento diretto a rendere apparentemente migliore una sostanza, mediante sostituzione di alcuni ingredienti di un alimento con altri di qualità inferiore (es. nitriti nelle carni)

Cfr. [FRODE ALIMENTARE](#).

SHELF LIFE: durabilità di un prodotto, periodo di tempo in cui l'azienda produttrice garantisce il mantenimento di tutte le caratteristiche di sicurezza, salubrità e qualità organolettica proprie di quell'alimento. Il sistema con cui si arriva a determinare, nel modo più accurato possibile, la conservabilità di un alimento, viene chiamato studio di shelf-life.

Per approfondimenti:

Consultare la guida "Shelf life? Vai sul sicuro" al seguente link:

https://www.to.camcom.it/sites/default/files/regolazione-mercato/Guida_shelf_life.pdf

SPORE: forme di resistenza dei batteri che in condizioni avverse, come ad esempio le alte temperature (cottura cibi), si trasformano in spore e non appena le condizioni migliorano si liberano dalla spora e riprendono a moltiplicarsi. Per uccidere le spore del Cl. Botulinum occorrono 121°C al cuore del prodotto, ecco perché le preparazioni casalinghe sono a rischio rispetto a quelle industriali.

Per approfondimenti:

Consultare il capitolo IV della guida "Ingredienti in cucina" al seguente link:

https://www.to.camcom.it/sites/default/files/regolazione-mercato/27574_CCIAATO_1852015.pdf

STERILIZZAZIONE: trattamento termico mirato a distruggere i microrganismi presenti negli alimenti e quasi tutte le spore; la sterilizzazione avviene raggiungendo una temperatura pari a 121°C per 5 minuti al cuore del prodotto.

E' un procedimento che si avvale di trattamenti a temperature molto elevate, con vapore sotto pressione, secondo il sistema indicato da Chevalier-Appert. Solitamente la temperatura d'impiego oscilla tra i 121° ed i 125°C, con tempi variabili da 15 a 25 minuti in rapporto alle dimensioni della confezione e del pH del prodotto. Tali condizioni si realizzano in particolari apparecchi, sterilizzatori o autoclavi. La carne addizionata con condimenti vari, droghe, spezie, sale, ecc. viene posta in contenitori chiusi ermeticamente e sottoposta così al processo di sterilizzazione.

STG (Specialità Tradizionali Garantite): Prodotti che si caratterizzano per il metodo di produzione tipico tradizionale, caratteristiche specifiche, indipendentemente dall'origine. Il termine "tradizionale" indica un loro uso sul mercato di almeno 30 anni.

Per approfondimenti:

Consultare pagina 72 della guida "Etichettatura alimentare" al seguente link:

https://www.to.camcom.it/sites/default/files/regolazione-mercato/Guida_Etichettatura_alimentare.pdf

SACCAROSIO: è il comune zucchero da cucina. E' uno zucchero semplice formato da glucosio e fruttosio. Si estrae dalle piante di barbabietola da zucchero e canna da zucchero.

SALE: è un composto chimico che si trova in natura in diverse forme. Quello più diffuso è il cosiddetto cloruro di sodio, il comune sale da cucina. Le proprietà biologiche che il sale esercita sugli alimenti dipendono dal sodio, ogni grammo di sale contiene circa 0,4 g di sodio. In condizioni normali il nostro corpo elimina giornalmente sodio che va integrato con la dieta. In natura gli alimenti contengono sale (es. acqua, verdure, frutta, carni, ecc.) pertanto occorre fare attenzione durante la preparazione dei cibi a non eccedere nella sua aggiunta, perché l'aumento di sale con la dieta è correlato ad un aumento della pressione arteriosa.

SALAGIONE: tecnica di conservazione che si basa sull'azione del cloruro di sodio, che ha un effetto disidratante, quindi impedisce la moltiplicazione dei batteri agendo sul loro fabbisogno di acqua. Le metodiche di salagione normalmente usate sono: la salagione secca e la salagione umida.

La salagione secca si compie per sfregamento o per sovrapposizione di strati di sale grezzo interposto all'alimento (es. prosciutto crudo, lardo, pancetta, prodotti della pesca).

La salagione umida si ottiene con particolari soluzioni liquide ad alto contenuto salino dette salamoie (es. prosciutto cotto, prodotti della pesca, conserve a base di vegetali).

SALAMOIA: soluzione di acqua e di sale con varia concentrazione, utilizzata per conservare gli alimenti.

SALI MINERALI: sostanze che svolgono numerose funzioni di controllo, di regolazione e di struttura nel nostro organismo (es. calcio, ferro, fosforo, magnesio, ecc.).

SURGELATI: prodotti alimentari congelati rapidamente e mantenuti ininterrottamente a una temperatura di -18°C . A differenza dei prodotti congelati, i surgelati sono regolati da una normativa specifica che detta disposizioni per la loro produzione, le materie prime da impiegare, le temperature da rispettare, il confezionamento e l'etichettatura.

SURGELAZIONE: tecnica di conservazione degli alimenti che si differenzia dal congelamento per le modalità di applicazione del freddo (in meno di 4 ore si raggiungono i -18°C al cuore del prodotto che devono essere mantenuti per tutta la vita commerciale del prodotto), per la presenza di normative specifiche che danno disposizioni sulla loro produzione, distribuzione e vendita, compresa l'etichettatura. Come nel congelamento c'è un'inibizione delle attività microbiche, dovuta a sottrazione dell'acqua dell'alimento che passa dallo stato liquido a solido, ma non attività battericida.

Cfr. [CONGELAMENTO](#).

SOTTOVUOTO: tecnica di confezionamento degli alimenti che avviene mediante la sottrazione di aria (anaerobiosi). La sottrazione di aria crea un ambiente sfavorevole per la moltiplicazione della maggior parte dei batteri, aumentando in questo modo la conservazione degli alimenti.

Cfr. [AEROBI](#).

STOCCAGGIO: è la fase di mantenimento degli alimenti che deve avvenire alle corrette condizioni di temperatura, ambiente e per tempi adeguati. Lo stoccaggio adeguato aiuta a prevenire le malattie di origine alimentare, ad evitare le alterazioni e gli scarti. Gli alimenti deperibili devono essere stoccati a temperature di refrigerazione o congelamento, mentre gli alimenti non deperibili a temperatura ambiente in locali freschi, asciutti e ben ventilati.

Cfr. [DEPERIBILE](#).

SINDROME SGOMBROIDE: malattia alimentare provocata dall'assunzione di pesce mal conservato, in cui è presente un'elevata quantità di istamina. Il termine "**sgombroide**" deriva dal tipo di pesci che di solito causano la patologia, ovvero quelli appartenenti alla famiglia degli *Scombridae* (di cui fanno parte: sgombro, tonno, sardina, acciuga e aringa).

I **sintomi della sindrome sgombroide** comprendono cefalea, orticaria, eritema, iperemia congiuntivale, nausea, vomito, diarrea, dolori addominali, nei casi più gravi è possibile riscontrare difficoltà respiratorie, palpitazioni, ipotensione, ischemia miocardica. La **gravità dei sintomi varia** in base alla reattività individuale all'istamina e anche alla quantità di **istamina**.

T

TRACCIABILITÀ: processo messo in atto da monte a valle della filiera alimentare grazie al quale, tramite azioni e informazioni identificate, è possibile rintracciare il percorso e ricostruire la storia di un prodotto alimentare o di un processo.
Cfr. [RINTRACCIABILITÀ](#).

TMC (Termine Minimo di Conservazione): è il termine entro il quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche (es. consistenza, colore) in adeguate condizioni di conservazione, viene indicato con le diciture "da consumarsi preferibilmente entro il", o "da consumarsi preferibilmente entro fine" (Cfr. Data di Scadenza). Superata tale data, a differenza della data di scadenza, il prodotto non diventa potenzialmente pericoloso per la salute del consumatore, ma perde o cambia le sue caratteristiche specifiche.

Per approfondimenti:

Consultare pagina 37 e seguenti della guida "Etichettatura alimentare" al seguente link: [https://www.to.camcom.it/sites/default/files/regolazione-mercato/Guida Etichettatura alimentare.pdf](https://www.to.camcom.it/sites/default/files/regolazione-mercato/Guida_Etichettatura_alimentare.pdf)

TOSSINE: molecole prodotte dai batteri, attraverso un processo chiamato tossinogenesi, si dividono in endotossine ed esotossine. Le endotossine sono componenti strutturali, di natura lipidica, del batterio che vengono liberate alla sua morte; le esotossine non sono componenti strutturali, ma sostanze di natura proteica rilasciate all'esterno dal batterio. Una delle più temute è la tossina del *Clostridium Botulinum* a causa della sua letalità, poiché colpisce il sistema nervoso.
Cfr. [INTOSSICAZIONI ALIMENTARI](#).

Per approfondimenti: consultare la guida "Ingredienti in cucina" al seguente link: [https://www.to.camcom.it/sites/default/files/regolazione-mercato/27574 CCIAATO 1852015.pdf](https://www.to.camcom.it/sites/default/files/regolazione-mercato/27574_CCIAATO_1852015.pdf)

TOSSINFEZIONE: malattia alimentare provocata dall'ingestione, insieme all'alimento, di una quantità più o meno elevata di batteri (es. Salmonella, E.coli) vivi e vitali, richiede un periodo di incubazione abbastanza lungo (almeno 12 ore). I sintomi tipici sono gastroenterici, vomito, diarrea, dolori addominali, febbre, possono comparire tutti o solo alcuni.

TITOLO ALCOLOMETRICO: si intende la misura del contenuto di etanolo (alcol etilico) in una bevanda alcolica. Il titolo alcolometrico è indicato dal simbolo "% vol.", preceduto dal numero corrispondente che può comprendere solo un decimale (es. 12,5% vol). Tale indicazione può essere preceduta dal termine "alcol" o dall'abbreviazione "alc."

TEMPO DI INCUBAZIONE: tempo necessario affinché compaiano i sintomi di una malattia alimentare dopo che il cibo è stato consumato.

TRIGLICERIDI: costituiscono la maggior parte dei grassi o lipidi presenti negli alimenti. Un trigliceride è formato dall'unione di una molecola di glicerolo con tre acidi grassi, che si differenziano in base alla loro lunghezza e alla presenza o meno di doppi legami (acidi grassi saturi, monoinsaturi e polinsaturi). All'interno del nostro organismo i trigliceridi hanno una funzione energetica di riserva in quanto rappresentano i principali componenti del tessuto adiposo.

U

UHT: acronimo di Ultra Alte Temperature. Trattamento di conservazione, applicato soprattutto agli alimenti liquidi (es. latte), che consiste in un preriscaldamento iniziale con successiva sterilizzazione, permettendo il mantenimento di tutte le caratteristiche chimiche e fisiche del prodotto fresco.

UE: acronimo di Unione europea.

UV: luce (o raggi) ultravioletta che può essere prodotta da diverse sorgenti artificiali (es. lampade) e naturali (Sole). A seconda della gamma delle lunghezze d'onda i raggi ultravioletti sono in genere suddivisi in: UV-A, UV-B e UV-C. Nell'organismo umano i raggi ultravioletti del Sole sono in grado di attivare la vitamina D che ha diversi effetti sul corpo umano, tra cui il principale è la prevenzione dell'osteoporosi. I raggi UV delle lampade sono utilizzate a supporto della sterilizzazione, principalmente di ambienti e strumenti (usati ad esempio in ospedali) perché uccidono quasi tutti i virus ed i batteri, mentre in campo alimentare sono meno utilizzati poiché sono poco penetranti e presentano una debole azione microbica.

V

VIRUS: organismi microscopici di natura proteica, generalmente molto più piccoli e più semplici dei batteri, a differenza dei quali non possono riprodursi autonomamente, ma possono moltiplicarsi solo all'interno di altri organismi sfruttandone i meccanismi, es. virus che causano il raffreddore e l'influenza, HIV e malattie alimentari (Epatite A). Nell'Unione Europea sono la seconda causa di malattia alimentare, dopo i batteri, i più importanti sono il *norovirus* e il *virus dell'epatite A*, presenti nei prodotti freschi, nei cibi pronti e nei molluschi bivalvi quali ostriche, cozze e cappellette.

VITAMINE: molecole indispensabili per la funzionalità delle cellule e per l'accrescimento (es. vitamine del gruppo B, vitamina C, vitamine A, D, E, K). Devono essere introdotte con l'alimentazione in quanto la maggior parte di esse l'organismo umano non è in grado di sintetizzarle.

VALORE ENERGETICO O ENERGIA: è la somma delle kcal (chilocalorie: unità di misura italiana) o kJ, (chilo joule: unità di misura internazionale), fornite dai nutrienti quali proteine, carboidrati (compresa la fibra alimentare) e grassi contenuti in 100 g o 100 ml di prodotto alimentare. L'energia è necessaria per ogni attività del nostro corpo, sia per funzioni vitali (respirare, regolare la temperatura, ecc.), sia per compiere qualsiasi attività fisica (camminare, ecc.). Una kcal equivale a 4,186 joule.

VEICOLO DI CONTAMINAZIONE: mezzo che consente di trasferire all'alimento i batteri e quindi contaminarli, superfici di lavoro, attrezzature, contenitori, utensili, mani degli operatori.

Z

ZUCCHERI: sono dei carboidrati semplici, fonte di energia per l'organismo. Per carboidrati semplici si intendono i carboidrati composti da una molecola (monosaccaridi), come il glucosio, fruttosio, galattosio o due molecole (disaccaridi), come il saccarosio (comune zucchero da cucina), lattosio, maltosio.

Sono presenti principalmente in alimenti quali frutta, dolci, miele. Il loro assorbimento è molto rapido nell'organismo pertanto bisogna limitarne l'utilizzo per ridurre il rischio di malattie metaboliche.

ZONA DI PERICOLO: intervallo di temperature (4°C- 60°C) più favorevoli allo sviluppo batterico. Gli alimenti si trovano nella zona di pericolo quando stazionano a temperatura ambiente, sostano alla luce del sole (ad es. un vetrina), sono scaldati o raffreddati lentamente. Per evitare la moltiplicazione batterica non bisogna mantenere gli alimenti alle temperature di pericolo per un tempo maggiore dello stretto necessario.

Aggiornato a febbraio 2018

<https://www.to.camcom.it/sicurezza-alimentare/>