

**Glossario dei processi  
compatibili  
con quanto previsto dal Disciplinare di Produzione del formaggio GRANA PADANO DOP.**

***ESTRATTO DA***

**REGOLAMENTO (UE) N. 68/2013 DELLA COMMISSIONE del 16 gennaio 2013  
concernente il catalogo delle materie prime per mangimi  
(PARTE B - Glossario dei processi)**

<b>Numero</b>	<b>Procedimento</b>	<b>Definizione</b>	<b>Termine di uso corrente/ denominazione</b>	<b>Nota</b>
1	Separazione ad aria	Separazione di parti minute mediante un flusso d'aria	Separato ad aria	
2	Aspirazione	Processo atto a rimuovere polveri, particolato fine e altri frammenti sospesi di cereali da una massa di granaglie nel corso di un trasferimento per mezzo di un flusso d'aria	Aspirato	
3	Scottatura	Procedimento consistente nel trattamento termico di una sostanza organica mediante cottura in acqua o al vapore al fine di denaturare gli enzimi naturali, di ammorbidire i tessuti e di eliminare gli aromi grezzi, seguito da immersione in acqua fredda per interrompere il processo di cottura.	Scottato	
4	Decolorazione	Rimozione del colore naturale	Decolorato	<b>COMPATIBILE SOLO SE DA TRATTAMENTO FISICO</b>
5	Refrigerazione	Abbassamento della temperatura al di sotto della temperatura ambiente ma al di sopra del punto di congelamento per facilitare la conservazione.	Refrigerato	
6	Spezzatura	Riduzione della dimensione delle parti minute mediante l'impiego di una o più lame.	Spezzato	
7	Vagliatura	Rimozione di oggetti (contaminanti, ad es. pietre/pietrisco) o di parti vegetative di un vegetale, ad es. particelle libere di paglia, oppure tegumenti oppure erbe spontanee.	Pulito/vagliato	
8	Concentrazione <sup>(1)</sup>	Aumento del tenore di alcune sostanze mediante eliminazione di acqua e/o di altri componenti.	Concentrato	
9	Condensazione	Passaggio di una sostanza da uno stato gassoso a uno stato liquido.	Condensato	
10	Cottura	Impiego di calore al fine di mutare le caratteristiche fisiche e chimiche delle materie prime per mangimi.	Cotto	

Numero	Procedimento	Definizione	Termine di uso corrente/ denominazione	Nota
11	Frantumazione	Riduzione della dimensione delle parti minute impiegando un apparecchio per la frantumazione.	Frantumato, frantumazione	
12	Cristallizzazione	Purificazione mediante formazione di cristalli solidi da una soluzione liquida. Le impurità presenti nei liquidi non sono di norma incorporate nella struttura a reticolo del cristallo.	Cristallizzato	
13	Decorticazione <sup>(2)</sup>	Eliminazione parziale o totale dell'involucro esterno (tegumento) da grani, semi, frutta, frutta a guscio ecc.	Decorticato, parzialmente decorticato	
14	Sbramatura/ Decorticazione	Eliminazione dei tegumenti esterni da chicchi, grani e semi, di norma mediante procedimenti fisici.	Sbramato o decorticato <sup>(3)</sup>	
15	Depectinizzazione	Estrazione di pectine da una materia prima per mangimi.	Depectinizzato	
16	Disseccamento	Procedimento di estrazione dell'umidità.	Disseccato	
17	Sfangamento	Procedimento impiegato per eliminare strati di limo dalla superficie.	Sfangato	
18	Dezuccheraggio	Estrazione totale o parziale dei mono- o disaccaridi dalla melassa e da altre sostanze contenenti zucchero mediante processi chimici o fisici.	Dezuccherato, parzialmente dezuccherato	<b>COMPATIBILE SOLO SE DA TRATTAMENTO FISICO</b>
19	Detossificazione	Distruzione di contaminanti tossici o riduzione della loro concentrazione.	Detossificato	<b>COMPATIBILE SOLO SE DA TRATTAMENTO FISICO</b>
20	Distillazione	Frazionamento di liquidi mediante bollitura e raccolta del vapore condensato in un contenitore separato.	Distillato	
21	Essiccazione	Disidratazione mediante procedimenti artificiali o naturali.	Essiccato/disidratato (naturalmente o artificialmente)	
22	Insilamento	Stoccaggio di materie prime per mangimi in un silo eventualmente con l'aggiunta di additivi o in condizioni anaerobiche, eventualmente con additivi per l'insilamento.	Insilato	<b>SOLO CON ADDITIVI PER INSILAMENTO AMMESSI COME CONSERVANTI COMPATIBILI</b>
23	Evaporazione	Riduzione del tenore d'acqua.	Evaporato	
24	Espansione	Procedimento termico durante il quale il tenore d'acqua interno al prodotto, trattato con vapore in modo repentino, causa l'esplosione del prodotto.	Espanso o soffiato	
25	Estrazione per pressione	Eliminazione di olio/grasso mediante pressione.	Expeller/panello oli/grassi	e

Numero	Procedimento	Definizione	Termine/denominazione di uso corrente	Nota
26	Estrazione	Eliminazione, mediante solvente organico, di grassi/oli da alcuni materiali oppure, mediante solvente acquoso, di zucchero o altri componenti idrosolubili.	Estratto/farina e grassi/oli, melasse/polpa e zucchero o altri componenti idrosolubili	
27	Estrusione	Procedimento termico durante il quale il tenore d'acqua interno al prodotto, trattato con vapore in modo repentino, causa l'esplosione del prodotto e conferisce a esso una forma specifica tramite il passaggio attraverso un orifizio.	Estruso	
29	Filtrazione	Separazione di un miscuglio di materiali liquidi e solidi mediante il passaggio del liquido attraverso un materiale o una membrana porosi.	Filtrato	
30	Fiocatura	Laminazione di materiale trattato con caldo umido.	Fiocato	
31	Molitura a secco	Riduzione della dimensione delle parti minute di grani secchi per agevolare la separazione in frazioni di componenti (soprattutto farina, crusca e cruschetto/farinaccio).	Farina, crusca, farinaccio <sup>(4)</sup> , cruschetto	
32	Frazionamento	Separazione di frammenti di materie prime per mangimi mediante setacciatura e/o trattamento con flusso d'aria che porta via pezzi leggeri di guscio.	Frazionato	
33	Frammentazione	Processo atto a ridurre materie prime per mangimi in frammenti.	Frammentato	
35	Gelificazione	Procedimento atto alla formazione di gel, un materiale solido simile alla gelatina che può variare da morbido e fragile a duro e resistente, di norma tramite l'impiego di agenti gelificanti.	Gelificato	<b>COMPATIBILE SOLO SE DA TRATTAMENTO FISICO</b>
36	Granulazione	Trattamento di materie prime per mangimi al fine di ottenere una dimensione e una consistenza specifiche delle parti minute.	Granulato	
37	Macinazione	Riduzione della dimensione delle parti minute di materie prime per mangimi solide mediante un procedimento a secco o a umido.	Macinato o farina	
38	Riscaldamento	Trattamenti termici effettuati in condizioni specifiche.	Trattato termicamente	

<b>Numero</b>	<b>Procedimento</b>	<b>Definizione</b>	<b>Termine/denominazione di uso corrente</b>	<b>Nota</b>
39	Idrogenazione	Processo catalitico volto a saturare doppi legami degli oli/grassi/acidi grassi, effettuato ad alta temperatura sotto pressione con idrogeno, al fine di ottenere trigliceridi/acidi grassi in parte o completamente saturati, o finalizzato a ottenere polioli per riduzione dei gruppi carbonili dei carboidrati di gruppi idrossili.	Idrogenato, parzialmente idrogenato	
40	Idrolisi	Riduzione della dimensione molecolare mediante appropriato trattamento con acqua, calore/pressione, enzimi o acidi/alcali.	Idrolizzato	<b>NON COMPATIBILE SE DA TRATTAMENTO CON "ACIDI/ALCALI"</b>
41	Liquefazione	Passaggio da uno stato solido o gassoso a uno liquido.	liquefatti	
42	Macerazione	Riduzione della dimensione di materie prime per mangimi mediante l'impiego di mezzi meccanici, spesso in presenza di acqua o altri liquidi.	Macerato	
43	Maltaggio	Procedimento che consente l'avvio della germinazione finalizzata ad attivare gli enzimi naturalmente presenti in grado di scomporre l'amido in carboidrati fermentabili e le proteine in amminoacidi e peptidi.	Maltato	
44	Scioglimento	Passaggio da uno stato solido a uno stato liquido mediante l'impiego di calore.	Sciolto	
45	Micronizzazione	Processo atto a ridurre il diametro medio delle parti minute di una materia prima solida alla scala micrometrica.	Micronizzato	
46	Parboiling	Processo di immersione in acqua combinato a un trattamento termico in modo che l'amido si gelatinizzi completamente, seguito da un procedimento di essiccazione.	Parboiled	
47	Pastorizzazione	Trattamento termico a temperatura critica per un determinato periodo di tempo volto all'eliminazione di microorganismi dannosi seguito da un raffreddamento rapido.	Pastorizzato	
48	Pelatura	Rimozione della buccia da frutta e ortaggi.	Pelato	
49	Pelletatura	Compressione mediante passaggio in una trafilatura.	Pellet, pellettato	
50	Lavorazione del riso	Eliminazione (quasi) totale o parziale della crusca e del germe dal riso semigreggio.	Lavorato	

Numero	Procedimento	Definizione	Termine/denominazione di uso corrente	Nota
50	Lavorazione del riso	Eliminazione (quasi) totale o parziale della crusca e del germe dal riso semigreggio.	Lavorato	
51	Pregelatinizzazione	Modifica dell'amido per migliorare notevolmente il suo potere di rigonfiamento in acqua fredda.	Pregelatinizzato <sup>(5)</sup>	
52	Pressatura <sup>(6)</sup>	Eliminazione mediante trattamento fisico di liquidi quali grassi, oli, acqua o succo da solidi.	Expeller/panello (per i materiali contenenti oli), polpa, residuo (per frutta ecc.) fettucce di barbabietole pressate (per le barbabietole da zucchero)	
53	Raffinazione	Eliminazione totale o parziale di impurità o componenti indesiderati mediante trattamento chimico/fisico.	Raffinato, parzialmente raffinato	<b>COMPATIBILE SOLO SE DA TRATTAMENTO FISICO</b>
54	Torrefazione	Riscaldamento di materie prime per mangimi allo stato secco per migliorarne la digeribilità, intensificarne il colore e/o ridurre i fattori antinutritivi naturali.	Torrefatto	
55	Laminazione/ schiacciamento	Riduzione della dimensione delle parti minute ottenuta mediante il passaggio di materie prime per mangimi, ad es. grani, tra due rulli.	schiacciato	
56	Protezione dalla degradazione ruminale	Processo che, mediante trattamento fisico con l'utilizzo di calore, pressione, vapore e di una combinazione di tali fattori e/o mediante ad es. l'azione di aldeidi, ligninsulfonati, idrossido di sodio o acidi organici (come acido propionico o tannico) mira a proteggere i nutrienti dalla degradazione nel rumine. Materie prime per mangimi protetti dalla degradazione ruminale da aldeidi possono contenere fino allo 0,12 % di aldeidi liberi.	Protetti dalla degradazione ruminale grazie all'azione di [inserire quanto pertinente]	<b>COMPATIBILI SOLO SE DA TRATTAMENTI FISICI DI RUMINO-PROTEZIONE</b>
57	Setacciatura/ Vagliatura	Separazione delle parti minute di diverse dimensioni ottenuta mediante il passaggio di materie prime per mangimi, che vengono scosse o versate, attraverso uno o più crivelli.	Setacciato, vagliato	
58	Scrematura	Separazione dello strato superiore galleggiante di un liquido, ad es. le materie grasse del latte, tramite mezzi meccanici.	Scremato	
59	Affettamento	Taglio di materie prime per mangimi in pezzi piatti.	Affettato	

Numero	Procedimento	Definizione	Termine/denominazione di uso corrente	Nota
60	Immersione/ Macerazione	Inumidimento e ammorbidimento di materie prime per mangimi, di norma semi, al fine di ridurre il tempo di cottura, contribuire alla rimozione del rivestimento esterno, facilitare l'assorbimento dell'acqua per attivare il processo di germinazione o ridurre la concentrazione di fattori antinutritivi naturalmente presenti.	Immerso	
61	Essiccazione a spray	Riduzione del tenore di umidità di un liquido mediante la nebulizzazione o la polverizzazione di una materia prima per mangimi al fine di aumentare il rapporto tra superficie e massa attraverso cui viene soffiata aria calda.	Essiccato a spray	
62	Trattamento con vapore	Processo che impiega vapore pressurizzato per riscaldare e cuocere al fine di aumentare la digeribilità.	Trattato con vapore	
63	Tostatura	Trattamento termico mediante calore secco di norma applicato ai semi oleosi, ad es. al fine di ridurre o rimuovere i fattori antinutrizionali naturalmente presenti	Tostato	
64	Ultrafiltrazione	Filtrazione di liquidi attraverso una membrana permeabile impiegata solo per molecole di piccole dimensioni.	Ultrafiltrato	
65	Degerminazione	Processo di eliminazione parziale o totale di germi da grani di cereali tritati.	Degerminato	
66	Micronizzazione a raggi infrarossi	Processo termico che usa il calore infrarosso per la cottura e la tostatura di cereali, semi, radici o tuberi o dei loro coprodotti, generalmente seguito da fiocatura.	Micronizzato all'infrarosso	
67	Frazionamento di oli/grassi idrogenati e non	Processo chimico di idrolisi dei grassi/oli. La reazione dei grassi/oli con l'acqua, ottenuta ad alte temperature e pressioni, consente l'ottenimento di acidi grassi greggi nella fase idrofobica e acque dolci (glicerolo greggio) nella fase idrofilia.	Frazionato	<b>COMPATIBILE SOLO SE DA TRATTAMENTO FISICO</b>

- (1) Nella versione tedesca «Konzentrieren», può essere sostituito a seconda dei casi da «Eindicken», nel qual caso il termine d'uso corrente sarà pertanto «eingedickt».
- (2) Il termine «decorticazione» può essere sostituito a seconda dei casi da «sbramatura» o da «sbucciatura», nel qual caso il termine d'uso corrente sarà «sbramato» o «sbucciato».
- (3) Nel caso del riso, questo processo viene denominato «decorticatura» e il termine d'uso corrente «riso decorticato».
- (4) Nella versione francese si può utilizzare la denominazione «issues».
- (5) Nella versione tedesca si può usare il termine di uso corrente «aufgeschlossen» e la denominazione «Quellwasser» (in riferimento all'amido). Nella versione danese si può usare il termine di uso corrente «Kvældning» e la denominazione «Kvældet» (in riferimento all'amido).
- (6) Nella versione francese «Pressage» a seconda dei casi può essere sostituito da «Extraction mécanique».