



Framework

F0.2 - Elenco definizioni

Versione IT: 1° gennaio 2022





Indice

BENVENUTO	3
1. TERMINI UTILIZZATI NEL MODULO GMP+ FSA.....	4
2. TERMINI UTILIZZATI NEL MODULO GMP+ FRA	18
3. TERMINI UTILIZZATI NEI REQUISITI PER LA CERTIFICAZIONE	19
4. TERMINI UTILIZZATI PER I LABORATORI GMP+	23
5. FRAMEWORK.....	25



Benvenuto

Questo documento sullo schema Feed Certification ti aiuta a garantire la sicurezza dei mangimi a livello mondiale. Rispettando i requisiti fissati da GMP+ International insieme alla nostra comunità GMP+, vogliamo aiutarti a ottenere la certificazione per i mangimi di cui hai bisogno. Leggi attentamente le informazioni presenti in questo documento.

Impegniamoci insieme!



1. Termini utilizzati nel modulo GMP+ FSA.

Termine	Descrizione
Acquirente (compratore)	Organizzazione o persona che riceve un prodotto o un servizio.
Additivi per mangimi	Sostanze, microorganismi o preparati, diversi da materie prime per mangimi e premiscele, che siano intenzionalmente aggiunti al mangime o all'acqua al fine di svolgere, in particolare, una o più delle seguenti funzioni. L'additivo per mangimi può: <ul style="list-style-type: none">a) incidere positivamente sulle caratteristiche del mangime,b) incidere positivamente sulle caratteristiche dei prodotti animali;c) incidere positivamente sul colore di pesci e uccelli ornamentali;d) soddisfare le esigenze nutrizionali degli animali;e) incidere positivamente sulle conseguenze ambientali della produzione animale,f) influenzare favorevolmente la produzione, le prestazioni o il benessere degli animali influenzando, in particolare, sulla flora gastrointestinale o sulla digeribilità degli alimenti per animali,g) avere un effetto coccidiostatico o istomonostatico.
Additivo critico per mangimi	Un additivo per mangimi autorizzato i cui residui nel mangime per specie non bersaglio devono essere considerati sostanze indesiderabili, in quanto la loro presenza mette a rischio la salute degli esseri umani, degli animali o l'ambiente. Pertanto si fissano livelli massimi relativamente a tali sostanze.
Agente di noli (Azienda di noli marittimo)	La persona giuridica che organizza il trasporto per terzi.
Alta dirigenza	Persona o gruppo di persone che dirigono e controllano un'organizzazione al livello più alto in assoluto.
Animale bersaglio	Animale a cui è destinato un particolare additivo o medicinale veterinario.
Animale non bersaglio	Animali a cui <u>non</u> è destinato un particolare additivo o prodotto medico veterinario.
Animale per produzione alimentare	Un animale che viene alimentato, allevato o mantenuto per la produzione di alimenti per il consumo umano, inclusi gli animali non destinati al consumo umano, ma che appartengono a una specie normalmente utilizzata per il consumo umano nella comunità.

**Termini****Descrizione**

Animali domestici/da compagnia

Qualsiasi animale non destinato alla produzione di alimenti appartenente alle specie alimentate, allevate o mantenute, ma non normalmente utilizzato per il consumo animale nella comunità e/o qualsiasi animale destinato alla produzione di alimenti che sia mantenuto non in maniera professionale per ottenere prodotti per il consumo/utilizzo umano.

Appaltatore

Azienda che svolge determinate attività per un'altra azienda su base contrattuale. Un appaltatore è pertanto un fornitore di servizi. Esempi di appaltatori sono: un produttore conto terzi, un intermediario, un factor e un Ente certificatore.

Azienda certificata

L'azienda certificata GMP+

Azienda certificata GMP+

Un'azienda che detiene un certificato GMP+ valido. Indicata anche come Azienda certificata.

Azione/i correttiva/e

Azione per eliminare la causa di una non-conformità e per prevenirne la ricorrenza.

Campionatura rappresentativa

Metodologia per ottenere una piccola frazione (campione) di un lotto in modo che determinandone una particolare caratteristica si possa ottenere il valore medio di tale caratteristica all'interno del lotto. Il lotto viene campionato prelevando ripetutamente incrementi in diverse singole posizioni nel lotto. Tali incrementi sono combinati in una miscela che formi un campione globale da cui preparare campioni rappresentati di laboratorio tramite suddivisione.

Carico [lotto]

Una quantità identificabile di mangime, per cui si stabilisce siano presenti caratteristiche comuni, come origine, varietà, tipologia di confezione, imballatrice, mittente o etichettatura. Nel caso di un processo di produzione, un'unità prodotta all'interno di un singolo stabilimento, con parametri di produzione uniformi, o una certa quantità di queste unità, quando prodotte in maniera continua, o stoccate insieme.

Certificazione GMP+

Un documento in formato standard emesso dall'Ente certificatore, che indica che il sistema di gestione della sicurezza dei mangimi, implementato e gestito presso una particolare Sede aziendale di un'Azienda, garantisce la conformità allo/gli standard GMP+. Questa dichiarazione è basata sulla prova di conformità ai requisiti dello schema GMP+ Feed Certification.

**Termine****Descrizione**

Coadiuvanti tecnologici	Qualsiasi sostanza non consumata come mangime in quanto tale, intenzionalmente usata nella lavorazione di materie prime per mangimi o alimenti allo scopo di svolgere una funzione tecnologica nel trattamento o nella lavorazione che potrebbe determinare la presenza involontaria ma tecnologicamente inevitabile di residui della sostanza o dei suoi derivati nel prodotto finale, a condizione che tali residui non abbiano un effetto avverso sulla salute di animali, umani o sull'ambiente e che non abbiano alcun effetto tecnologico sul mangime finito.
Commercio	Attività di compravendita di prodotti.
Committente	L'azienda certificata GMP+ che dà l'ordine per il trasporto.
Competenza	Il livello complessivo di conoscenza, perizia e capacità del personale dell'azienda certificata.
Contaminante	Vedere "Sostanze indesiderabili"
Contaminazione	L'introduzione o la presenza indesiderabile di un contaminante in un prodotto o in un ambiente di lavorazione.
Contaminazione incrociata	Il trasferimento involontario di un contaminante nel mangime da un altro mangime, sostanza, attrezzature, utensile o altro oggetto.
Controllare	Prendere le misure necessarie per garantire che tutte le procedure di sicurezza siano svolte, puntando ad eliminare qualsiasi possibile rischio per la sicurezza alimentare o riducendolo a un livello accettabile.
Convalida	La conferma (precedente) del fatto che le misure di controllo specifiche e generali del piano HACCP sono efficaci e indicano che viene effettivamente ottenuto il prodotto previsto.
Correzione	Azione volta a eliminare una non-conformità rilevata.
Costo e nolo (CFR)	Questo termine di consegna significa che il venditore deve farsi carico del costo e nolo per il trasporto della merce al porto di destinazione specificato, ma che il rischio di perdita o danneggiamento della merce e anche eventuali costi extra dovuti a eventi che si possono verificare dopo aver caricato la merce sulla nave si trasferiscono dal venditore all'acquirente nel momento in cui la merce supera il parapetto della nave presso il porto di partenza. (Derivato da INCOTERMS)
Database delle aziende GMP+	Un database contenente informazioni pertinenti amministrato da GMP+ International.



Termine	Descrizione
Elenco dei prodotti	Si tratta di un elenco di materie prime per mangimi che possono essere prodotte e commercializzate all'interno della catena GMP+.
Emergenza	Una situazione grave, imprevista o pericolosa che richiede intervento immediato.
Eventi straordinari	Circostanze che vanno oltre il controllo delle organizzazioni coinvolte e che incidono sul normale ambiente di lavoro dell'azienda e quindi sull'adeguato mantenimento dei requisiti di accreditamento e certificazione.
EWS [Sistema di allerta precoce]	Il sistema di rilevamento e notifica precoce di non-conformità relative alla sicurezza dei mangimi, che consente una risposta rapida e la comunicazione attraverso la catena mangimistica.
Ex prodotti alimentari (destinati all'uso come mangime)	Tutti i prodotti alimentari, lavorati, parzialmente lavorati o non lavorati, che sono stati coltivati/prodotti per il consumo umano, ma non messi sul mercato come prodotti alimentari da parte dell'azienda alimentare e non più destinati al consumo umano a causa di problemi nella produzione o nel confezionamento o altri difetti e che non presentano alcuni rischi per la salute se utilizzati come mangime. <i>(Derivato dal Reg. (UE) n. 68/2013)</i>
Feed Safety Team [Team di sicurezza dei mangimi (Team HACCP)]	Un gruppo di persone con competenze, conoscenze ed esperienza di tipo multidisciplinare che consentono loro di sviluppare, implementare e mantenere il Sistema di gestione della sicurezza dei mangimi.
Feed Support Products (FSP) [Prodotti di supporto sui mangimi]	Preziosa fonte di informazioni aggiornate valutate da esperti indipendenti che le aziende di mangimi possono utilizzare per il proprio FSMS.
FIFO [Primo entrato, primo uscito]	Strategia di gestione dello stock per cui i prodotti con la data di vendita raccomandata più vicina vengono consegnati per primi.
Formazione di residuo	La presenza di residui di additivi e medicinali veterinari nei mangimi come risultato del riporto. Inoltre, il residuo/accumulo di additivi e medicinali veterinari nei prodotti (latte, carne e uova) di animali non bersaglio e animali bersaglio attraverso il passaggio dal mangime.
Fornitore	Organizzazione o persona che fornisce prodotti o servizi.
Fornitore di servizio	Un fornitore di attività quali: produzione, stoccaggio, trasporto o test in laboratorio.



Termine	Descrizione
Franco a bordo (FOB)	Questo termine di consegna significa che il venditore avrà espletato il proprio obbligo di consegna nel momento in cui la merce passerà oltre il parapetto della nave presso il porto di partenza specificato. Questo significa che da quel punto in avanti l'acquirente si farà carico di tutti i costi e i rischi di perdita o danneggiamento della merce. (Derivato da INCOTERMS)
FSMS (Feed Safety Management System) [Sistema di gestione della sicurezza dei mangimi]	Set di elementi interconnessi o interagenti per stabilire una politica e degli obiettivi e per raggiungere questi obiettivi, utilizzati per dirigere e controllare un'organizzazione in materia di sicurezza dei mangimi.
Gatekeeper	L'azienda certificata GMP+ che crea e gestisce un sistema gatekeeper per l'acquisto di mangimi o servizi da un fornitore non certificato, assicurandoli nel campo di applicazione della propria certificazione FSA GMP+.
GMP+ FC scheme [Schema GMP+ FC]	Lo schema GMP+ Feed Certification, uno schema di certificazione internazionale che copre l'intera catena dei mangimi per animali, sviluppato e amministrato da GMP+ International, composto dal Modulo GMP+ Feed Safety Assurance Module e dal Modulo GMP+ Feed Responsibility.
GMP+ Monitoring database [Database monitoraggio GMP+]	Il database su cui vengono inseriti i risultati delle analisi relativi alla presenza di sostanze e prodotti indesiderabili nei mangimi (materie prime per mangimi).
HACCP	Analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo Concetto di individuazione, valutazione, controllo ed eliminazione sistematici dei potenziali pericoli relativi alla sicurezza di alimenti e mangimi.
IDTF (International Database Transport (for) Feed) [Database internazionale trasporto mangimi]	Database indicante i requisiti per le istruzioni minime di pulizia per il trasporto su strada.
Ingrediente per mangimi	Un prodotto che, in quanto tale o all'interno di una miscela, compone un mangime, con o senza valore nutrizionale nella dieta dell'animale. Gli ingredienti possono essere di origine vegetale, animale o marittima e possono essere organici o non organici (derivato da definizione Codex).
Ingredienti alimentari	Qualsiasi sostanza che come tale o in una miscela venga utilizzata nella produzione o preparazione di un prodotto alimentare e che è presente nel prodotto finale.

**Termine****Descrizione**

Intermediazione	Servizi di collegamento tra un venditore e un acquirente. L'erogazione del servizio prevede che l'intermediario (la persona che svolge il servizio di intermediazione) non acquisisca mai la proprietà del prodotto o servizio.
Ispettore del carico	Un dipendente dell'azienda oppure un collaboratore esterno che, in base alla propria formazione ed esperienza, ha le conoscenze e la capacità necessarie per l'ispezione di un vano di carico e per giudicarne l'idoneità per il caricamento del mangime.
Legislazione sui mangimi animali	Le leggi, le ordinanze e le disposizioni amministrative relative ai mangimi in generale e in particolare alla loro sicurezza sia a livello nazionale che di comunità, coprendo ogni fase della produzione, della lavorazione, della distribuzione e dell'uso del mangime.
Limite di accettazione	Limite tra un prodotto accettabile e uno non accettabile. Se si supera il limite di accettazione, il prodotto non è idoneo all'uso come mangime.
Limite di azione	Contribuisce a garantire il limite di accettazione (<i>vedi di seguito</i>). Se il limite di azione è stato superato, occorre condurre un'indagine sulla causa, adottando misure correttive per rimuovere o controllare tale causa.
Livello di riporto [percentuale di riporto]	Percentuale di riporto.
LOQ (Limite di quantificazione)	La quantità o concentrazione più bassa di measurand in un campione che possa essere affidabilmente quantificata con un livello accettabile di precisione e accuratezza.
Lotto di risciacquo	Un lotto di mangime composto o materie prime per mangimi destinato a rimuovere eventuali residui del lotto precedente (ad esempio un additivo (critico) o un prodotto medico veterinario) dall'impianto.
Mangime [Foraggio]	Qualsiasi sostanza o prodotto, inclusi gli additivi, siano essi lavorati, parzialmente lavorati o non lavorati, destinati all'uso per l'alimentazione orale degli animali.
Mangime non bersaglio	Mangime in cui non è autorizzata né prevista la presenza di un additivo per mangimi o di un prodotto medicinale veterinario.
Mangimi assicurati GMP+ FSA	Mangimi prodotti e/o garantiti ai sensi dell'FSMS GMP+ dell'azienda allo scopo di essere conforme agli standard GMP+ FSA pertinenti.
Mangimi non assicurati GMP+ FSA	Un mangime che non viene prodotto o consegnato da un'azienda certificata GMP+ o che non è conforme ai requisiti FSA GMP+ pertinenti.



Termine	Descrizione
Mangimi per animali confezionati	Mangimi confezionati dal produttore in maniera tale da non poter essere contaminati da fattori esterni. Il termine può riferirsi a merce in sacchetti, vasi, secchi, vani di carico/unità sigillati o grandi sacchi.
Materia prima	Prodotto/i non ancora classificati come mangimi utilizzati per produrre o lavorare un ingrediente per mangimi.
Materie prime multiple	Molteplici e diverse materie prime utilizzate per la realizzazione di un prodotto (finale o intermedio). Nel contesto della produzione di paste di saponificazione questo si riferisce a svariate materie prime la cui origine può essere difficile da tracciare, ad esempio Oli alimentari usati (UCO) e grassi animali.
Materie prime per mangimi lavorate	Qualsiasi tipologia di materia prima per mangimi il cui stato naturale sia stato alterato, per cui, la composizione fisica, chimica e nutrizionale del prodotto originale risulterà modificata.
Materie prime per mangimi non lavorate	Qualsiasi tipologia di materia prima per mangimi allo stato naturale, e non alterata. Per questo, la composizione fisica, chimica e nutrizionale del prodotto non risulta modificata. Si fa un'eccezione nel caso dei processi destinati a stabilizzare la conservazione di questi prodotti (ad es. essiccazione).
Messa in circolazione ("circolazione")	Il possesso di prodotti destinati alla vendita, tra cui anche l'offerta per la vendita o per qualsiasi forma di trasferimento, dietro pagamento o meno, a soggetti terzi, inclusa la vendita o altre forme di trasferimento.
Miscelazione dei grassi	Produzione di mangimi composti o, nel caso di tutti i componenti appartenenti alla stessa voce della PARTE C dell'Allegato al Regolamento (UE) n. 68/2013 (1) della Commissione, che sono derivati dalla stessa pianta o specie animale, di materie prime per mangimi miscelando oli grezzi, oli raffinati, grassi animali, e oli recuperati da operatori del settore alimentare che rientrano nell'ambito del Regolamento (CE) n. 852/2004 o prodotti derivati dagli stessi per produrre un olio o un grasso miscelato, con l'eccezione di: a) lo stoccaggio esclusivo di lotti consecutivi, e b) la miscela esclusiva di oli raffinati.
Misura di controllo	Qualsiasi azione o attività utilizzata per prevenire o eliminare i pericoli o ridurli e riportarli a un livello accettabile.
Monitoraggio	La misurazione o l'osservazione pianificata di parametri del prodotto al fine di stabilire se i punti di controllo del processo specifici e generali sono sotto controllo.
OGM	Organismo geneticamente modificato.

**Termini****Descrizione**

Olio GMQ di prima generazione	Ad es. olio di colza, olio di girasole, olio di soia, olio di palma. Questo termine si riferisce agli oli e ai grassi GMQ (di buona qualità commerciale) utilizzati come materie prime per il frazionamento delle paste di saponificazione. Queste paste di saponificazione derivano da raffinerie che hanno utilizzato olio GMQ per la raffinazione.
Olio o grasso raffinato	Olio o grasso sottoposto a un processo di raffinazione come indicato al punto N. 53 del glossario dei processi di cui alla parte B dell'Allegato al Regolamento (UE) n. 68/2013.
Omogeneità	L'uniformità di distribuzione degli ingredienti in una miscela.
Operazione fisica semplice	Ne sono esempi le seguenti operazioni o trattamenti: essiccazione, pulitura, insilaggio, produzione di balle/confezionamento, trinciatura.
Organizzazione	Una persona fisica o giuridica o un gruppo di persone fisiche o persone giuridiche con una classificazione di responsabilità, autorità e altre relazioni.
Organizzazione di controllo [CO]	Azienda di controllo accreditata secondo ISO 17020 e specializzata in mangime/grani o agribulk liquido e/o operante a livello internazionale secondo un sistema di certificazione approvato come ISO 9001 o equivalente, per cui l'Ispezione dei vani di carico (LCI) possa essere dimostrata come parte integrante dell'accreditamento.
Parti interessate	Persona od organizzazione che può influenzare, essere influenzata o percepirsi come influenzata da una decisione o attività di un'azienda.
Piano HACCP	Un documento preparato secondo i principi dell'Analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo per garantire il controllo dei pericoli più significativi per la sicurezza dei mangimi.
Piazza economica	Qualsiasi unità di un'azienda certificata, identificabile per sede o funzione, dove vengano condotte le attività incluse nel campo di applicazione dello schema GMP+ FC.
Polizza di carico	Il documento che: <ul style="list-style-type: none">- rappresenta il lotto;- è la prova di proprietà: il proprietario della polizza di carico è il proprietario del prodotto;- descrive le condizioni secondo cui avverrà la consegna;- è anche l'accordo tra il capitano e il caricatore.

**Termine****Descrizione**

Premiscele	Miscele di additivi per mangimi o miscele di uno o più additivi per mangimi con materie prime per mangimi o acqua utilizzati come vettori, non destinate al consumo diretto da parte degli animali.
Procedura	Un metodo di lavoro specificato per svolgere un'attività o un processo.
Prodotti [o prodotti per mangimi per animali]	Tutte le sostanze destinate all'uso come, o lavorate nei, mangimi per animali.
Prodotti agricoli non lavorati	Prodotti che non sono stati sottoposti a passaggi di lavorazione come macinatura, premitura o pressatura, ad eccezione delle azioni relative al raccolto. Sono inclusi grani, semi, verdure, fieno e paglia.
Prodotti alimentari	Tutte le sostanze e i prodotti, lavorati, parzialmente lavorati o non lavorati, destinati al consumo umano o per cui possa essere ragionevolmente previsto il consumo da parte di esseri umani (<i>Derivato dal Reg. (CE) n. 178/2002</i>)
Prodotti derivati da oli e grassi	Qualsiasi prodotto derivato direttamente o indirettamente da oli e grassi grezzi o recuperati tramite processo oleochimico o produzione di biodiesel, o distillazione, raffinazione chimica o fisica, diverso da: a. olio raffinato, b. prodotti derivati dall'olio raffinato, e c. additivi per mangimi, da usare nei mangimi
Prodotti proibiti	Prodotti che non sono destinati né idonei per il consumo umano e/o prodotti la cui circolazione e il cui uso nei mangimi sono proibiti come indicato in TS 1.4 <i>Prodotti e carburanti vietati</i> .
Prodotto (farma)ceutico	Prodotto o materia destinati all'uso umano o veterinario che sia presentato nella sua forma di dosaggio finito o come materia di partenza per l'uso in tale forma di dosaggio, che sia soggetto alle prescrizioni della farmacopea europea o farmacopea equivalente, approvata dal governo. Nota: Per l'uso nei mangimi si usano principalmente eccipienti farmaceutici (ausiliari) come, ad esempio, vettori, riempitivi o rivestimenti grazie alle loro qualità e caratteristiche speciali. Ecco alcuni esempi: gelatine, lattosio, cellulose e qualsiasi tipo di sostanza chimica (in)organica
Prodotto medicinale veterinario	Qualsiasi sostanza o combinazione di sostanze che soddisfi almeno una delle seguenti condizioni: (a) che sia presentata come avente le proprietà di trattamento e prevenzione della malattia negli animali; (b) il suo scopo è essere utilizzata negli, o somministrata agli, animali con l'obiettivo di ripristinare, correggere o modificare le funzioni fisiologiche esercitando un'azione farmacologica, immunologica o metabolica;

**Termine****Descrizione**

	(c) il suo scopo è essere utilizzata negli animali con lo scopo di effettuare una diagnosi medica; (d) il suo scopo è essere utilizzata per l'eutanasia negli animali; (<i>Regolamento (UE) 2019/6</i>)
Produzione di mangimi composti	Miscela di almeno due materie prime per mangimi, che contengano o meno additivi per mangimi, per l'alimentazione orale di animali nella forma di mangimi completi o complementari.
Produzione di materie prime per mangimi	Prodotti di origine vegetale o animale, il cui principale scopo è soddisfare le esigenze nutrizionali degli animali, allo stato naturale, freschi o conservati, e prodotti derivati dalla lavorazione industriale degli stessi, e sostanze organiche o inorganiche, contenenti o meno additivi per mangimi, che siano destinati all'uso per l'alimentazione orale degli animali, direttamente in quanto tali, o dopo la lavorazione, o nella preparazione di mangimi composti, o come supporto di premiscele. (vedere l' Elenco dei prodotti).
Produzione primaria di mangimi	La produzione di prodotti agricoli, in particolare la coltivazione, il raccolto, la mungitura e l'allevamento di animali (prima della macellazione o della pesca) per cui si ottengono solo prodotti non soggetti a nessun'altra operazione dopo il raccolto, la raccolta o la cattura oltre la semplice manipolazione manuale.
Programma di prerequisiti [PRP]	Ciascuna attività o sede specificata e documentata che venga implementata secondo i "Principi generali di igiene alimentare (Codex Alimentarius)", lo schema GMP+ Feed Certification e la legislazione vigente in materia di mangimi, allo scopo di creare i prerequisiti necessari per la lavorazione di mangimi sicuri in ogni fase della catena mangimistica.
Protocollo gatekeeper	La procedura ufficiale contenente condizioni e requisiti per l'acquisto di mangimi e servizi non assicurati GMP+ FSA.
Prova obiettiva	Qualsiasi informazione documentata di fatti che possano essere dimostrati attraverso l'analisi, le misurazioni, le osservazioni e simili mezzi di ricerca.
Pulizia	Rimozione dei residui di prodotti, sporcizia e microorganismi grazie a un metodo di pulizia adeguato per garantire che lo spazio di carico/stoccaggio sia pulito.
Pulizia fisica	Qualsiasi azione per la rimozione dei residui. Ne sono un esempio le operazioni di spazzamento, aspirazione e/o risciacquo delle attrezzature o delle infrastrutture aziendali.

**Termine****Descrizione**

Punto di controllo critico [CCP]	Passaggio del processo in cui viene/vengono applicata/e una o più misure di controllo per prevenire o ridurre un pericolo significativo per la sicurezza dei mangimi a un livello accettabile, e vengono definiti uno o più limiti critici e misurazioni per rendere possibile l'applicazione delle correzioni.
Qualità commerciabile [GMQ]	Qualità della merce adeguata per lo/gli scopo/i di quel tipo di prodotto che viene comunemente acquistato in relazione al prezzo e alla descrizione del venditore.
Raccolta	La raccolta di prodotti primari vegetali. Oltre alla raccolta, questa operazione include le attività necessarie a rendere possibile la raccolta stessa, incluse specifiche attività di pianificazione, acquisto, trasporto, stoccaggio, semplice manipolazione fisica, consegna e simili. D'ora in avanti ci si riferirà a questa operazione con il termine 'raccolta'.
Richiamo [Ritiro]	Rimozione di un prodotto non conforme dalla catena di fornitura.
Rilascio positivo	Rilascio di un lotto di un prodotto, destinato all'uso nei mangimi, solo dopo che i test analitici hanno dimostrato che i livelli di sostanze indesiderabili non superano i livelli massimi stabiliti in TS 1.5 Limiti specifici per la sicurezza dei mangimi.
Riporto	Il processo di migrazione di una sostanza da un lotto precedente al/i lotto/i successivo/i di un mangime.
Rischio	La probabilità che uno specifico potenziale pericolo (rischio) abbia un effetto negativo.
Risciacquo	Lavaggio dei residui, ad esempio, di additivi critici per mangimi e/o prodotti medicinali veterinari sulla linea di produzione con un flusso specifico
Sequenziamento	Irrigazione, sulla base dell'ordine pre-programmato di produzione del mangime, che viene calcolata utilizzando il livello di riporto misurato.
Servizio	Attività offerta a terzi.
Settore commerciale distributivo (punto vendita)	Attività di compravendita di mangimi composti e/o materie prime per mangimi destinate alla consegna ad allevamenti di bestiame (allevamenti hobbistici). Questa attività prevede esclusivamente lo stoccaggio e il trasporto di mangimi <u>confezionati</u> .

**Termine****Descrizione**

Sicurezza dei mangimi	Le caratteristiche dei mangimi che: a. Sono previste nella legislazione a vantaggio della sicurezza dell'animale, del consumatore degli alimenti di origine animale e/o della legislazione ambientale (nell'Unione europea e nella legislazione nazionale supplementare), b. Sono formulate da GMP+ International e previste nello Schema GMP+ Feed Certification.
Sistema gatekeeper	Una serie di procedure e controlli messi in atto all'interno del Sistema di gestione della sicurezza dei mangimi dell'azienda, per garantire la sicurezza dei mangimi o dei servizi non assicurati GMP+ FSA acquistati secondo condizioni gatekeeper.
Solo agricoltura (navi costiere e navi per idrovie interne)	Un'imbarcazione che dopo una pulizia approfondita e l'ispezione di una persona competente (per più di sei mesi, regolarmente) trasporta solo materie prime per mangimi, mangimi composti e premiscele in carichi alla rinfusa, sia in forma liquida che solida, con l'eccezione di carichi completi di additivi o altri prodotti che vengono aggiunti ai mangimi per animali solo in piccole percentuali. La nave cisterna deve essere originariamente costruita o adeguatamente convertita per il trasporto dei prodotti sopra descritti.
Solo agricoltura (trasporto su strada e trasporto su rotaia)	Designazione di un vano di carico o carro (trasporto su rotaia) che per un periodo ininterrotto di almeno sei mesi abbia partecipato esclusivamente al trasporto di mangimi e/o materie prime per mangimi di origine vegetale.
Sostanze indesiderabili	Tutte le sostanze e i prodotti presenti in o sul mangime e che sono potenzialmente pericolose per la salute degli esseri umani, degli animali e/o per l'ambiente, o che potrebbero incidere negativamente sulla produzione animale
Sottoprodotti [sottoprodotto]	Un sottoprodotto è un prodotto secondario derivato da un processo di produzione, da un processo manifatturiero o da una reazione chimica; non è il prodotto o il servizio primario che viene offerto.
Stivatori	Le aziende di stoccaggio e trasbordo responsabili del carico e scarico dei carichi delle navi, dello stoccaggio e del trasporto.
Stoccaggio	Stoccaggio di prodotti confezionati o non confezionati per un determinato periodo di tempo
Stoccaggio e trasbordo	Attività di stoccaggio e trasbordo dei mangimi per uno specifico periodo di tempo. Oltre allo stoccaggio e al trasbordo stesso, sono incluse le attività necessarie per rendere possibile lo stoccaggio e il trasbordo, ad esempio pianificazione, pulizia, ecc.



Termine	Descrizione
Stoccaggio intermedio	Sede in cui un'impresa di distribuzione commerciale concentra la logistica del mangime. In uno spazio di stoccaggio (intermedio) si riceve il mangime confezionato, lo si ridistribuisce e si trasporta ai punti vendita o agli allevamenti.
Subappaltatore	La persona o l'azienda che firma un contratto con un'azienda certificata GMP+ FSA per lo svolgimento del servizio di lavorazione o trasporto su strada.
Supervisione più rigorosa	Le verifiche ispettive condotte attraverso un Ente certificatore presso un'azienda certificata GMP+, svolte mensilmente per un minimo di tre e un massimo di sei mesi, come indicato nello schema GMP+ Feed Certification.
Tracciabilità	La tracciabilità consiste nell'accesso a informazioni sulla posizione di ogni prodotto (materie prime, prodotti semi-lavorati o prodotti finali) in uno specifico momento. Il sistema di tracciabilità (o il sistema di monitoraggio e tracciamento) crea una serie di dati storici grazie a una precisa identificazione che permette di seguire i prodotti. Il tracciamento è l'individuazione della posizione di un dato lotto in uno specifico momento. Il tracciamento è la definizione della cronologia dei prodotti durante il loro passaggio lungo la catena.
Tracciamento a monte	Il tracciamento della storia di uno specifico prodotto a partire dalla sua versione finale per arrivare alla versione semi-lavorata fino alle materie prime per mangimi.
Tracciamento a valle	Il tracciamento della storia di uno specifico prodotto a partire dalle materie prime per arrivare alla versione semi-lavorata fino al prodotto finale.
Trasportatore	L'azienda che si occupa del trasporto fisico.
Trasporto	Attività che prevede lo spostamento di prodotti da un luogo all'altro su strada, su rotaia, su acqua o altri mezzi di trasporto. Sono inclusi i trasporti interni (spostamento dei prodotti all'interno dei locali dell'azienda e tra diverse sedi della stessa azienda), ma anche lo spostamento di prodotti tra sedi di aziende diverse.
Trasporto interno	Vedere "Trasporto".
Trasporto su strada	Il trasporto di mangimi su strada per la propria azienda o per terzi. Oltre al trasporto fisico, sono incluse tutte le attività necessarie per rendere possibile il trasporto, inclusa la pianificazione, l'acquisto, la pulizia e la documentazione.
Unità di trazione (Tractionair)	Motrice singola con conducente. Il camion o la motrice non hanno un vano di carico e il vano di carico che viene utilizzato è di proprietà del cliente.

**Termine****Descrizione**

Valutazione del fornitore	L'intero processo di selezione, accertamento, approvazione e valutazione periodica del fornitore e di qualsiasi catena di fornitura da parte dell'azienda certificata GMP+.
Vano di carico	Un vano di carico è uno spazio che verrà caricato con prodotti (mangime). Un vano di carico può essere composto da uno o più vani.
Vano di carico sigillato	<p>Il vano di carico correttamente sigillato (non può essere aperto senza rompere il sigillo). Il vano di carico è affidato alla gestione del produttore o commerciante certificato GMP+ che deve:</p> <ul style="list-style-type: none">- gestire la pulizia e l'ispezione del vano di carico- chiudere e sigillare il vano di carico <p>Un vettore esterno non certificato non ha alcuna influenza sul mangime trasportato. Un vettore esterno non certificato non può utilizzare le proprie attrezzature di carico/scarico (tubazioni, tubi flessibili, ecc.) a meno che ciò non sia consentito dal produttore o dal venditore certificato GMP+.</p>
Veicolo combinato	Un veicolo progettato specificamente per il trasporto di mangime e di carichi proibiti.
Verifica	L'applicazione (successiva) di metodi, procedure, ispezioni e prove per stabilire che la lavorazione si svolge secondo le specifiche e che il sistema HACCP funziona come previsto.



2. Termini utilizzati nel modulo GMP+ FRA

Termine	Descrizione
Bilancio di massa	Un modello di catena di fornitura in cui mangimi responsabili e i mangimi regolari vengono mischiati secondo criteri definiti.
Bilancio di massa dell'area	Un modello di catena di fornitura che combina Bilancio di massa e Prenota e richiedi. I crediti vengono acquistati dai coltivatori nella stessa area in cui viene acquistata la soia fisica e amministrativamente collegati gli uni agli altri tramite un modello di bilancio di massa.
Dati di responsabilità	Dati, trasmessi lungo la catena di fornitura, con informazioni pertinenti sullo status del prodotto. Ecco alcuni esempi: <ul style="list-style-type: none">- informazioni sul Paese e sull'area di origine del mangime responsabile- Il modello di catena di fornitura utilizzato
Iniziativa di mercato	Un attore di mercato che ha esposto i propri requisiti in un documento MI (specifico del settore) relativamente ai mangimi responsabili. Questi requisiti di iniziativa di mercato sono garantiti tramite l'R 5.0 <i>Requisiti dei sistemi di gestione della responsabilità dei mangimi</i> .
Mangime regolare	Mangime che non è (destinato ad essere) conforme ai requisiti del modulo FRA.
Modello di catena di fornitura	Un modello che descrive come il mangime responsabile viene gestito all'interno della catena di fornitura dei mangimi. Questi modelli di catena di fornitura descrivono il flusso o il mangime responsabile e ciò che ogni singolo anello della catena deve controllare per garantire la consegna di mangime responsabile.
Prenota e richiedi	Il modello di catena di fornitura Prenota e richiedi rappresenta il commercio di crediti attraverso un'apposita piattaforma su cui i certificati vengono separati dal flusso fisico del mangime.
Segregazione	Un modello di catena di fornitura in cui il mangime responsabile certificato viene tenuto fisicamente separato dal mangime regolare per tutta la catena di fornitura.
Sistema di contabilità materiale	Il meccanismo interno che un'organizzazione usa per tracciare i dati relativi al mangime responsabile. Potrebbe essere un database.



3. Termini utilizzati nei Requisiti per la certificazione

Termine	Descrizione
Accordo di certificazione GMP+:	<p>Un accordo scritto stipulato tra un Ente certificatore (Sede critica/non critica, Parte subappaltatrice, se del caso) e un'azienda certificata (o richiedente certificazione) in conformità con tutti i requisiti riportati nello schema GMP+ Feed Certification può essere diviso in due categorie:</p> <ol style="list-style-type: none">Un contratto esclusivo firmato tra l'Ente certificatore e le singole Aziende.Un contratto standardizzato nella forma di un modello approvato dall'Ente certificatore destinato a essere firmato dall'Ente certificatore e/o dalla Sede critica/non critica, dalla Parte subappaltatrice e dall'Azienda individuale.
Azienda certificata	L'azienda certificata GMP+
Certificazione GMP+	Un documento in formato standard emesso dall'Ente certificatore, che indica che il sistema di gestione della sicurezza dei mangimi, implementato e gestito presso una particolare Sede aziendale di un'Azienda, garantisce la conformità allo/gli standard GMP+. Questa dichiarazione è basata sulla prova di conformità ai requisiti dello schema GMP+ Feed Certification.
<i>Compliance Assessment</i> [Valutazione di conformità]	<p>La valutazione di un Ente certificatore o di una Sede critica per valutare la conformità a tutti i requisiti dello schema GMP+ Feed Certification, che potrebbe comprendere, ma non solo, i seguenti strumenti di valutazione:</p> <ul style="list-style-type: none">- Studio documentario;- Verifiche ispettive di conformità;- Analisi retrospettiva;- Analisi complessiva;- Esame dei revisori;- Valutazione del rapporto.
Contratto [Accordo]	Un accordo formale tra almeno due parti.
Correzione	Azione volta a eliminare una non-conformità rilevata.
Criteri di certificazione	Criteri di valutazione e certificazione riportati nello schema GMP+ Feed Certification (FC).
Critical location [Sede critica]	La sede di un Ente certificatore che conduce una o più attività.

**Termine****Descrizione**

Ente certificatore	Organizzazione, accettata da GMP+ International per l'esecuzione di verifiche ispettive GMP+ International e l'emissione di certificati GMP+. Deve essere una persona giuridica, oppure una parte definita di una persona giuridica che possa essere ritenuta legalmente responsabile di tutte le sue attività di certificazione.
Ente certificatore accettato da GMP+	La persona giuridica accettata e autorizzata da GMP+ International a certificare le Aziende sulla base dello schema GMP+ FC.
<i>GMP+ Feed Certification scheme License Agreement</i> [Contratto di licenza schema GMP+ Feed Certification]	Un accordo scritto stipulato tra GMP+ International e un Ente certificatore.
<i>Key Activities</i> [Attività chiave]	Sviluppo di procedure e/o processi, e formulazione di politiche che stanno alla base di contratti standardizzati, riesami di contratti, riesami, approvazioni e decisioni (esclusa la decisione di certificazione) sul risultato della valutazione di conformità.
<i>Nonconformity</i> [Non-conformità]	Non-conformità rispetto a un requisito.
<i>Non-Critical location</i> [Sede non critica]	La sede di un Ente certificatore che non conduce attività chiave.
<i>Non-Key-Activities</i> [Attività non chiave]	Attività svolte attraverso un Ente certificatore, ad esclusione delle attività chiave.
<i>Outsourcing Party</i> [Parte subappaltatrice]	Una parte terza, con cui un Ente certificatore abbia stipulato un contratto o un Accordo di livello di servizio (SLA) per l'esecuzione di attività non chiave, sotto la responsabilità dell'Ente certificatore.
Revisore GMP+	Un revisore accettato in conformità con lo schema GMP+ Feed Certification da GMP+ International che agisca sotto la responsabilità di un Ente certificatore accettato.
Revisore GMP+ International	Un revisore qualificato che agisce per conto di GMP+ International.
<i>Service Level Agreement (SLA)</i> [Accordo di livello di servizio (SLA)]	Un contratto o Accordo di livello di servizio firmato da entrambe le parti, tra l'Ente certificatore e la Sede critica o non critica o la Parte subappaltatrice.



Termine

Descrizione

Stricter Supervision
[Supervisione più rigorosa]

Le verifiche ispettive condotte da un Ente certificatore presso un'azienda certificata GMP+, svolte mensilmente per un minimo di tre e un massimo di sei mesi, come indicato nello schema GMP+ Feed Certification.

Verifica ispettiva di sorveglianza

Una verifica ispettiva condotta attraverso un Ente certificatore presso un'azienda certificata GMP+ per verificare la conformità con lo schema GMP+ FC.

Verifica ispettiva di terzi

Una verifica ispettiva che viene condotta da un soggetto (terzo) indipendente, ad esempio una verifica ispettiva di ricertificazione condotta tramite un ente certificatore.

Verifica ispettiva

Una delle seguenti verifiche ispettive: Verifica ispettiva iniziale (di certificazione); Verifica ispettiva di sorveglianza; Verifica ispettiva di ricertificazione; Verifiche ispettive aggiuntive. Composta da, ma non solo, un'attività pianificata e documentata eseguita da un Revisore GMP+ per stabilire tramite indagine, prelievo di campioni e test di laboratorio, esame o valutazione di prove evidenti, l'adeguatezza e la conformità con le procedure prefissate, o i requisiti applicabili, e l'efficacia di implementazione dei requisiti dello/gli standard applicabile/i dello Schema GMP+ FC.

O una verifica ispettiva di conformità composta da, ma non solo, un'attività pianificata e documentata eseguita da un Revisore GMP+ International per stabilire tramite indagine, prelievo di campioni e test di laboratorio, esame o valutazione di prove obiettive, al fine di stabilire in maniera completa la conformità dell'Ente certificatore o della Sede critica/non-critica e/o della Parte subappaltatrice rispetto allo schema GMP+ FC.

Verifica ispettiva di ricertificazione

Una verifica ispettiva attraverso un Ente certificatore presso un'azienda certificata GMP+ per verificare la conformità con lo schema GMP+ FC al fine di facilitare la decisione sulla ricertificazione.

Verifica ispettiva iniziale (di certificazione)

La prima verifica ispettiva condotta attraverso l'Ente certificatore presso un'Azienda per verificare che il Sistema di gestione della sicurezza dei mangimi dell'Azienda stessa, oltre alla sua applicazione nelle operazioni quotidiane, sia conforme ai requisiti applicabili dello schema GMP+ FC.

Verifica ispettiva interna

Processo sistematico, indipendente e documentato per l'ottenimento di prove da sottoporre a verifica ispettiva e la relativa valutazione obiettiva, allo scopo di stabilire in che misura i criteri della verifica ispettiva siano soddisfatti.

Una verifica ispettiva interna viene condotta dall'organizzazione stessa, oppure da una parte esterna per suo conto.



Termine

Descrizione

Verifica ispettiva ripetuta	Un'ulteriore verifica ispettiva condotta sotto la responsabilità di un Ente certificatore presso l'azienda certificata GMP+ in modo da verificare la conformità con lo schema GMP+ FC.
-----------------------------	--



4. Termini utilizzati per i laboratori GMP+

Termine	Descrizione
Accordo di registrazione	Un accordo scritto stipulato tra l'Ente certificatore e un laboratorio.
Analisi di laboratorio	L'individuazione e la misurazione dei costituenti fisici o chimici di una sostanza, di un campione o di un microbo.
Caratteristica di prestazione	Qualità funzionale che può essere attribuita a un metodo analitico, cioè la specificità, l'accuratezza, l'esattezza, la precisione, la ripetibilità, la riproducibilità, il recupero, la capacità di rilevamento e la robustezza.
Criteri di prestazione	Requisiti di una caratteristica di prestazione secondo cui è possibile giudicare che il metodo analitico sia idoneo allo scopo e generi risultati affidabili.
Errore	La differenza tra l'aspettativa del risultato del test e un valore di riferimento accettato.
Incertezza di misurazione	Un parametro associato al risultato, all'M(R)L, di una misurazione che caratterizza la dispersione dei valori che potrebbero essere ragionevolmente attribuiti al measurand.
Incertezza di misurazione estesa	Quantità che definisce un intervallo relativo al risultato, all'M(R)L, di una misurazione che secondo le attese può comprendere un'ampia frazione della distribuzione di valori che possono ragionevolmente essere attribuiti al measurand. ^{1 2 3}
Incertezza standard combinata	Incertezza standard del risultato di una misurazione quando tale risultato viene ottenuto dai valori di una serie di altre quantità, pari alla radice quadrata positiva di una somma di termini, che sono le varianze o co-varianze di queste altre quantità in base a come il risultato della misurazione varia con le modifiche di tali quantità.
Laboratorio	Una struttura dove si svolgono analisi relative alla qualità o alla sicurezza del mangime da parte di personale qualificato e con attrezzature adeguate.
Laboratorio registrato GMP+	Un laboratorio che è stato registrato per conformità con le condizioni e i requisiti fissati nei documenti 4.2 Laboratori registrati.

¹ La frazione può essere vista come la probabilità di copertura o il livello di confidenza dell'intervallo.

² Per associare uno specifico livello di confidenza all'intervallo definito dall'incertezza ampliata, occorrono ipotesi esplicite o implicite relativamente alla distribuzione delle probabilità caratterizzata dal risultato della misurazione e alla sua incertezza standard combinata. Il livello di confidenza che può essere attribuito a questo intervallo può essere noto solo nella misura in cui tali ipotesi possono essere giustificate.

³ L'incertezza della misurazione ampliata viene determinata al livello di interesse, cioè l'M(R)L.



Termine	Descrizione
LOQ (Limite di quantificazione)	La quantità o concentrazione più bassa di measurand in un campione che possa essere affidabilmente quantificata con un livello accettabile di precisione e accuratezza.
Measurand	Particolare soggetto o quantità soggetta a misurazione.
Metodi di conferma	Metodi che forniscono informazioni complete o complementari che permettono alla sostanza di essere inequivocabilmente identificata e, se necessario, quantificata al livello di interesse.
Metodi di screening	Metodi utilizzati per rilevare la presenza di una sostanza o classe di sostanze al livello di interesse. Questi metodi hanno la capacità di un'elevata produttività di campioni e vengono utilizzati per setacciare grandi quantità di campioni alla ricerca di potenziali risultati non conformi. Sono specificamente studiati per evitare risultati di falsa conformità.
MRPL (Limite di prestazione minima richiesto)	Contenuto minimo di un'analita in un campione, che deve essere almeno essere rilevato e confermato.
Ripetibilità	Prossimità dell'accordo tra i risultati delle misurazioni dello stesso measurand eseguite alle stesse condizioni di misurazione (cioè analisi duplicata nella stessa serie).
Riproducibilità	Prossimità dell'accordo tra i risultati delle misurazioni dello stesso measurand eseguite in condizioni di misurazione variate (all'interno del laboratorio). ^{4 5}

⁴ Le condizioni modificate possono includere:

- a. osservatore
- b. strumento di misurazione
- c. standard di riferimento
- d. luogo
- e. condizioni d'uso
- f. tempo.

⁵ La riproducibilità può essere espressa quantitativamente in termini di caratteristiche di dispersione dei risultati.



5. Framework

Termine	Descrizione
Logo	Qualsiasi logo di GMP+ International che sia protetto o meno da un marchio commerciale nei Paesi di attività dell'utente
Marchio commerciale	<p>Qualsiasi Marchio commerciale di GMP+ International che sia protetto o meno da un marchio commerciale nei Paesi di attività dell'utente.</p> <ul style="list-style-type: none">• Marchio commerciale di comunità "GMP+ Feed Safety Assurance" Num. 009547795;• Marchio commerciale internazionale "GMP+ Feed Safety Assurance" Num. 1037745;• Marchio commerciale del Benelux "GMP+ Feed Safety Assurance" Num. 0876782.• Marchio commerciale di comunità "GMP+ Feed Responsibility Assurance", registrazione in corso;• Marchio commerciale internazionale "GMP+ Feed Responsibility Assurance", registrazione in corso;• Marchio commerciale del Benelux "GMP+ Feed Responsibility Assurance, registrazione in corso.

Noi di GMP+ International crediamo che ognuno, indipendentemente da chi sia o dove viva, debba avere accesso ad alimenti sicuri.

GMP+ International

Braillelaan 9

2289 CL Rijswijk

Paesi Bassi

t. +31 (0)70 – 307 41 20 (Ufficio)

+31 (0)70 – 307 41 44 (Help Desk)

e. info@gmpplus.org

Renuncia:

Esta publicación se creó con el propósito de proveer información a las partes interesadas con respecto a las normas GMP+. La publicación se actualizará periódicamente. GMP+ International B.V. no se hace responsable de cualquier inexactitud en esta publicación.

© GMP+ International B.V.

Todos los derechos están reservados. La información en esta publicación puede ser consultada en la pantalla, descargada e impresa mientras sea para uso propio, no para uso comercial. Para otros usos, se debería obtener un permiso por escrito por parte de GMP+ International B.V.