



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI PADOVA

## Università degli Studi di Padova

Dipartimento di Studi Linguistici e Letterari

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

Tesi di Laurea

### *YourTerm FOOD: proyecto terminológico trilingüe (español, italiano, francés) sobre el aceite de oliva*

Relatrice  
Prof.ssa Carmen Castillo Peña

Laureando  
Emilio Muñoz Pérez  
n° matr. 2023756 / LMLCC

Anno Accademico 2021 / 2022



# ÍNDICE

Riassunto in lingua italiana .....	3
INTRODUCCIÓN .....	13
CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO .....	21
1. Delimitación del campo de estudio .....	21
1.1. La terminología como término polisémico y la dicotomía terminología-terminografía .....	21
1.2. Lengua común y lengua de especialidad .....	23
2. Historia de la terminología .....	24
2.1. Teoría general de la terminología .....	26
2.2. Socioterminología .....	27
2.3. Teoría comunicativa de la terminología .....	28
2.4. Teoría sociocognitiva de la terminología .....	30
2.5. Terminología cultural .....	32
CAPÍTULO II. DESCRIPCIÓN DEL DOMINIO .....	34
1. Historia de la olivicultura y la elaiotecnia .....	35
1.1. Los orígenes y el desarrollo de la olivicultura mediterránea .....	35
1.2. La expansión del olivo más allá del Mediterráneo .....	36
2. La olivicultura .....	38
2.1. Estados fenológicos del olivo .....	39
2.2. Tipos de olivares .....	40
2.3. Variedades de olivos y aceitunas .....	41
3. La elaiotecnia .....	43
3.1. Tipos de aceites .....	44
3.2. La almazara .....	46
3.2.1. La zona de recepción .....	46
3.2.2. La nave de elaboración .....	46
3.2.3. La bodega .....	48
3.3. Preparación para la comercialización .....	48
4. La cata del aceite de oliva .....	49
4.1. Panel de cata y métodos de análisis .....	49
4.2. El proceso de cata .....	51
4.3. Atributos positivos y negativos del aceite de oliva .....	52

5. Situación actual de la olivicultura y la elaiotecnica .....	55
5.1. Estadísticas de producción.....	55
5.2. Estadísticas de consumo.....	57
<b>CAPÍTULO III. INSTRUMENTOS METODOLÓGICOS.....</b>	<b>59</b>
<b>1. Fase de documentación inicial y elaboración del mapa conceptual.....</b>	<b>59</b>
<b>2. Creación del corpus y extracción terminológica .....</b>	<b>64</b>
2.1. Sketch Engine .....	64
2.2. Descripción del corpus de trabajo.....	66
<b>3. Extracción terminológica.....</b>	<b>69</b>
3.1. Método de extracción .....	69
3.2. Lista de términos extraídos.....	70
<b>4. Organización y gestión de los datos terminológicos .....</b>	<b>72</b>
4.1. FAIRterm.....	73
4.2. Estructura de la ficha terminológica.....	74
<b>CAPÍTULO IV. ANÁLISIS TERMINOLÓGICO .....</b>	<b>78</b>
<b>1. Características de la terminología del dominio olivícola y elaiotécnico .....</b>	<b>78</b>
1.1. Categorías gramaticales predominantes.....	78
1.2. Proporción de términos simples y términos complejos.....	79
1.3. Respeto del principio de biunivocidad .....	80
1.4. Etimología .....	81
1.4.1. Etimología de los términos en español .....	81
1.4.2. Etimología de los términos en francés .....	83
1.4.3. Etimología de los términos en italiano.....	84
<b>2. Análisis de casos terminológicos particulares .....</b>	<b>85</b>
2.1. Nomenclatura en la clasificación de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva .....	85
2.2. La polisemia del término «almacenamiento» .....	87
<b>CONCLUSIONES.....</b>	<b>89</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA.....</b>	<b>90</b>
<b>SITOGRAFÍA .....</b>	<b>96</b>
<b>ANEXO. FICHAS TERMINOLÓGICAS EN ESPAÑOL, FRANCÉS E ITALIANO</b>	

## **Riassunto in lingua italiana**

Il testo contenuto in questo documento costituisce la mia tesi, dal titolo in spagnolo *YourTerm FOOD: proyecto terminológico trilingüe (español, italiano, francés) sobre el aceite de oliva* («YourTerm FOOD: progetto terminologico trilingue in spagnolo, italiano e francese sull'olio di oliva»), proposta per il conseguimento del titolo di laurea magistrale in Lingue Moderne per la Comunicazione e la Cooperazione Internazionale presso l'Università degli Studi di Padova, che ho frequentato durante gli anni accademici 2020/2021 e 2021/2022.

La tesi elaborata consiste in un progetto terminologico in spagnolo, italiano e francese che riguarda la terminologia dell'olivicoltura e dell'elaiotecnica, un dominio molto ampio che comprende la coltivazione dell'olivo, la raccolta e il trattamento delle olive e le varie fasi da cui è composto il processo di produzione degli oli di oliva, dalla ricezione delle olive raccolte fino al confezionamento del prodotto finale.

L'introduzione del documento ha l'intenzione di presentare la tesi e spiegarne gli obiettivi e le motivazioni, mentre il corpo della tesi è diviso in quattro capitoli, di cui due sono capitoli dedicati esclusivamente alla parte teorica e gli altri due sono capitoli che espongono il lavoro svolto e analizzano i risultati ottenuti.

### **CAPITOLO I. QUADRO TEORICO**

Nel primo capitolo, intitolato *MARCO TEORICO* («quadro teorico»), si definisce la terminologia nelle sue tre accezioni possibili e vengono spiegate alcune delle dicotomie presenti all'interno della disciplina, come la dicotomia tra lingua generale e lingua di specialità o la dicotomia tra terminologia e terminografia. In seguito, si riassume brevemente la storia della terminologia come disciplina linguistica e vengono descritte le

principali teorie nate durante il XX secolo e i primi anni del XXI secolo, dalla teoria generale della terminologia di Eugene Wüster agli approcci più moderni, come la teoria comunicativa della terminologia di Cabré i Castellví o la teoria sociocognitiva della terminologia proposta da Rita Temmerman.

## **CAPITOLO II. DESCRIZIONE DEL DOMINIO**

Il secondo capitolo, dal titolo *DESCRIPCIÓN DEL DOMINIO* («descrizione del dominio»), è destinato alla descrizione dell'ambito olivicola ed elaiotecnico. Questo capitolo presenta una struttura interna organizzata nelle seguenti sezioni, in modo da organizzare tutta la composizione del dominio logicamente e correttamente:

- 1) **Storia dell'olivicoltura e dell'elaiotecnica.** In questa prima sezione, si racconta la storia dell'olivicoltura, dalle sue origini nel bacino mediterraneo millenni fa fino alla sua successiva espansione in altre parti del mondo.
- 2) **L'olivicoltura.** Questa seconda sezione riassume gli aspetti legati all'olivicoltura, come le caratteristiche della pianta dell'olivo e del suo frutto, l'oliva, i diversi tipi di oliveti e le principali varietà di olive coltivate, classificate a seconda dell'area di coltivazione e della loro destinazione (olive per produrre l'olio, olive da tavola oppure olive che sono adatte a entrambi gli usi).
- 3) **L'elaiotecnica.** Questa sezione è suddivisa a sua volta in tre punti: la classificazione degli oli provenienti dalle olive, le varie fasi di produzione degli oli di oliva in frantoio e la preparazione del prodotto finito per la sua commercializzazione.

- a. Classificazione degli oli. In questo punto, viene spiegata la classificazione dei vari tipi di oli provenienti dalle olive, i quali presentano delle caratteristiche diverse e possono essere divisi in due grandi gruppi:
- i. Da una parte, gli oli di oliva, tra cui si trovano gli oli di oliva vergini, (come l'olio extravergine di oliva, conosciuto anche come olio EVO, l'olio di oliva vergine e l'olio di oliva lampante) e gli oli di oliva non vergini (ad esempio, l'olio di oliva raffinato e l'olio di oliva).
  - ii. Da un'altra parte, ci sono gli oli di sansa, elaborati a partire dalla sansa, un sottoprodotto dell'estrazione dell'olio dalle olive. Tra gli oli di sansa si trovano l'olio di sansa grezzo, l'olio di sansa raffinato e l'olio di sansa di oliva.
- b. Fasi di produzione degli oli di oliva in frantoio. Questo punto definisce cos'è un oleificio, conosciuto anche con il nome di frantoio, descrive le varie parti di cui è generalmente composto ed elenca le diverse operazioni svolte in ognuna delle zone. Un frantoio è diviso di solito in tre parti: l'olivaio, dove si ammassano le olive prima della lavorazione, collegata al sistema di defogliazione, lavaggio e classificazione delle olive; la sala di lavorazione, dove si svolgono le principali operazioni di produzione, ovvero la frangitura delle olive, la gramolatura e l'estrazione (divisa in due parti: la separazione solido-liquido e la

separazione liquido-liquido); l'oliario, locale dove si conserva l'olio prodotto, il quale riceve anche il nome di orciaio o coppaio.

c. Preparazione per la commercializzazione. In questo punto, si descrivono le operazioni svolte prima di commercializzare l'olio prodotto, come il filtraggio, il confezionamento o l'etichettatura.

4) **La cata del aceite de oliva**. In questa sezione, si definisce il concetto di assaggio dell'olio di oliva e le condizioni da rispettare per un'analisi corretta del prodotto, come la formazione degli assaggiatori, le condizioni della sala di assaggio e i vari metodi di analisi possibili. Inoltre, si definiscono i principali attributi dell'olio di oliva, ossia le sue caratteristiche organolettiche percepibili, che possono essere positivi (fruttato, amaro, piccante) o negativi (morchia, avvinato-inacetito, sparto, verme, muffa-umidità, cetriolo, rancido, salamoia, terra...).

5) **Situazione attuale del settore olivicolo ed elaiotecnico**. Quest'ultima sezione cerca di descrivere, in base alle statistiche fornite da vari enti come l'Eurostat o il Consiglio Oleicolo Internazionale, le condizioni attuali del settore a livello globale da due punti di vista diversi, ma strettamente legati: quello della produzione di olio e olive da tavola e quello relativo al loro consumo.

a. Per quanto riguarda la produzione di oli di oliva, la Spagna risulta essere il paese con una maggior superficie dedicata agli oliveti. Il paese è anche il maggior produttore mondiale di oli di oliva e di olive da olio e il maggior produttore di olive da tavola dell'Unione Europea. Altri paesi dell'Unione Europea che si distinguono per la loro produzione di



olive da olio e da tavola sono l'Italia, la Grecia e il Portogallo. In Spagna, la regione che più olive e oli di oliva produce in assoluto e l'Andalusia, che si posiziona come prima produttrice di oli di oliva anche a livello globale. Inoltre, bisogna sottolineare l'importanza nel settore di altri paesi fuori dall'Unione Europea come la Tunisia, la Turchia, il Marocco, la Siria, l'Egitto, la Palestina o la Giordania.

- b. Quanto al consumo di olive da tavola e di oli di oliva, le statistiche indicano che i maggiori consumatori di questi prodotti sono i popoli del bacino mediterraneo. In effetti, tra i maggiori consumatori di olive da tavola e di oli di oliva si trovano la Spagna, l'Italia, la Grecia, la Turchia, l'Algeria, la Francia, il Marocco e la Siria. Comunque, ci sono altri paesi fuori dall'area geografica mediterranea che consumano una grande quantità di questi prodotti, come gli Stati Uniti, il Brasile o il Perù.

### **CAPITOLO III. STRUMENTI METODOLOGICI**

Il terzo capitolo si intitola *INSTRUMENTOS METODOLÓGICOS* («strumenti metodologici») e in esso si illustrano i vari passaggi necessari per l'elaborazione di questo progetto e gli strumenti utilizzati in ognuno di essi. Per ogni fase o passaggio sono state create le seguenti sezioni all'interno del capitolo, con l'obiettivo di renderne più chiara l'organizzazione:

**1) Fase di documentazione iniziale e creazione di una mappa concettuale.**

Questa sezione espone il primo passaggio del progetto, ovvero quello legato alla documentazione, un'operazione fondamentale per avere un'idea generale

e solida dell'argomento trattato. Per fare ciò, sono stati consultati vari siti di divulgazione olivicola ed elaiotecnica, grazie alle cui informazioni è stato possibile creare una mappa concettuale provvisoria che comprendesse i vari sottodomini e nuclei concettuali che compongono il dominio dell'olio di oliva. Questa mappa iniziale, molto utile per capirne la struttura generale, è stata ulteriormente perfezionata, con l'acquisizione di nuove informazioni durante le fasi di lavoro successive.

- 2) **Fase di costituzione del corpus.** La seconda sezione di questo capitolo è dedicata alla costituzione del corpus, una fase fondamentale e da cui dipende una parte importante del lavoro svolto. Per costituire un corpus specializzato abbastanza rappresentativo del dominio, è necessario ricavare una quantità sufficiente di documenti affidabili e pertinenti, secondo una serie di criteri di valutazione specifici. I documenti che compongono i tre corpora comparabili costituiti (uno per ogni lingua di lavoro) appartengono alla tipologia dei testi accademici (tesi di laurea e di dottorato), i quali affrontano l'argomento sotto differenti punti di vista a seconda degli studi frequentati dai loro autori (ingegneria, economia, biologia, farmacia...) presso varie università situate in diversi paesi dove l'olivicoltura e l'elaiotecnica hanno una forte presenza (Spagna, Italia, Tunisia...). Lo strumento utilizzato per la costituzione del corpus è Sketch Engine, un software di gestione e analisi testuale e terminologica.
- 3) **Fase di estrazione terminologica.** In questa terza sezione, si spiega il metodo di estrazione della terminologia. Tale estrazione è stata effettuata in due passaggi diversi: in primo luogo, è stata realizzata un'estrazione automatica

mediante l'utilizzo di Sketch Engine, durante la quale, però, sono stati evidenziati dei casi di rumore (eccesso di parole non rilevanti per il dominio olivicola ed elaiotecnico) e di silenzio (omissione di possibili termini da analizzare); per questo motivo, in secondo luogo, la lista prodotta da Sketch Engine è stata revisionata e sono stati cancellati e aggiunti vari candidati a termini manualmente. In totale, la lista definitiva comprende 100 termini in spagnolo, a cui si aggiungono in corrispondenti equivalenti in italiano e in francese, con un totale di 300 schede compilate.

- 4) **Fase di organizzazione e gestione delle informazioni terminologiche.** In quest'ultima sezione del capitolo, si descrivono alcuni dei principali metodi di organizzazione e gestione terminologica e ci si focalizza su uno strumento che è stato utilizzato per la compilazione delle 300 schede sopra citate: FAIRterm, un'applicazione web gratuita che funziona come un database multilingue (sono disponibili tutte le lingue ufficiali dell'Unione Europea e, in più, il cinese, il coreano, il giapponese, il russo e il turco). Quest'applicazione permette di compilare schede terminologiche strutturate e normalizzate, le quali possono essere poi scaricate in formato TSV o TBX, con l'obiettivo di rendere più facile il lavoro terminografico e traduttologico. Le schede compilate contengono una serie di campi di informazione suddivisi in quattro categorie: le caratteristiche formali o *formal features* (ad esempio, la parte del discorso a cui appartiene un termine), la semantica o *semantics* (dove si trovano i campi di definizione, sinonimi e quasi-sinonimi), la variazione o *variation* (dedicata alle variazioni ortografiche, alle differenze tra denominazione comune e scientifica e agli acronimi e alle abbreviazioni) e l'utilizzo o *usage* (il dominio e sottodominio a

cui appartiene un termine, il contesto di utilizzo). Dopo la compilazione delle schede, è stato generato e scaricato il file TSV contenente tutto il lavoro svolto e sono stati creati dei modelli di schede terminologiche su Word e PDF su cui poter importare i dati raccolti e compilati in modo da far visualizzare correttamente in questo documento i dati raccolti e compilati.

## **CAPITOLO IV. ANALISI TERMINOLOGICA**

L'ultimo capitolo è stato intitolato in spagnolo *ANÁLISIS TERMINOLÓGICO* («analisi terminologica») ed è stato suddiviso in due sezioni: una sezione dedicata all'analisi delle caratteristiche della terminologia olivicola ed elaiotecnica nelle varie lingue di lavoro e un'altra sezione in cui sono stati commentati due casi terminologici problematici.

- 1) **Caratteristiche della terminologia del dominio olivicolo ed elaiotecnico.** In questa prima sezione, sono state analizzate le seguenti caratteristiche della terminologia del dominio specificato, in base alle informazioni raccolte durante la compilazione delle schede terminologiche:
  - a. Parte del discorso. Da questa analisi si evidenzia che, come succede spesso in terminologia, la maggior parte dei termini analizzati sono sostantivi, mentre una piccola parte sono aggettivi e una minima parte, verbi.
  - b. Proporzione di termini semplici e termini complessi. I termini semplici sono quelli composti da un'unica parola (ad esempio, *olivicoltura*), mentre quelli complessi sono composti da due o più parole (per esempio, *olio di oliva*). Secondo quest'analisi, la proporzione tra

termini semplici e composti è piuttosto equilibrata a livello generale e per ogni lingua di lavoro, anche se i termini semplici sono leggermente più numerosi.

- c. Rispetto del principio di biunivocità. Secondo il principio di biunivocità, proposto dalla teoria generale della terminologia, a ogni termine deve corrispondere un solo concetto e a ogni concetto deve corrispondere un solo termine. Nonostante ciò, questo principio spesso non viene rispettato e, infatti, gli approcci più recenti sono maggiormente contrari a esso, in quanto la sinonimia e la polisemia sarebbero inerenti a qualsiasi tipo di comunicazione. In effetti, l'analisi effettuata sulle schede terminologiche compilate rivela che più della metà dei termini analizzati presenta casi di polisemia e/o di sinonimia.
- d. Etimologia. Secondo l'analisi etimologica delle schede, la terminologia analizzata nelle tre lingue di lavoro si caratterizza da una predominanza di termini di origine parzialmente o esclusivamente latina, anche se la percentuale varia dal 73 % dei termini in spagnolo a più dell'80 % dei termini in italiano (81 %) e in francese (83 %). Questa percentuale più bassa nei termini spagnoli è dovuta probabilmente alla forte influenza della lingua araba nella terminologia olivicola ed elaiotecnica, in quanto essa è presente nell'etimologia del 24 % dei termini analizzati in spagnolo. La lingua greca è l'altra lingua di provenienza che condividono le tre lingue di lavoro, poiché il 20 % dei termini in spagnolo, il 18 % dei termini francesi e il 17 % dei termini in italiano derivano, almeno parzialmente, dal greco. Infine, ci sono altre lingue

con una presenza minoritaria nell'etimologia dei termini analizzati, come l'inglese, il provenzale o le lingue celtiche (questi due ultimi nella terminologia in francese).

- 2) **Analisi di casi terminologici particolari.** In questa seconda sezione sono stati analizzati due casi problematici: nel primo caso, relativo alla nomenclatura della classificazione degli oli di oliva, è stato evidenziato l'utilizzo di uno stesso termine per indicare un iperonimo e un suo iponimo e, come soluzione, è stato proposto l'uso del termine al plurale per indicare il gruppo in generale e l'uso del termine al singolare per indicare la categoria specifica all'interno di esso; nel secondo caso, invece, un termine presenta due accezioni possibili, che fanno riferimento a due operazioni diverse del processo di produzione dell'olio di oliva nelle tre lingue di lavoro, per cui, a livello traduttologico, non ci sarebbero problemi, ma a livello di comprensione, per evitare casi di ambiguità, è stato proposto l'utilizzo dei sinonimi presenti nelle corrispondenti schede.

Infine, è stata aggiunta anche una conclusione in cui vengono menzionati gli insegnamenti sono stati più utili allo svolgimento del progetto e in cui si invita alla continuazione della ricerca terminologica in questo ambito in altre lingue, visto il numero ridotto di risorse dedicate esclusivamente alla terminologia dell'olivicoltura e dell'elaiotecnica.

## INTRODUCCIÓN

El presente trabajo, cuyo título es *YourTerm FOOD: proyecto terminológico trilingüe (español, italiano, francés) sobre el aceite de oliva*, ha sido escrito como tesis de fin de carrera para la obtención del título de *Laurea magistrale in Lingue Moderne per la Comunicazione e la Cooperazione Internazionale* de la Universidad de Padua, Italia.

La tesis presentada, como indica su título, consiste en un proyecto sobre la terminología en español, italiano y francés de la olivicultura y de la elaiotecnica, es decir, del cultivo del olivo y de la producción de aceitunas y de aceite de oliva. Esta se divide en los siguientes cuatro capítulos:

- **CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO.** En este primer capítulo, dedicado al marco teórico y metodológico en el que se basa el proyecto, se explica qué es la terminología y cuáles son algunos de sus elementos principales. Además, se resume la historia de la terminología como disciplina y se exponen algunas de las teorías y corrientes principales desarrolladas a lo largo del siglo XX y principios del siglo XXI.
- **CAPÍTULO II. DESCRIPCIÓN DEL DOMINIO.** El segundo capítulo pretende crear una imagen detallada del dominio olivícola y elaiotécnico desde los orígenes del cultivo del olivo y su expansión desde el Mediterráneo a otras zonas del mundo hasta la situación en que se encuentran a nivel de producción y consumo los países con mayor presencia en el sector en la actualidad. También se presta especial atención a las diferentes variedades de olivos y aceitunas, a las distintas fases de elaboración en la almazara y a los múltiples tipos de aceites obtenibles durante el proceso elaiotécnico.

- **CAPÍTULO III. INSTRUMENTOS METODOLÓGICOS.** El tercer capítulo está dedicado a la metodología seguida, desde la fase previa de documentación hasta la fase de elaboración de las fichas terminológicas en la aplicación web de FAIRterm, pasando por las distintas etapas de creación del corpus y de extracción de la terminología con Sketch Engine.
- **CAPÍTULO IV. ANÁLISIS TERMINOLÓGICO.** El último capítulo intenta analizar de forma exhaustiva a nivel terminológico el dominio sobre el que se ha trabajado. Más concretamente, el análisis se centra en algunos aspectos como la categoría gramatical predominante en los términos recopilados, la proporción entre términos simples y compuestos, la ruptura del principio de biunivocidad de Wüster y la etimología de los términos en las tres lenguas de trabajo. Asimismo, también se exponen dos casos terminológicos particulares, que podrían crear situaciones de ambigüedad y problemas de comprensión general si no se afrontan de la manera adecuada.

El objetivo del proyecto es llevar a cabo un análisis de la terminología del ámbito olivícola y elaiotécnico, que se materializa en la elaboración de una serie de fichas terminológicas a partir de los datos recopilados. Aunque las mencionadas fichas terminológicas supongan la parte central del trabajo y a la que se ha dedicado un mayor tiempo y esfuerzo, se ha decidido adjuntarlas como anexo de este documento para no entorpecer su lectura, ya que el número total de fichas elaboradas asciende a 300 (100 fichas terminológicas para cada idioma de trabajo).

Seguir una metodología de trabajo eficaz desde el principio ha sido fundamental para realizar cada una de las distintas fases de forma correcta, como refleja el capítulo que se



le ha dedicado exclusivamente a ese aspecto. El esquema de trabajo se ha estructurado según la teoría presente en *La terminologie : principes et techniques* (L'Homme, 2004), así como las indicaciones recibidas por parte de la tutora de la tesis y la metodología que se aplicó a un proyecto terminológico y traductológico de características similares elaborado en el curso de *Traduzione specializzata francese 2*, durante el año académico 2021/2022.

A continuación, se presenta el esquema seguido, en el que se enumeran las diferentes etapas del trabajo terminográfico, según el orden en el que se han llevado a cabo, y se explica brevemente en qué han consistido cada una de ellas:

- a) Fase de documentación. En esta primera fase, se han consultado fuentes fiables de divulgación sobre la olivicultura y la elaiotecnia con la intención de construir una base de conocimientos sólida para desarrollar correctamente las posteriores fases del proyecto. Asimismo, en esta fase, se ha decidido crear un mapa conceptual provisional que reflejase el modo en el que los distintos nudos conceptuales se relacionan entre sí dentro de la estructura del dominio, un mapa conceptual que se ha ido perfeccionando a lo largo de las siguientes fases.
- b) Fase de creación del corpus. Para esta fase, se ha empleado Sketch Engine, un software de creación de corpus y de extracción terminológica con el que se han creado tres corpus especializados comparables, uno por cada lengua de trabajo. Los documentos que componen los corpus construidos son todos textos académicos (tesis doctorales y trabajos de fin de carrera) de universidades de varios países donde la olivicultura y la elaiotecnia tienen una fuerte presencia

(España, Italia, Túnez, Argelia...), lo cual garantiza la fiabilidad de la información recopilada y la atingencia con el dominio elegido.

- c) Fase de extracción terminológica. Esta tercera fase está estrechamente relacionada con la anterior, pues la herramienta utilizada para extraer los términos del corpus ha sido de nuevo Sketch Engine. Para ello, se ha empleado, en primer lugar, la función de extracción automática del programa y, en segundo lugar, se ha aplicado un filtro manual en el que se han descartado candidatos no aptos a ser términos propuestos por el programa (lo que se conoce como «ruido») y se han añadido otros que habían sido omitidos por este (un fenómeno denominado «silencio»).
- d) Fase de organización y gestión de los datos terminológicos. Tras obtener la lista definitiva de términos, se ha procedido a la elaboración de las fichas terminológicas en FAIRterm, una aplicación web gratuita que facilita el proceso al dar la posibilidad de recopilar fichas de una forma intuitiva y que permite trabajar con dos lenguas de trabajo al mismo tiempo. Durante esta fase de elaboración, se han consultado los corpus creados precedentemente con el objetivo de contrastar información y de encontrar elementos definatorios y pragmáticos sobre los términos elegidos.

En algunos casos, debido a la especificidad de los conceptos transmitidos por algunos términos, se ha consultado información fuera de los documentos que constituyen los tres corpus, pero siempre en fuentes fiables como diccionarios generales y especializados, sitios web de empresas del sector o documentos redactados por instituciones oficiales relacionadas con la olivicultura y la elaiotecnia.

Las fichas terminológicas recopiladas serán posteriormente incluidas en uno de los proyectos del programa *Terminology without borders* («Terminología sin fronteras»). El mencionado programa, para el cual se ha creado un sitio web específico llamado YourTerm (<https://yourterm.eu/>), persigue como objetivo mejorar la comunicación especializada y ponerla al servicio de las necesidades de la ciudadanía (Terminology Coordination Unit [TermCoord], s.f. [b]).

Para ello, es posible colaborar en uno de los proyectos multilingües abiertos, que abarcan algunos de los principales ámbitos de conocimiento (la medicina, el medioambiente, la cultura, el feminismo, el derecho, los mares y océanos, la educación, la comida, la tecnología y la economía) o proponer subproyectos que todavía no están presentes, como es el caso de la terminología olivícola y elaiotécnica.

El programa *Terminology without borders* depende directamente del TermCoord (s.f. [b]), la Unidad de Coordinación de Terminología dentro de la Dirección General de Traducción de la Unión Europea, cuyas principales funciones consisten en dar apoyo a los traductores y traductoras, facilitar los procesos de documentación y de gestión terminológica y enriquecer la base de datos terminológicos de la Unión Europea, conocida como IATE.

Asimismo, el TermCoord organiza talleres y seminarios sobre terminología y sirve como punto de reunión de universidades, entes dedicados a la terminología y expertos de distintos sectores (TermCoord, s.f. [b]). En la siguiente imagen, se resumen las principales funciones de esta unidad dependiente de la Dirección General de Traducción de la Unión Europea:

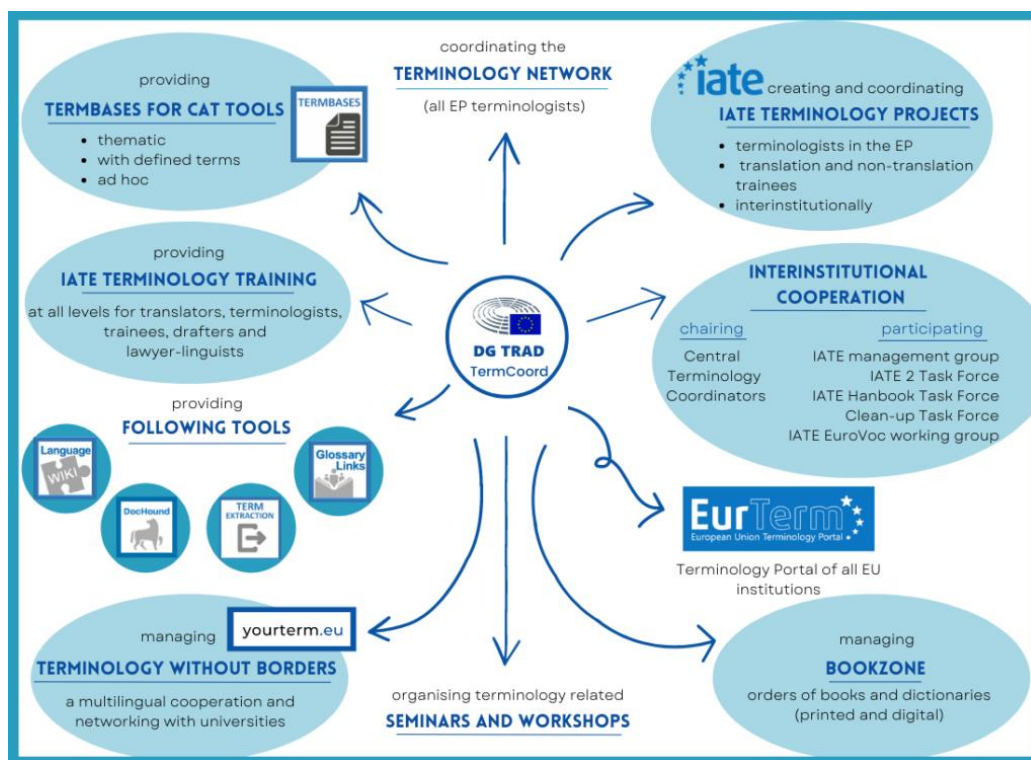


Ilustración 1. Esquema con las diferentes funciones del TermCoord (TermCoord, s.f.)

La idea de elegir como ámbito de especialidad sobre el que desarrollar el presente proyecto terminológico y terminográfico el dominio olivícola y elaiotécnico no ha sido casual, sino que ha sido motivado por razones de carácter personal y también profesional.

En primer lugar, la olivicultura y la elaiotecnica conforman un sector muy importante e influyente en las distintas culturas y economías de los países en los que se hablan las lenguas de trabajo (español, francés e italiano), como pueden ser España, Italia o Túnez, entre otros, tal y como se ilustrará en el apartado 5 del capítulo II, dedicado a la situación actual de producción y consumo de aceitunas y aceites de oliva alrededor del mundo.

Asimismo, según el Consejo Oleícola Internacional (2021), la Unión Europea es la mayor productora y consumidora a nivel mundial de aceites de oliva y también la mayor productora de aceitunas de mesa, por lo que puede resultar de gran interés tener a disposición fichas terminológicas recopiladas sobre el ámbito en cuestión.

Uno de los motivos por los que se ha elegido ese dominio es también la ausencia de recursos terminográficos. La mayoría de las fuentes disponibles están constituidas por los sitios web de algunas empresas españolas e italianas del sector, así como por pequeños glosarios de otros sitios web especializados en aceite de oliva como *Jus d'Olive* (<https://jUSDolive.fr/>) y por periódicos especializados como el *Olive Oil Times* (<https://es.oliveoiltimes.com/>). No obstante, no se han encontrado obras de referencia que recopilen una cantidad suficiente de información organizada sobre la terminología de la olivicultura y de la elaiotecnia, con la excepción del *Diccionario de términos del aceite de oliva* de Mercedes Roldán Vendrell (2013), un diccionario especializado que contiene más de 400 términos sobre el aceite de oliva en español, inglés y chino, cuya consulta ha sido de gran utilidad en numerosas ocasiones durante la elaboración de las fichas terminológicas.

Por último, otra de las razones que han motivado la elección del ámbito olivícola y elaiotécnico es de carácter cultural. El olivo es uno de los elementos característicos del paisaje mediterráneo, en especial de Andalucía, de donde provengo y donde puede encontrarse un «mar de olivos», un enorme bosque de olivos que cubre gran parte de Jaén y de otras provincias como Córdoba, Sevilla o Málaga (Olaya, 2021).

Asimismo, como ya se ha mencionado, el cultivo del olivo y la producción del aceite son una parte fundamental de la dieta mediterránea, entendida no solo como un modelo de alimentación, sino también como un estilo de vida que caracteriza a los distintos pueblos mediterráneos y que actualmente es considerada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO (2013), un patrimonio que es compartido por varios países como España, Italia, Grecia, Portugal, Chipre o Marruecos, entre otros.

Por ello, la elección de un tema como la olivicultura y la elaiotecnia es también una manera de simbolizar una conexión entre Andalucía, mi lugar de origen, e Italia, el lugar donde actualmente vivo. De la misma manera, analizar y recopilar la terminología del olivo, la aceituna y el aceite de oliva es una forma de representar y dar a conocer la cultura de algunos de los pueblos cuyas lenguas conozco o estudio, más concretamente las tres lenguas de trabajo (español, italiano y francés) y otras dos lenguas que no he incluido: el portugués y el griego moderno. Cinco lenguas que son habladas en el Mediterráneo, en algunos de los países citados anteriormente y que serán mencionados en diferentes partes de esta tesis.

# CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO

## 1. Delimitación del campo de estudio

### 1.1. La terminología como término polisémico y la dicotomía terminología-terminografía

«Terminología» es un término polisémico que llega a contar con tres definiciones diferentes, las cuales se detallan a continuación:

- En primer lugar, la terminología puede definirse como el conjunto de unidades terminológicas que forman parte de un dominio o ámbito de especialidad concreto (Cabré i Castellví, 2001). Según esta definición, se puede hablar, por ejemplo, de la terminología de la informática, la terminología jurídica o, en el caso de este proyecto, la terminología de la olivicultura y la elaiotecnia.
- En segundo lugar, desde un punto de vista teórico, la terminología es la disciplina lingüística que estudia los términos de las lenguas de especialidad y los conceptos que estos vehiculan (Nolet y Pavel, 2001).
- Por último, los términos «terminología» y «terminografía» suelen usarse indistintamente para denominar el enfoque práctico que permite aplicar la teoría de la disciplina terminológica con el objetivo de recopilar, describir y normalizar las unidades terminológicas y que permite a su vez la elaboración de diferentes productos terminográficos como los glosarios especializados o las fichas terminológicas, como es el caso de Cabré i Castellví (2001).

Asimismo, dentro de esta última acepción, se pueden distinguir dos tipos de aproximaciones: la descriptiva y la prescriptiva. Por un lado, la terminología o terminografía descriptiva es aquella que consiste en recopilar las unidades terminológicas

de un determinado ámbito especializado y los conceptos que estas vehiculan sirviéndose del discurso especializado, que proporciona al terminólogo toda la información necesaria. Por otro lado, la terminología o terminografía prescriptiva es una actividad cuyo objetivo es crear unidades terminológicas consensuadas con definiciones estandarizadas para facilitar una comunicación unívoca en ámbito profesional entre personas expertas en una única lengua o en un contexto internacional (Cabré i Castellví, 2000).

La terminología cumple siempre una doble función, tanto en su aproximación descriptiva como en la prescriptiva, según Cabré i Castellví (2000): en primer lugar, representa el conocimiento especializado a través de unidades terminológicas, nudos cognitivos que están relacionados entre sí y que permiten construir una representación conceptual de un determinado ámbito de especialidad; en segundo lugar, utiliza esas mismas unidades terminológicas para transmitir el conocimiento especializado y facilitar la comunicación.

Para concluir, es importante señalar que hay quien prefiere mantener la distinción entre los términos «terminología» y «terminografía» para reflejar la misma dicotomía que se presenta en el caso de los términos «lexicología» y «lexicografía», claramente diferenciados por las personas expertas del sector, tal y como afirma Adelina Gómez González-Jover (2005):

La terminología puede considerarse como un subconjunto de la lexicología, puesto que su contenido es también el estudio teórico del léxico, concretamente, del léxico especializado. La terminografía, de forma análoga a lo que ocurre con la lexicografía, cubre la aplicación de dicho estudio teórico a la elaboración de diccionarios especializados.

Por ese mismo motivo y para ser coherente con el principio biunívoco por el que debería regirse idealmente la terminología, a lo largo de este trabajo se distinguirán ambos



términos, según si se está tratando un aspecto teórico (terminología) o práctico (terminografía) del trabajo.

## **1.2. Lengua común y lengua de especialidad**

Como ya se ha mencionado en el apartado anterior, la terminología, concebida como disciplina teórica, estudia los términos de las lenguas de especialidad. Sin embargo, la diferencia que existe entre las lenguas de especialidad, también conocidas como lenguajes de especialidad, y la lengua general no es tan evidente como podría intuirse en un principio.

Las opiniones de los lingüistas al respecto varían y podrían agruparse en tres corrientes distintas, tal y como explica Gómez González-Jover (2005): por una parte, hay quien considera las lenguas de especialidad como códigos lingüísticos completos que se diferencian de la lengua general al contar con una serie de características propias en el plano léxico y morfosintáctico; por otra parte, existe una corriente que simplemente considera las lenguas de especialidad como variantes de la lengua general; por último, algunos lingüistas sostienen que las lenguas de especialidad son subcódigos pragmáticos de un lenguaje global que comprende en un *continuum* la lengua general y las distintas lenguas de especialidad.

Gómez González-Jover (2005) apoya esta última forma de abordar la distinción entre lengua general y lengua de especialidad y afirma que sus diferencias no se basan únicamente en el aspecto lingüístico, sino también en características pragmáticas y extralingüísticas, pues tales diferencias radican en la función que cumplen los distintos lenguajes de especialidad, la situación comunicativa en que estos se emplean y la intención y el tipo de interlocutores que hacen uso de ellos. A partir de esta reflexión,

define las lenguas de especialidad como lenguas naturales que pueden utilizarse para en un discurso especializado para que los hablantes puedan comunicarse eficazmente, las cuales se diferencian de la lengua general o común, entendida como los recursos lingüísticos que los hablantes usan en situaciones cotidianas.

## **2. Historia de la terminología**

La preocupación de los estudiosos por el vocabulario se remonta a siglos atrás. En la Edad Media, España tuvo una importancia notable en la representación y la transmisión del conocimiento gracias a su papel de mediación entre Oriente y Occidente y a la fundación en el siglo XII de la famosa Escuela de Traductores de Toledo, que convirtió a la ciudad en el centro cultural de Europa y en el punto de acogida de filósofos, gramáticos y todo tipo de eruditos que querían conocer la cultura oriental, árabe y griega (Rodríguez Ortega y Schnell, 2005).

No obstante, según afirman Rodríguez Ortega y Schnell (2005), la verdadera necesidad de resolver los problemas relacionados con la denominación de los conceptos surge durante el Renacimiento, período en el que se intentan normalizar las lenguas vulgares a la vez que se renueva el conocimiento científico. En 1492, se publica la *Gramática de lengua castellana* de Antonio de Nebrija, la primera gramática de una lengua contemporánea, que sirvió de base para la posterior publicación de otras gramáticas de referencia en otras lenguas.

Durante los siglos XVII y XVIII, se produce una reflexión sistemática del conocimiento y del progreso tecnológico que este conlleva. En el ámbito de las ciencias naturales y experimentales, surge una necesidad de unificar los conceptos y las denominaciones consensuadamente, de modo que la comunidad científica de cualquier

país pueda comprender la terminología de las distintas ciencias. En este contexto, cabe destacar los aportes de Furetière y su *Dictionnaire universel* (1690), Carl von Linné y su propuesta de nomenclatura binaria para la botánica y la zoología, las bases propuestas por Lavoisier para establecer una nomenclatura en las ciencias naturales y la *Enciclopedia* de Diderot y D'Alembert (1751-1772), en la cual se intenta exponer metodológicamente todo el saber humano conocido hasta entonces (Rodríguez Ortega y Schnell, 2005).

En el siglo XIX, surge la lingüística como disciplina científica y el progreso científico-técnico subraya cada vez más la necesidad de transferir de forma eficaz y consensuada el conocimiento, para lo cual se vuelve indispensable una disciplina como la terminología. Asimismo, la aparición de los nacionalismos se refleja también en el aspecto lingüístico, pues se intervienen las lenguas con políticas lingüísticas que garanticen su existencia y, además, se intentan estandarizar las lenguas de los países colonizadores para su imposición como lengua oficial en los territorios colonizados (Rodríguez Ortega y Schnell, 2005).

Sin embargo, tal y como sostienen Rodríguez Ortega y Schnell (2005), habrá que esperar hasta el siglo XX para que la terminología se consolide como disciplina reconocida a nivel internacional. La concepción actual de la terminología surge con la publicación en 1931 de la tesis doctoral del austríaco Eugene Wüster, que influirá notablemente en el desarrollo de la disciplina durante el siglo XX, en la creación de la Escuela de Viena y en la propuesta rusa para crear el Comité Técnico 37 (TC 37), dedicado a la lengua y a la terminología, de la Organización Internacional de Normalización (ISO, del inglés *International Standardization Organization*, anteriormente conocida como ISA, *International Standardization Association*).

En los apartados sucesivos, se analizarán con más detalle los principios terminológicos defendidos por Wüster y reflejados en la llamada teoría general de la terminología, así como algunos de los diferentes enfoques y teorías que surgen a finales del siglo XX y principios del siglo XXI como alternativa a la corriente wüsteriana.

## **2.1. Teoría general de la terminología**

La primera teoría sobre la terminología aparece en 1979 con la publicación de la obra *Einführung in die Allgemeine Terminologielehre und terminologische Lexikographie*, la cual recoge de forma póstuma el pensamiento de Eugene Wüster, considerado el fundador de la terminología como disciplina moderna y de la llamada Escuela de Viena. La teoría general de la terminología (TGT) surge como respuesta a la falta de univocidad y de eficiencia que, según Wüster, caracteriza el lenguaje general y, por consiguiente, a la necesidad de buscar un sistema expresivo preciso que normalice la lengua con el objetivo de eliminar cualquier posible ambigüedad y facilitar así la comunicación profesional (Cabré i Castellví, 2001; Gómez González-Jover, 2005).

Según la TGT, la terminología se encarga del estudio de los términos científico-técnicos, unidades semióticas presentes en un determinado ámbito de especialidad que se componen de dos partes: el concepto y la denominación. Asimismo, para la TGT, el concepto es «único, independiente y preexistente» y, a partir de este, se crea su correspondiente denominación. Por este motivo, tal y como expone Gómez González-Jover (2005), se puede afirmar que el enfoque propuesto por la TGT es onomasiológico, a diferencia del enfoque semasiológico que caracteriza, por ejemplo, la lexicología.

La terminología se presenta como ese sistema expresivo ideal que debería ser capaz de establecer relaciones biunívocas entre cada concepto y su correspondiente

denominación. No obstante, la voluntad de Wüster de normalizar la comunicación profesional resulta, en parte, incompatible con la realidad, pues los conceptos no son algo universal, las distintas disciplinas del saber no siempre están unificadas y el principio de biunivocidad no se respeta en multitud de ocasiones dentro de los distintos campos de especialidad (Cabré i Castellví, 2001).

## **2.2. Socioterminología**

La socioterminología surge en la década de 1980, tras varias reflexiones de un grupo de investigación francocanadiense, como una corriente que se propone cuestionar el enfoque tradicional de la teoría general de la terminología para alejarse del carácter prescriptivo y rígido de la teoría de Wüster y optar por un enfoque que describa la terminología dentro de un contexto de uso real de la lengua. A partir de la década de 1990, la socioterminología se consolida como disciplina de investigación y aparece por primera vez descrita en un diccionario lingüístico, en concreto en el *Dictionnaire de linguistique et des sciences du langage*, publicado por Larousse en 1994 (Gómez-González Jover, 2005).

Retomando la definición propuesta por Jean-Claude Boulanger en dicha obra y recogida por Gómez-González Jover (2005) en su tesis doctoral, puede afirmarse que la socioterminología se centra en los aspectos sociolingüísticos de la comunicación especializada y estudia los términos a partir del signo lingüístico. Asimismo, la socioterminología muestra un gran interés por los mecanismos de observación, registro y normalización del uso de la lengua en los procedimientos tecnológicos.

La socioterminología rechaza el principio de biunivocidad imprescindible que defiende la TGT, así como la consiguiente idea de monosemia exclusiva, y manifiesta la

necesidad de estudiar las variaciones léxicas (sinonimia) y semánticas (polisemia) de los términos. Del mismo modo, tal y como afirma Gómez González-Jover (2005), la socioterminología considera la terminología desde un punto de vista no solo sincrónico, sino también diacrónico, y sostiene, además, la importancia de la producción oral en el estudio de la terminología. Por esa razón, quienes apoyan el enfoque propuesto por la socioterminología intentan buscar un equilibrio entre la dimensión escrita y oral de una lengua.

Por último, según la socioterminología, los distintos ámbitos del conocimiento no se rigen por clasificaciones sólidas e inamovibles, sino que forman un *continuum* en el que confluyen nodos de conocimiento que no siempre pueden agruparse en una clasificación por dominios bien delimitados (Gómez González-Jover, 2005).

### **2.3. Teoría comunicativa de la terminología**

La teoría comunicativa de la terminología (TCT) de María Teresa Cabré i Castellví se concibe como una alternativa a la teoría general de la terminología de Wüster, cuyos planteamientos no se adecúan ya a las nuevas circunstancias de la lingüística, derivadas de los notables cambios sociales, económicos y tecnológicos producidos a lo largo del siglo XX. La TCT es una «teoría lingüística de las unidades terminológicas, de base cognitiva y propósito comunicativo», cuyo objeto de estudio son las unidades terminológicas, descritas como unidades «denominativas y designativas» abiertas a fenómenos de variación como la polisemia o la sinonimia (Cabré i Castellví, 2009).

Según la TCT, estas unidades terminológicas corresponden a unidades léxicas generales que adquieren un valor especializado según las características pragmáticas de un determinado discurso. Todas las unidades léxicas pueden adquirir un valor general o

especializado, aunque nunca se haya manifestado. Partiendo de esta definición, las unidades léxicas pueden verse afectadas por dos procesos: la terminologización y la desteterminologización o banalización (Cabré i Castellví, 2009).

La terminologización es el proceso según el cual formas léxicas pertenecientes a la lengua general adquieren un valor especializado o terminológico en un determinado ámbito. Por el contrario, la desteterminologización o banalización es el proceso inverso, mediante el cual una unidad terminológica pasa a formar parte del léxico general (Gómez González-Jover, 2005).

La TCT también se conoce como la teoría de las puertas por el modelo que propone Cabré i Castellví (2009) para reflejar la interdisciplinariedad de las unidades terminológicas, cuyo carácter tridimensional se explica a través de tres teorías propias correspondientes a cada una de esas tres dimensiones, no contradictorias entre sí ni internamente, que actúan como «puertas» que permiten entrar en el estudio de las unidades terminológicas desde tres perspectivas diferentes.

Por lo tanto, según Cabré i Castellví (2009), las unidades terminológicas son unidades interdisciplinares que están compuestas por tres dimensiones o componentes:

- En primer lugar, contienen un componente cognitivo, pues los términos vehiculan la representación de la categorización de la realidad en los distintos ámbitos de especialidad. Para estudiar esta dimensión, se propone una teoría del conocimiento según la cual las unidades terminológicas son unidades condicionadas culturalmente, producto de la percepción de la realidad por parte de los expertos, que actúan como nodos conceptuales de los distintos ámbitos de conocimiento.

- En segundo lugar, presentan un componente lingüístico, ya que las unidades terminológicas son signos lingüísticos de la lengua natural. La TCT subraya la importancia de observar y describir las unidades terminológicas en un contexto natural, incluyendo tanto el discurso especializado oral como el escrito, para demostrar también la efectiva presencia de variación en las unidades terminológicas y la imposibilidad de encontrar, a veces, equivalencias interlingüísticas perfectas.
- Por último, las unidades terminológicas también se componen de una condición social, pues los términos permiten la divulgación del conocimiento especializado, la formación y comunicación interpersonal y la identificación de los distintos grupos sociales según la profesión o el ámbito de especialidad en que trabajan.

#### **2.4. Teoría sociocognitiva de la terminología**

En el año 2000, Rita Temmerman propone la teoría sociocognitiva de la terminología (TST), la cual se presenta como otra alternativa al enfoque tradicional de la teoría general de la terminología, demasiado centrado en la estandarización. La TST pretende estudiar la terminología desde una perspectiva descriptiva más realista basada en la semántica cognitiva con el objetivo de construir una nueva teoría de la terminología y estructurar una metodología para el trabajo terminográfico (Montero Martínez, 2003).

Esta nueva teoría de la terminología presenta cinco postulados, según Montero Martínez (2003):

- El primer postulado propone la idea de «unidades de comprensión», unidades categorizadas dentro de marcos cognitivos, en contraposición al «concepto», que



Temmerman critica por ser demasiado restrictivo. Según este postulado, la descripción de la terminología debe combinar tres perspectivas diferentes: en primer lugar, una perspectiva nominalista, que entiende las unidades de comprensión como las denominaciones de los elementos del mundo real; en segundo lugar, una perspectiva mentalista, donde las unidades de comprensión son las ideas mentales que se tienen de cada uno de esos elementos, y, por último, una perspectiva realista, en la que la unidad de comprensión es elemento realmente existente.

- El segundo postulado sostiene que el proceso de comprensión incluye a su vez la categorización de las unidades en modelos cognitivos.

- El tercer postulado afirma que no todos los tipos de información presentes en una definición son siempre igual de importantes. La importancia de cada uno de esos tipos de información variará según la unidad de comprensión y el grado de especialización del contexto comunicativo y de sus participantes.

- Según el cuarto postulado, la sinonimia y la polisemia presentes en los procesos de comprensión y de comunicación cumplen una función importante en la terminología y permiten hablar también de la existencia de los llamados «cuasisinónimos».

- Por último, el quinto postulado afirma que los modelos cognitivos en los que se relacionan las distintas unidades de comprensión son cambiantes debido a la creciente necesidad de comprender, al aumento de las interacciones entre usuarios y a la estructuración de las categorías dentro de tales modelos.

Como conclusión, tal y como afirma Montero Martínez (2003), la TST intenta demostrar que el mundo se construye y se estructura en modelos cognitivos mediante las palabras, las cuales son susceptibles a la variación diacrónica y, además, permiten la

transmisión de la comprensión entre usuarios en un proceso marcadamente sociológico. Asimismo, según la TST de Temmerman, el estudio de la terminología debe realizarse siempre en un contexto especializado concreto, real, no aislado, que tenga en consideración tanto el contenido de los ámbitos de especialidad y como el tipo de usuario que hará uso del trabajo terminográfico en cuestión, alejándose así de la dicotomía tradicional entre los enfoques semasiológico y onomasiológico.

### **2.5. Terminología cultural**

La terminología cultural es otro enfoque alternativo a la terminología tradicional y su orientación normalizadora que considera la terminología como una disciplina que sirve para representar y transmitir conocimientos, pero también como método de apropiación de dicho conocimiento a las diferentes culturas existentes (Diki-Kidiri y Bigoundou, 2009).

Esta propuesta, como su propio nombre indica, otorga un valor fundamental a la diversidad cultural, entendida como una diversidad en la forma de ver el mundo y de categorizar la realidad. La idea de «cultura» a veces puede resultar difícil de definir; por ello, se retoma a continuación la definición propuesta por Diki-Kidiri y Bigoundou (2009):

Para nosotros, la cultura es el conjunto de las experiencias vividas, de las producciones realizadas y de los conocimientos generados por una comunidad humana que vive en un mismo espacio y en una misma época. Esto significa que existe, por una parte, una diversidad de culturas tanto en el espacio como en el tiempo y, por otra parte, hay un grosor de la cultura que permite a las diversas experiencias y diversos conocimientos sedimentarse en los archivos de la memoria colectiva.

Las diferentes cosmovisiones derivadas de cada cultura son el motivo por el cual, según la terminología cultural, se deben tener en cuenta otras dimensiones aparte de la

dimensión lingüística y técnica a la hora de estudiar y crear terminología, como son las dimensiones socioculturales, históricas, psicológicas y fenomenológicas. Los miembros de una determinada cultura poseen una memoria colectiva que les permite comunicarse a través de referencias simbólicas comprensibles como gestos, comportamientos o situaciones específicas, por lo que es fundamental conocerlas antes de llevar a cabo un estudio terminológico o un proyecto terminográfico (Diki-Kidiri y Bigoundou, 2009).

También puede resultar de gran utilidad conocer el mecanismo mediante el cual una cultura entra en contacto con una realidad hasta entonces desconocida: según Diki-Kidiri y Bigoundou (2009), en primer lugar, los miembros de una cultura intentan buscar arquetipos que puedan servir como referencia para interpretar esa nueva realidad; si no se consigue encontrar ningún arquetipo, la nueva realidad se considera como algo ajeno a la cultura en cuestión, pero influye igualmente en ella, pues permanece en la memoria colectiva ya mencionada y acaba convirtiéndose con el tiempo en un nuevo arquetipo referencial.

Por último, cabe destacar que este enfoque de la terminología tiene como objetivo desarrollar una teoría terminológica cultural estrechamente relacionada con otros enfoques alternativos como la socioterminología de François Gaudin o la terminología sociocognitiva de Rita Temmerman, así como una metodología acorde que permita encontrar el modo correcto de expresar cada nuevo concepto sirviéndose de los recursos lingüísticos y culturales de cada lengua y respetando el modo en que cada cultura percibe la realidad. En concreto, se ponen como ejemplo las lenguas y culturas africanas, dadas sus especificidades, pero también el resto de las lenguas y culturas existentes para facilitar así la apropiación cultural del saber (Diki-Kidiri y Bigoundou, 2009).

## **CAPÍTULO II. DESCRIPCIÓN DEL DOMINIO**

El dominio olivícola y elaiotécnico, sobre el que se basa el presente proyecto terminológico y terminográfico, es un ámbito de especialidad muy amplio, pues trata todo aquello que está relacionado con la aceituna y el aceite de oliva, desde el cultivo del olivo hasta la comercialización de los productos resultantes, pasando por las distintas fases y técnicas de tratamiento de la aceituna y de elaboración de los múltiples tipos de aceites existentes.

En este capítulo, se explicarán los orígenes del aceite de oliva y la importancia que han tenido a lo largo de la historia la olivicultura y la elaiotecnia, especialmente en los territorios bañados por el mar Mediterráneo, una importancia que actualmente siguen teniendo, como se ilustrará a partir de algunas estadísticas recientes de producción y consumo a nivel internacional.

También se detallarán algunas nociones de olivicultura (descripción del olivo como especie, tipos de olivos y de aceitunas, clases de olivares y técnicas de cultivo y de recolección), aunque se profundizará más el aspecto elaiotécnico, es decir, la forma de producción de los distintos aceites de oliva. Para ello, se describirán cada una de las operaciones que deben llevarse a cabo durante las distintas fases de producción, desde la llegada de la aceituna a la almazara hasta la obtención del aceite listo para poder comercializarse.

Por último, se prestará especial atención a la cata del aceite de oliva y se definirán los distintos atributos positivos y negativos que pueden percibirse durante su análisis organoléptico. La cata del aceite de oliva, al igual que la del vino, debe respetar un

protocolo y unas condiciones específicas que también se tratarán en este apartado de forma resumida.

## **1. Historia de la olivicultura y la elaiotecnia**

### **1.1. Los orígenes y el desarrollo de la olivicultura mediterránea**

Los orígenes del aceite de oliva se remontan al 3 000 – 4 000 a.C., período en el que comienzan los primeros cultivos del olivo por parte de las poblaciones que habitaban la actual Siria. No obstante, tal y como afirman Picornell Buendía y Melero Martínez (2013), no se sabe con exactitud de dónde proviene el olivo silvestre, pues se han hallado pruebas de su existencia en estado salvaje en varios puntos distintos del Mediterráneo como el Levante, Grecia o el norte de África.

Según el Consejo Oleícola Internacional (s.f.[b]), el cultivo del olivo se propaga desde la actual Siria por todo el Mediterráneo de varias formas y en distintos momentos. Los fenicios se encargan de llevar el olivo a Creta y a otras islas griegas desde el s. XVI a.C., mientras que su llegada a la Grecia continental se retrasa un poco más, hasta los siglos XIV-XII a.C. Allí, el olivo acaba convirtiéndose en un símbolo de victoria, de fertilidad, de paz y tolerancia y de inmortalidad (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación [MAPA], s.f.).

Más tarde, a partir del siglo VI a.C., se tienen registros de la expansión del cultivo del olivo a otras zonas de la cuenca mediterránea como Trípoli, Túnez, Sicilia, desde donde a su vez se extiende al sur de la península itálica. Sin embargo, según varios historiadores, cabe la posibilidad de que la llegada del olivo a la actual Italia continental se produjera en un momento anterior (Consejo Oleícola Internacional [COI], s.f.[b]).

Asimismo, el dominio romano del Mediterráneo se encarga de expandir el cultivo del olivo por varios territorios conquistados, como Marsella y Cerdeña. Los romanos también favorecen el desarrollo del cultivo del olivo en la península ibérica, el cual había sido introducido por los fenicios en la época de dominación marítima. Posteriormente, la llegada de los árabes a la península ibérica trae consigo también el cultivo de nuevas variedades de olivo y la consolidación de la olivicultura en el territorio (COI, s.f.[b]).

### **1.2. La expansión del olivo más allá del Mediterráneo**

Aunque la olivicultura surja en el Mediterráneo, desde hace siglos ya no puede considerarse un tipo de cultivo exclusivo de la cuenca mediterránea y sus alrededores. A partir de la invasión de América, se comienzan a transportar desde Sevilla al nuevo continente los primeros olivos, lo cual permite que la olivicultura se expanda por primera vez fuera del Mediterráneo, una expansión que desde entonces no se ha frenado. De hecho, actualmente pueden verse cultivos de olivo en zonas tan remotas como Australia o China (COI, s.f.[b]).



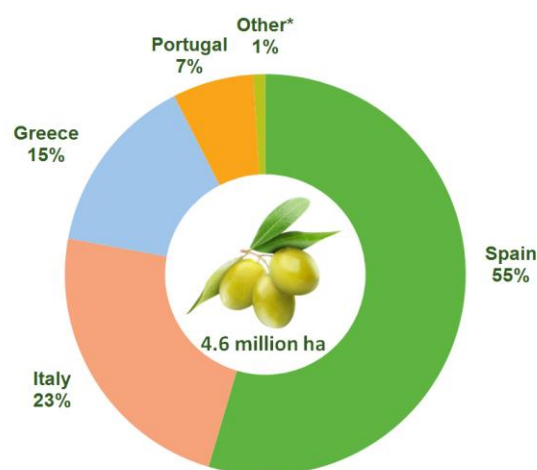
Ilustración 2. Distribución geográfica actual del olivo. Fuente: Olioly (2019), recuperado de IRTA (2014)

No obstante, a pesar de la internacionalización de la olivicultura, a la que actualmente se dedican en torno a 11,5 millones de hectáreas de suelo en todo el mundo (Olimerca, 2020), el Mediterráneo sigue siendo la zona que concentra la mayor superficie de olivares y la mayor producción de aceitunas y de aceite de oliva. Según los datos publicados por Eurostat (2021), la Unión Europea contaba en 2017 con 4 592 102,57 ha de olivar, de las cuales más de la mitad se encontraban en España (2 505 786,08 ha).

Italia (1 070 833,53 ha), Grecia (670 679,36 ha) y Portugal (300 415,17 ha) son otros de los países que más hectáreas de territorio tienen cubiertas por olivares dentro de la Unión Europea. Asimismo, la olivicultura también tiene una presencia notable, aunque menor, en Croacia (17 010,87 ha), Francia (15 345,23 ha) Chipre (10 790,35 ha) y Eslovenia (1 241,99 ha), según los datos del 2017 (Eurostat, 2021).

Fuera de la Unión Europea, hay otros países mediterráneos que cuentan con un gran número de hectáreas de olivar, como Túnez, Turquía, Siria, Marruecos, Argelia y, en menor medida, Egipto (SEO BirdLife, s.f.).

Area under olive trees by EU Member States in EU-28, 2017



ec.europa.eu/eurostat

Ilustración 3. Área cubierta por olivares en la UE en 2017. Fuente: Eurostat (2019)

## 2. La olivicultura

La olivicultura puede definirse como el «conjunto de conocimientos y técnicas aplicados al cultivo del olivo» (Roldán Vendrell, 2013). El olivo o aceituno (*Olea Europaea L.*) es un árbol cultivado de hoja perenne perteneciente al género *Olea* dentro de la familia de las oleáceas (*Oleaceae*) que está presente entre las latitudes 30° y 45° de ambos hemisferios, aunque la inmensa mayoría de los olivares se encuentran en la cuenca mediterránea. Existe también una variedad silvestre de olivo conocida como acebuche (*Olea europaea* var. *sylvestris*), típica del bosque mediterráneo y que produce unos frutos llamados acebuchinas (De la Torre Robles, 2016; Vidal Castro, 2019).

El fruto del olivo es la aceituna u oliva, una drupa «de tamaño pequeño, forma ovoide o elipsoidal y color negro-violáceo cuando alcanza la madurez» (Roldán Vendrell, 2013). Las drupas son frutos cuyo pericarpio está compuesto por un endocarpio (conocido popularmente como «hueso», el cual protege la semilla), un mesocarpio carnoso también llamado científicamente sarcocarpio<sup>1</sup> (y, comúnmente, pulpa o carne) y un exocarpio o epicarpio, la capa exterior que actúa como protección (es decir, la piel). En el caso de la aceituna, la parte que más interesa a la industria olivícola y elaiotécnica es el sarcocarpio, pues, además de ser la única parte comestible en el caso de las aceitunas de mesa, es también la parte del fruto en la que se acumula el aceite que debe extraerse (Sadkaoui, 2010).

---

<sup>1</sup> El término proviene del griego *σαρκο-* *sarko-* 'sarco-', 'carne', y *καρπός* *karpós* 'fruto' (Real Academia Española [RAE], s.f.[b]).



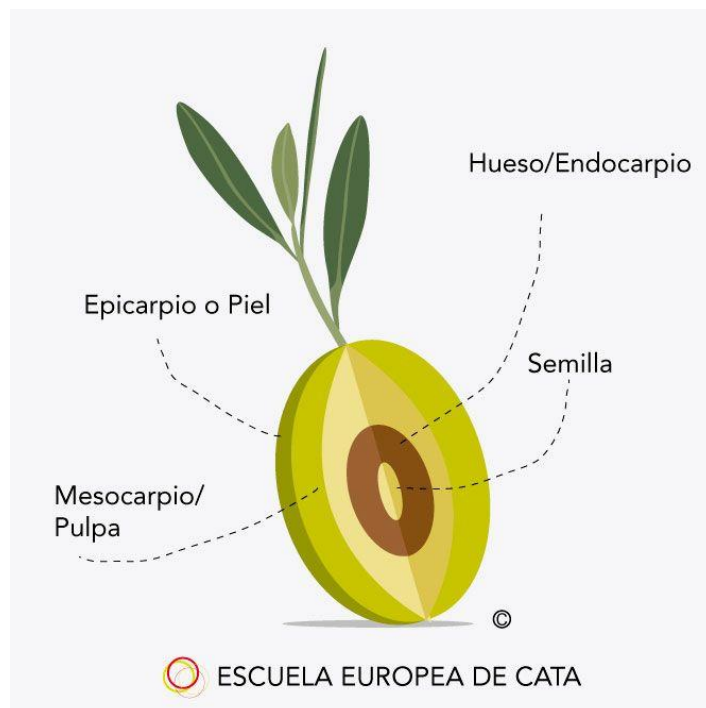


Ilustración 4. Partes estructurales de las aceitunas (Luna Villacañas, 2020)

## 2.1. Estados fenológicos del olivo

El ciclo anual del olivo puede dividirse en los siguientes seis estados fenológicos: brotación (marzo/abril), floración (mayo/junio), formación frutal (julio/agosto), desarrollo frutal (septiembre/octubre), envero (noviembre/diciembre) y maduración (enero/febrero). A continuación, se detalla lo que sucede en cada uno de dichos estados fenológicos (Aceites Hacienda El Palo, s.f.):

- Brotación: al final del invierno, surgen las yemas primaverales que darán lugar a brotes vegetativos y brotes de flor.
- Floración: a mediados de mayo aparecen multitud de flores, de las cuales solo un pequeño porcentaje será fecundado y dará frutos.

- Formación frutal o cuajado: tras la floración, las flores fecundadas pierden los pétalos para dar lugar a la aceituna. El árbol también produce una caída natural que mantendrá únicamente los frutos que es capaz de alimentar.
- Desarrollo frutal: el hueso del fruto se endurece hasta alcanzar un determinado tamaño y un color verde intenso y comienza a acumular reservas hasta la etapa de maduración. Debido a que coincide con un período de altas temperaturas, el olivo intenta ahorrar agua cerrando las estomas para evitar la evaporación y reduciendo la actividad fotosintética a las primeras y últimas horas del día.
- Envero: es la etapa en la que la aceituna empieza a cambiar de color, pasando del verde al rosado o amarillento y, finalmente, al negro o granate intenso.
- Maduración: es el momento en el que se recolectan las aceitunas, pues han acumulado ya todo el aceite posible.

## **2.2. Tipos de olivares**

El olivar es el terreno dedicado a la olivicultura. Los olivares pueden ser de diferentes tipos en función de una serie de parámetros como la variedad de olivo cultivada, la presencia o ausencia de algún sistema de riego, el grado de pendiente del terreno o la densidad de olivos por hectárea (Aceite de Jaén Online S.L., 2019). Teniendo en cuenta estas consideraciones y basándose en las definiciones dadas en el diccionario de Roldán Vendrell (2013), se podrían distinguir tres tipos principales de olivares:

- Olivar extensivo o tradicional: tipo de olivar que normalmente se sitúa en terrenos con mucha pendiente y sin ningún sistema de regadío, factores que provocan que la densidad de olivos por hectárea sea baja y, por consiguiente, también su productividad.

- Olivar intensivo: tipo de olivar de densidad media dotado de un sistema de regadío y con una alta presencia de mecanización durante el cultivo y la recolección, lo que permite una productividad alta.
- Olivar superintensivo: tipo de olivar de alta densidad típico de terrenos llanos o con poca pendiente, dotado de un sistema de regadío y sometido a un proceso de recolección continua mediante cosechadoras, características que hacen posible que tenga una rentabilidad alta a corto plazo.

### **2.3. Variedades de olivos y aceitunas**

Hay una inmensa variedad de olivos y, por consiguiente, de aceitunas, que se cultivan por todo el mundo, en especial en la zona mediterránea. El Consejo Oleícola Internacional estima que hay más de mil variedades de olivo cultivado, de las que se consideran principales 139 variedades, las cuales se cultivan en 23 países y representan la mayor parte de la producción mundial de aceitunas, en torno a un 85 % (Dawson, 2020).

En España, según indica la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, también conocida como IAOE (s.f.), se cultivan más de 200 variedades de aceitunas, entre las que destaca la variedad picual por ser la más abundante no solo a nivel nacional, sino a nivel mundial. Además de la variedad picual, entre las principales variedades cultivadas en España se encuentran las siguientes: arbequina, hojiblanca, cornicabra, picudo, empeltre, royal, sevillena, lechín de Sevilla, aloreña, blanqueta, farga, lechín de Granada, manzanilla cacereña, morisca, verdial de Vélez-Málaga, alfajara, morrut, verdial de Badajoz, changlot real, manzanilla de Sevilla, castellana, verdial de Huévar, Villalonga, gordal sevillana.

Las aceitunas pueden dividirse en dos tipos según a qué tipo de producto están destinadas. Atendiendo a las definiciones de Roldán Vendrell (2013), las aceitunas que se preparan para ser consumidas directamente se conocen como aceitunas de mesa (clasificables a su vez en verdes, color cambiante, tipo negras y ennegrecidas, según la Norma de Calidad del COI de 1980), mientras que aquellas que se destinan a la producción del aceite se denominan aceitunas de aceite o aceitunas para almazara.

En la siguiente tabla, basada en los datos de Mataix y Barbancho del 2008 adaptados por De la Torre Robles (2016), puede observarse la clasificación de las principales variedades de aceitunas cultivadas en algunos de los mayores productores a nivel mundial según si se consideran de almazara, de mesa o si son aptas para ambos usos:

<b>País</b>	<b>Aceitunas de almazara</b>	<b>Aceitunas de mesa</b>	<b>Aceitunas con doble aptitud</b>
<b>Argelia</b>	<i>Abelout, chemical, faneya, hakmel, limli</i>		<i>Adzedadj, bouchouk, lafayette, sigoise</i>
<b>España</b>	Aloreña, arbequina, avellanejo, blanquillo, carrasqueño de Córdoba, cornicabra, empeltre, hojiblanca, lechín de Sevilla, manzanilla de Huelva, morcal, negrillo, nevadillo, picual, picudo, rechino, torcio, verdial de Vélez-Málaga	Campanil, cornezuelo, dulzal, gordal, imperial, manzanilla, tomadillo	Bical, gatuno, hojiblanca, lechín de Granada, manzanilla prieta, limón, verdial de Huévar
<b>Francia</b>	<i>Araban, argental, bouteillan, pendoulier, pigalle, pignole, rouger, sayern, tanche</i>	<i>Lucques</i>	<i>Aglandau, ameliau, bouteillan, picholine, tanche, verdale</i>
<b>Grecia</b>	<i>Korfolia, koroneiki, daphnolia, mastoidis, smertalia, thraumbolia, vanalolia</i>	<i>Adrocarpos, amigdaloila, conservolia, mastoides</i>	<i>Adramitini, kalamata, carydolla, vassiliki, methonia</i>

<b>Israel</b>	<i>Barnea</i>	<i>Kadesh, manzanilla, mehravia</i>	<i>Muhasan, sauri</i>
<b>Italia</b>	<i>Blancolilla, bosana, canino, carolea, casaliva, cassanese, coratina, cucco, corregiolo, dritta, frantoio, leccino, moraiolo, olivilla, ottobratica, pendolina, pisciottana, razzola, rotonda, sargano, taggiasco</i>	<i>Ascolana, bella di Cerignola, bella di Spagna, caizzana, giarroffa, Santa Caterina, piccione, zaituna</i>	<i>Carolea, cucco, intosso, itrana, messines, moresca, nocellara</i>
<b>Marruecos</b>	<i>Meslala</i>		<i>Hazouia, manzanilla, picholine, marocaine</i>
<b>Portugal</b>	<i>Alentejana, cobrançosa, madural, mora, verdeal, picual</i>	<i>Azeitoneira, gordal, hojiblanca, negrinha</i>	<i>Algarvia, bical de Castelo Branco, blanqueta, galega, macanilha</i>
<b>Túnez</b>	<i>Chemchali, chemlali, chetaui, gerbouzi, zalmati</i>	<i>Gerboui, meski, saiali, zarazi</i>	<i>Bebesi, gerboua, limi, marsalina, tefahi, yakouti</i>
<b>Turquía</b>	<i>Cabir, cili, gilek, edremit, memecik</i>	<i>Aydin, memecik, Selebi, domat</i>	<i>Gemlik, Izmir, memeli</i>
<b>Siria</b>	<i>Zaiti</i>	<i>Abou-salt, djlat, kaiss</i>	<i>Dan, doebli, koudeiry, sorani</i>

### 3. La elaiotecnia

El *Diccionario de la lengua española* de la RAE (s.f.[a]) define la elaiotecnia como el «arte de fabricar aceites vegetales», aunque su uso real se limita casi exclusivamente a la elaboración de los aceites procedentes de la aceituna. Por ese motivo, en este apartado se expondrán las diferencias entre los distintos aceites que existen y se enumerarán y explicarán las diferentes etapas de elaboración de los aceites de oliva, desde la llegada a la almazara hasta su comercialización.

### 3.1. Tipos de aceites

Según el *Diccionario de términos del aceite de oliva* (Roldán Vendrell, 2013), los aceites de oliva, como su nombre indica, son aquellos que se obtienen de las aceitunas. No obstante, este no es el único producto obtenible de la aceituna, pues a partir del orujo, un subproducto sólido de la extracción del aceite, pueden obtenerse los diferentes aceites de orujo de oliva. Basándose en las definiciones propuestas por Roldán Vendrell (2013) y por el Consejo Oleícola Internacional (s.f.[a]), puede establecerse la siguiente clasificación:

a) Aceites de oliva.

a. Aceites de oliva vírgenes: aceites obtenidos solo mediante procedimientos mecánicos que no alteran su composición.

i. Aceite de oliva virgen extra (AOVE): aceite de oliva virgen de calidad que no presenta defectos organolépticos y cuyo grado de acidez no supera los 0,8 g por 100 g. Asimismo, el AOVE puede ser monovarietal o *coupage*, según si se elabora con una única variedad de aceituna o con más variedades, respectivamente.

ii. Aceite de oliva virgen (AOV): aceite de oliva virgen que se diferencia del AOVE por la presencia de defectos organolépticos casi imperceptibles y por su mayor grado de acidez, nunca superior a los 2 g por 100 g.

- iii. Aceite de oliva lampante: aceite de oliva virgen de mala calidad y defectuoso que debe pasar por un proceso de refinado para poder ser apto para el consumo.
  - b. Aceites de oliva no vírgenes: aceites de oliva obtenidos por procedimientos que no son exclusivamente mecánicos o a través de la mezcla con otros aceites de oliva.
    - i. Aceite de oliva refinado: aceite de oliva lampante rectificado que no posee ni aroma ni sabor y que se utiliza como base para la elaboración de otros aceites de oliva.
    - ii. Aceite de oliva: categoría de aceite de oliva apto para el consumo cuyo grado de acidez nunca es superior a 1 g por 100 g. Se obtiene a través de la mezcla de aceite de oliva refinado con AOV o AOVE, los cuales aportan el sabor y el aroma.
- b) Aceites de orujo de oliva.
  - a. Aceite de orujo de oliva bruto o crudo: aceite de orujo de oliva no apto para el consumo obtenido directamente del orujo.
  - b. Aceite de orujo de oliva refinado: aceite de orujo de oliva no apto para el consumo que ha sido rectificado para poder ser utilizado en la elaboración de otros aceites de orujo de oliva. No supera los 0,3 g por 100 g de acidez.
  - c. Aceite de orujo de oliva: categoría de aceite de orujo de oliva apto para ser consumido que se obtiene a partir de la mezcla de aceite de orujo de

oliva refinado y aceite de oliva virgen o virgen extra, los cuales le aportan el sabor y el aroma. Presenta un grado de acidez de 1 g por 100 g como máximo.

### **3.2. La almazara**

Las instalaciones donde se produce el aceite de oliva reciben el nombre de almazaras. Las almazaras están divididas, por lo general, en tres zonas diferenciadas: la zona de recepción, la nave de elaboración y la bodega. Cada una de estas zonas está destinada a una o varias de las operaciones que deben llevarse a cabo para elaborar el aceite de oliva (Roldán Vendrell, 2013).

#### 3.2.1. La zona de recepción

La zona de recepción, también conocida como patio, es la parte de la almazara a la que llegan las aceitunas recogidas en los olivares. Se destina a la recepción, clasificación y el almacenamiento de las aceitunas (Calero Group, 2020). Según la guía de gestión de las almazaras del COI (2006), la zona de recepción está conectada también al sistema de deshojado, lavado, pesado y toma de muestra de aceitunas.

#### 3.2.2. La nave de elaboración

La nave de elaboración es la zona de la almazara destinada a las operaciones de molienda, batido y extracción (Roldán Vendrell, 2013). La nave de elaboración o zona de fábrica debe ser luminosa y estar ventilada, de acuerdo con las recomendaciones del COI (2006).

La primera operación que se lleva a cabo en esta zona es la molienda o molturación, que consiste en la trituración de la aceituna con el objetivo de romper la estructura de los tejidos vegetales del fruto y obtener así la pasta de aceituna. Para molturar la aceituna, se



pueden emplear molinos de martillos, de discos dentados o empiedros (Roldán Vendrell, 2013). A continuación, tiene lugar el batido, una operación cuya finalidad es reunir las gotas de aceite presentes en la pasta de aceituna obtenida con la molienda y separarlas de las fases sólida y líquida acuosa. Para ello, se emplea una máquina llamada batidora (COI, 2006).

Después de la molturación y del batido, se procede a la extracción del aceite, una operación que se realiza en dos fases bien diferenciadas: la separación sólido-líquido y la separación líquido-líquido. La separación sólido-líquido, cuya misión es separar la parte sólida de la pasta de aceituna de su parte acuosa, puede efectuarse mediante tres sistemas distintos (Roldán Vendrell, 2013; COI, 2006):

- La extracción parcial o filtración selectiva, un proceso espontáneo derivado de la operación de batido. También se conoce con el nombre de percolación.
- El sistema tradicional de prensado o presión, que se sirve de la acción de una prensa hidráulica.
- El sistema continuo o de centrifugación mediante el uso de un decánter. Según el número de salidas del decánter, puede hablarse de sistema de tres fases, si la centrifugación da lugar a la separación en orujo (fase sólida), alpechín (fase acuosa) y aceite (fase oleosa), o de sistema de dos fases, si el método de centrifugación permite obtener aceite con algo de humedad (fase líquida) y alperujo (orujo mezclado con agua, también conocido como fase sólida).

Por su parte, la separación líquido-líquido, que tiene como finalidad separar el aceite de la parte acuosa, puede realizarse a través de dos procesos distintos: la decantación natural, producida por la diferencia de densidad entre el aceite y la fase líquida, y la

decantación forzada o centrifugación, que se basa en la diferencia de densidad para separar mediante la fuerza centrífuga el aceite de la fase líquida (Roldán Vendrell, 2013).

### 3.2.3. La bodega

La última zona de la almazara es la bodega, un lugar destinado a almacenar el aceite extraído dentro de depósitos herméticos que deben cumplir una serie de requisitos para conservar adecuadamente el aceite. La bodega está separada físicamente de la nave de elaboración y tiene que respetar una serie de condiciones relacionadas con el control de la temperatura y el aislamiento térmico, entre otras (COI, 2006; Roldán Vendrell, 2013).

### **3.3. Preparación para la comercialización**

Antes de ser envasado, el aceite de oliva puede someterse a una operación opcional de filtración, que, según la definición de Roldán Vendrell (2013), permite eliminar algunas pequeñas impurezas suspendidas para mejorar la conservación del producto dentro del envase y, además, conseguir una mejor presentación a nivel comercial.

Durante la fase de envasado, es fundamental escoger materiales que mantengan las cualidades del aceite de oliva durante el mayor tiempo posible, para lo cual se prefieren envases de vidrio y lata, o, en su defecto, los envases PET y de polietileno. En el caso de los aceites DOP, el envasado se realiza siempre en envases de vidrio con una capacidad que generalmente no supera los cinco litros y, además, este proceso debe llevarse a cabo en un plazo de 45 días desde la certificación de idoneidad y siempre en la zona geográfica definida en la denominación (Aceites Albert, s.f.).

Por último, en relación con el etiquetado, la etiqueta del aceite de oliva se divide en dos partes: una parte con información obligatoria de acuerdo con las normativas vigentes para que el consumidor sepa qué producto va a comprar y otra parte con información de

carácter opcional, que es utilizada por el productor para destacar las cualidades de su producto y que este se distinga del resto. Asimismo, los aceites de oliva DOP deben incluir en su etiqueta obligatoriamente la cosecha de producción de las aceitunas de las que se ha extraído el aceite (Aceites Albert, s.f.).

#### **4. La cata del aceite de oliva**

La cata consiste en evaluar sensorialmente un alimento, sobre todo a través del gusto y del olfato (aunque también a través de sensaciones táctiles o quíntésicas), con el objetivo de detectar sus cualidades organolépticas o sus posibles defectos. Según afirman Carpio Dueñas y Jiménez Herrera (2008), un correcto análisis tiene aplicaciones prácticas directas en la industria, pues, gracias a este, se puede desarrollar o mejorar un producto, asegurar una producción eficiente o conocer las preferencias del consumidor.

Debido a la precisión que requiere analizar las características de un determinado producto (en este caso, el aceite de oliva), es necesario respetar una serie de condiciones durante todo el proceso de cata para evitar que algunos factores físicos externos como la temperatura, la luz o la ventilación del ambiente influyan en la evaluación final. También pueden influir notablemente en el análisis otros factores de tipo psicofisiológico, como es el caso de la capacidad de concentración o los sesgos del propio catador (Carpio Dueñas y Jiménez Herrera, 2008).

##### **4.1. Panel de cata y métodos de análisis**

Los factores psicofisiológicos que acaban de mencionarse pueden influir al catador en una medida similar a la que lo hacen determinados factores físicos. Por ese motivo, el producto no lo analiza un único catador, sino un panel de cata, es decir, un grupo de catadores que cuenta, además, con un responsable o jefe de panel. De ese modo, es posible

establecer un criterio objetivo basado en el valor medio del criterio de cada catador o también en el consenso grupal, compensando así posibles valores subjetivos individuales. Atendiendo a los diferentes objetivos que se persiguen con el análisis sensorial del aceite de oliva, pueden distinguirse tres tipos de paneles de cata (Carpio Dueñas y Jiménez Herrera, 2008):

- Panel del consumidor: está formado por al menos 1000 consumidores escogidos al azar que no han recibido con anterioridad ningún entrenamiento y que forman una muestra representativa de la población a quien se dirige el producto.
- Panel piloto: está formado por entre 25 y 250 degustadores, también elegidos al azar.
- Panel analítico: está formado por un grupo de catadores seleccionados y entrenados cuya función es evaluar la calidad del producto, su proceso de elaboración y los distintos aspectos técnicos y científicos que intervienen en la producción. Puede ser abierto, si la evaluación se lleva a cabo en conjunto, o cerrado, si la evaluación final se basa en un análisis estadístico realizado a partir de las valoraciones individuales e independientes de cada catador.

Los integrantes del panel de cata pueden ser sometidos a diferentes tipos de pruebas con el objetivo de obtener un análisis de las cualidades del aceite de oliva con un alto grado de fiabilidad. Según Carpio Dueñas y Jiménez Herrera (2008), tales pruebas pueden clasificarse en tres grupos:

- Pruebas de diferencia, entre las que se encuentran la prueba de estilo único o «A no A», la prueba de comparación pareada entre dos muestras, la prueba

dúo-trío, la prueba triangular con una muestra diferente y la prueba multimuestras, poco empleada.

- Pruebas con escalas y categorías, las cuales sirven para estimar el orden o tamaño de las diferencias entre las muestras. Entre ellas están la prueba de comparación múltiple con un control, la prueba de ordenación, la prueba de clasificación, el método con escalas ordinales, el método de puntuación o notación y el método de clasificación.
- Las pruebas analíticas o descriptivas, que permiten describir y definir las características de las distintas muestras y las diferencias existentes entre ellas. La prueba descriptiva simple, el análisis cuantitativo descriptivo y el método de perfil son las principales pruebas analíticas o descriptivas empleadas.

#### **4.2. El proceso de cata**

Para un correcto análisis sensorial de cualquier aceite de oliva, es fundamental que se cumplan una serie de parámetros. Por ejemplo, según la norma COI/T.20/DOC. N.º 5 (Carpio Dueñas y Jiménez Herrera, 2008), la copa utilizada por el catador para analizar organolépticamente el aceite debe ser estable, tener un fondo que permita el calentamiento homogéneo de la base para garantizar una temperatura del aceite de  $28\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$ , contar con un estrechamiento en la boca para facilitar la identificación de los olores al concentrarse y estar hecha de vidrio oscuro, para que no se pueda detectar el color del aceite y evitar así una consiguiente alteración en la valoración por motivos subjetivos.

Asimismo, la sala de cata debe ser cómoda, estar correctamente iluminada, ventilada e insonorizada y, además, tener una ambientación neutra. Debe contar también con una

serie de cabinas idénticas situadas una al lado de otra para separar a los distintos catadores (Carpio Dueñas y Jiménez Herrera, 2008).

A continuación, se enumeran los primeros pasos fundamentales del proceso de cata que debe seguir una persona encargada de analizar olfativamente las cualidades de un aceite conforme a la información extraída de Carpio Dueñas y Jiménez Herrera (2008):

- a) Asegurarse de que la copa recibida sea correcta y de que esta tenga la temperatura adecuada.
- b) Coger la copa, destaparla y olerla inmediatamente para tener una primera impresión general.
- c) Volver a tapar la copa, girar lentamente el aceite para impregnar las paredes y crear así una mayor superficie de contacto entre el aire y el aceite.
- d) Oler de nuevo el aceite, de forma continua y atenta para poder definir las notas positivas y negativas que se van percibiendo según los calificativos presentes en la tabla de puntuación. Si es necesario o si existen dudas en la valoración, el catador puede tomarse un descanso antes de volver a oler el aceite, una acción que puede repetir todas las veces que sean necesarias, sin que se prolongue durante demasiado tiempo, para evitar una fatiga sensorial.
- e) Anotar provisionalmente los atributos percibidos a través del olfato.

### **4.3. Atributos positivos y negativos del aceite de oliva**

Los atributos son cada una de las propiedades características que pueden percibirse del aceite de oliva (Roldán Vendrell, 2013). Según la clasificación de Carpio Dueñas y Jiménez Herrera (2008), los atributos del aceite de oliva pueden dividirse en atributos

positivos, característicos de cualquier AOVE, y atributos negativos, que impiden poder catalogar un aceite de oliva como virgen extra:

a) Atributos positivos.

- a. Frutado: es un conjunto de sensaciones olfativas que procede de aceitunas sanas y frescas y que depende de la variedad utilizada. Puede ser verde, si el aceite se ha obtenido de aceitunas verdes, o maduro, si las aceitunas estaban ya maduras en el momento de extraer el aceite.
- b. Amargo: es un sabor típico de las aceitunas verdes o en envero.
- c. Picante: es una sensación táctil característica de los aceites procedentes de aceitunas verdes recogidas al comienzo de la campaña.

b) Atributos negativos.

- a. Alpechín: lo adquiere el aceite que ha estado mucho tiempo en contacto con las aguas de vegetación.
- b. Atrojado o borras: está provocado por un grado de fermentación anaerobia avanzado en las aceitunas utilizadas debido a su condición de almacenamiento o por haber permanecido en contacto con los lodos de decantación.
- c. Avinado-avinagrado o ácido-agrio: recuerda al vino o al vinagre y es el resultado de la fermentación de las aceitunas en capachos mal limpiados.
- d. Basto: consiste en una sensación densa y pastosa a la hora de catar el aceite.

- e. Cocido o quemado: es propio de un aceite que se ha calentado demasiado durante su elaboración, normalmente durante la operación de batido de la pasta de aceituna.
- f. Esparto: se debe al uso de capachos de esparto para el prensado de las aceitunas.
- g. Gusano: está causado por la presencia de larvas de mosca del olivo.
- h. Heno-madera: se encuentra en aceites elaborados a partir de aceitunas secas.
- i. Lubricante: recuerda al gasóleo, al aceite mineral o a la grasa.
- j. Metálico: es causado por permanecer en contacto con superficies metálicas durante la molienda, el batido, el prensado o el almacenamiento.
- k. Moho-humedad: se debe al desarrollo de hongos y levaduras en las aceitunas por haber permanecido amontonadas y con humedad durante varios días.
- l. Pepino: se produce cuando se envasa el aceite herméticamente durante demasiado tiempo, especialmente en hojalata.
- m. Rancio: está presente en aceites que han sufrido un proceso de oxidación.
- n. Salmuera: es típico del aceite obtenido de aceitunas en salmuera.
- o. Tierra: está provocado por restos de tierra en las aceitunas



## **5. Situación actual de la olivicultura y la elaiotecnia**

### **5.1. Estadísticas de producción**

España no solo es el país con más hectáreas de olivares, sino que también encabeza las estadísticas relacionadas con la producción de aceitunas destinadas a la elaboración del aceite de oliva con un 57,7 % de la producción total en la Unión Europea, estimada en 9,8 millones de toneladas en 2019. Al igual que sucede con las hectáreas de suelo dedicadas a la olivicultura, Italia (21,7 %), Portugal (10,0 %) y Grecia (9,7 %) son los otros tres países de la Unión Europea donde la producción de aceitunas para aceite es mayor (Eurostat, 2022).

Según los datos correspondientes a la producción de aceitunas de mesa facilitados por el COI (2021), España vuelve a ser el mayor productor de la Unión Europea con 458 200 toneladas producidas en la campaña 2019/2020. Sin embargo, las estadísticas también reflejan unos resultados diferentes respecto a la producción de aceitunas de aceite: Grecia es el segundo mayor productor de aceitunas de mesa de la UE (222 000 t), mientras que Italia es el tercer mayor productor (60 000 t) y Portugal, el cuarto (24 700 t).

Entre los países no pertenecientes a la Unión Europea, las estadísticas del Consejo Oleícola Internacional (2021) destacan los datos de Egipto como primer productor de aceitunas de mesa sin contar a la Unión Europea en su conjunto (650 000 t), así como los de Turquía (414 000 t), Argelia (327 000 t), Marruecos (135 000 t), Perú (115 000 t) y Siria (105 000 t).

En lo que concierne a la elaiotecnia, los datos relativos a la campaña 2019/2020 (COI, 2021) indican que la producción global de aceites de oliva alcanzó las 3 078 500

toneladas, de las cuales 1 919 900 toneladas fueron producidas en países miembros de la UE, entre los que destacan de nuevo como principales productores España (1 125 300 t), Italia (366 500 t), Grecia (275 000 t) y Portugal (140 500 t).

Cabe destacar que Andalucía es la región a nivel nacional e internacional que más cantidad de aceites de oliva produjo en la campaña 2019/2020, con un total de 900 917 toneladas (Junta de Andalucía, 2020). De hecho, dada la fuerte presencia del olivar y de la industria aceitera en Andalucía, está prevista para 2023 la votación de una candidatura a Patrimonio Mundial de la UNESCO titulada *Los paisajes del olivar en Andalucía, historia milenaria de un mar de olivos*, en alusión al inmenso bosque de olivos que se extiende principalmente a lo largo de la provincia de Jaén, pero también por Córdoba, Sevilla y Málaga (Olaya, 2021).

En el siguiente gráfico, se exponen los datos relativos a la cantidad de aceite producida por los trece mayores productores mundiales durante la campaña 2019/2020 (entre los que se ha decidido incluir también los correspondientes a Andalucía por su ya mencionada influencia en la producción mundial), de los cuales el único que no se encuentra en la cuenca mediterránea es Argentina:



## 5.2. Estadísticas de consumo

El aceite de oliva es uno de los pilares de la alimentación dentro de la llamada dieta mediterránea, la cual está considerada por la UNESCO Patrimonio Cultural Inmaterial de siete países de la cuenca mediterránea (Chipre, Croacia, España, Grecia, Italia, Marruecos y Portugal). Según la UNESCO (2013), la dieta mediterránea, además de la alimentación en sí, comprende los conocimientos, los rituales y las tradiciones relacionados con los cultivos y la agricultura, así como la conservación de los alimentos y el modo de compartirlos y consumirlos dentro de un contexto sociocomunicativo que otorga una gran importancia al sentido de pertenencia a una comunidad y a una serie de valores como la hospitalidad, la creatividad o la interculturalidad.

En este contexto, no es de extrañar que entre los mayores consumidores de aceitunas de mesa y de aceites de oliva se encuentren los países que están bañados por el mar

Mediterráneo. No obstante, el consumo de tales productos no se limita solo al ámbito mediterráneo, como sucede en gran parte con su producción, sino que este está extendido por el mundo, en especial en algunos países como Estados Unidos (COI, 2021), tal y como puede observarse en las siguientes tablas referentes a la campaña 2019/2020:

Consumo de aceitunas de mesa (toneladas)		Consumo de aceites de oliva (toneladas)	
Egipto	600 000	España	521 600
Turquía	340 000	Italia	404 400
Argelia	329 000	Estados Unidos	402 500
Estados Unidos	221 500	Turquía	170 000
España	176 900	Marruecos	140 000
Brasil	124 500	Francia	130 000
Italia	107 200	Argelia	115 000
Siria	100 000	Grecia	114 700
Perú	90 000	Brasil	104 000
Francia	86 000	Siria	103 500
Fuente: Consejo Oleícola Internacional (2021)			

Cabe señalar que estos datos se refieren al consumo total por país, no al consumo per cápita, que reflejaría más fielmente cuán presentes están realmente estos productos en la alimentación diaria de los habitantes de dichos países. Por ejemplo, teniendo en cuenta los datos del Consejo Oleícola Internacional (2021) y basándose en las estadísticas de población de 2020 publicadas por Statista (2021; 2022a; 2022b), la población griega sería la segunda mayor consumidora de aceites de oliva a nivel mundial con un total de unos 11,66 litros por persona, pese a colocarse en la octava posición global por consumo total de aceites de oliva. El primer puesto lo ocuparía España (aproximadamente 12,01 litros por persona), mientras que en tercer lugar se encontraría Italia (en torno a 7,39 litros por persona).

## CAPÍTULO III. INSTRUMENTOS METODOLÓGICOS

En el presente capítulo, se explicarán con detalle cada una de las etapas que han compuesto el trabajo terminográfico realizado, desde la fase previa de documentación sobre el dominio olivícola y elaiotécnico, con la correspondiente elaboración de un mapa conceptual, hasta la fase de organización y gestión de los datos recopilados, pasando por las distintas fases de creación del corpus y de extracción terminológica.

También se enumerarán las diferentes herramientas utilizadas durante las distintas etapas que componen el proyecto, prestando especial atención a dos: por un lado, al software de creación y gestión de corpus Sketch Engine y, por otro lado, a la aplicación web de gestión terminológica FAIRterm.

Asimismo, se ilustrarán, a través de tablas e imágenes, algunos de los recursos empleados y creados para facilitar el desarrollo del proyecto, como pueden ser el mapa conceptual ya mencionado, los distintos documentos que constituyen los corpus creados o el modelo de ficha terminológica empleado para permitir visualizar la información recopilada fuera de la aplicación de gestión de la terminología.

### **1. Fase de documentación inicial y elaboración del mapa conceptual**

En primer lugar, antes de proceder a la creación del corpus y a las sucesivas etapas del proyecto terminográfico, se ha llevado a cabo una primera fase de documentación inicial, a través de fuentes con contenidos especializados sobre el ámbito de la olivicultura y la elaiotecnia, pero con un carácter divulgativo que permitiese adquirir una base de conocimientos sólida para elaborar un mapa conceptual provisional sobre el mencionado campo de especialidad. Para ello, ha resultado muy útil la información consultada en el artículo «Aceite de oliva» de *Wikipedia* en los tres idiomas en los que se han elaborado

las fichas terminológicas (español, francés e italiano) o en el sitio web *Aceites de oliva de España* de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, entre otros.

Asimismo, el mapa conceptual ha sido un elemento fundamental para la organización y comprensión de los distintos subdominios que componen el campo de especialidad del aceite de oliva y para la posterior recopilación de los textos especializados que constituyen el corpus en cada lengua, así como para la selección de los posibles términos dentro de dichos textos. A continuación, se puede observar el mapa conceptual finalizado completo en español y también dividido por ramas en cada una de las lenguas de trabajo:

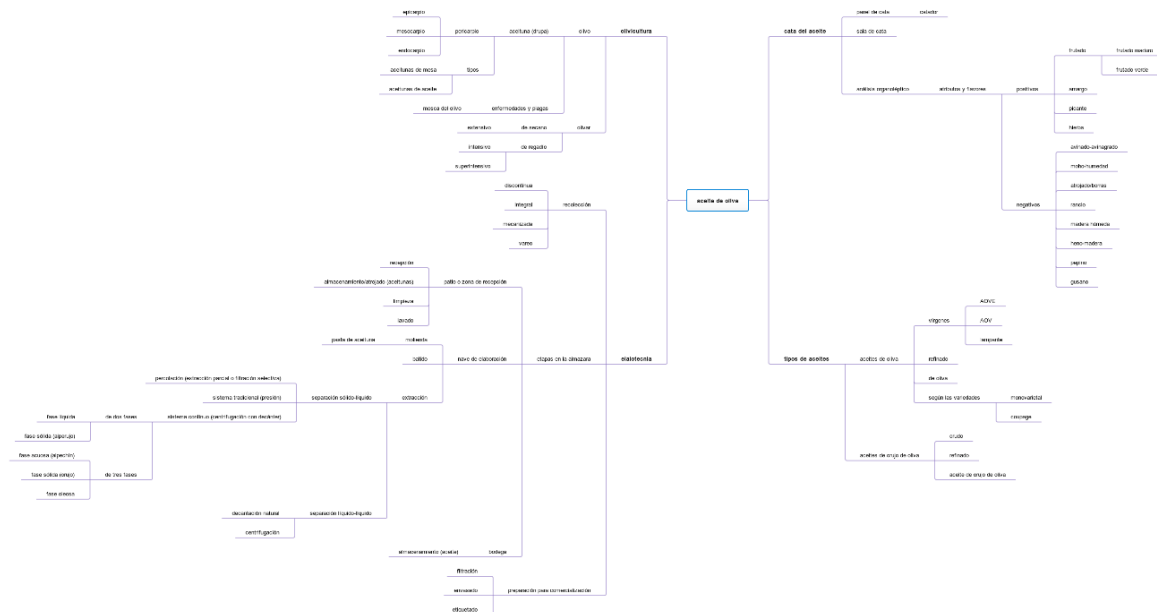


Ilustración 5. Mapa conceptual sobre el aceite de oliva en español (completo)

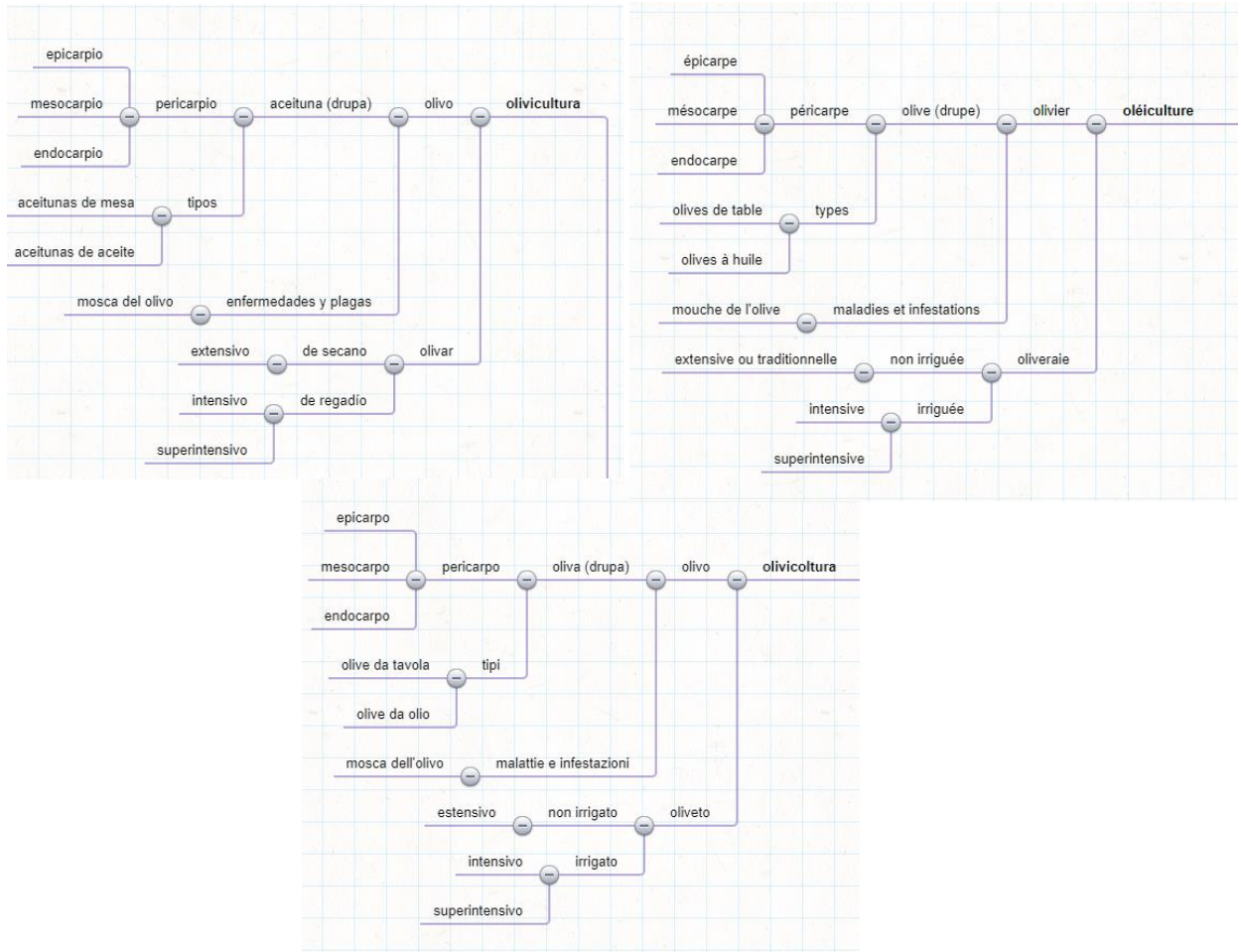


Ilustración 6. Rama del mapa conceptual sobre la olivicultura (español, francés, italiano)

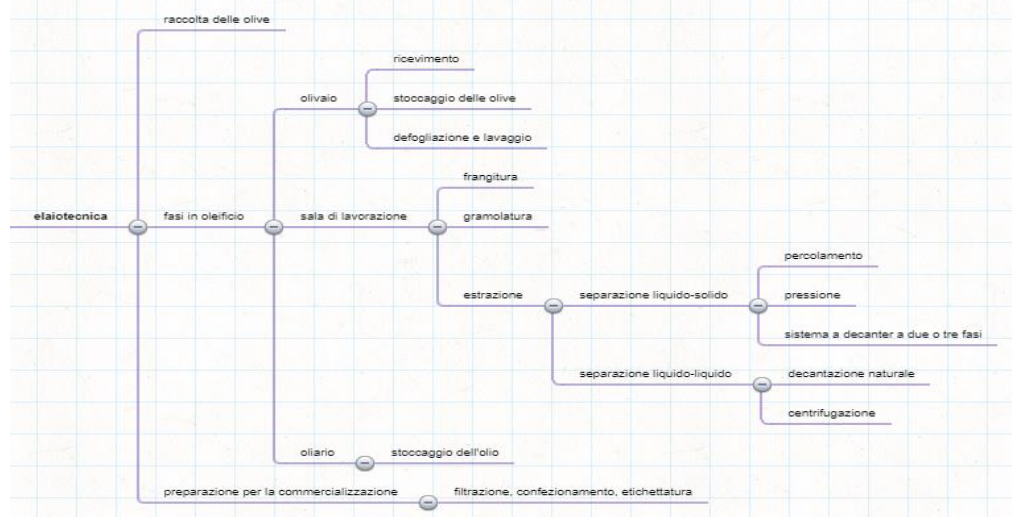
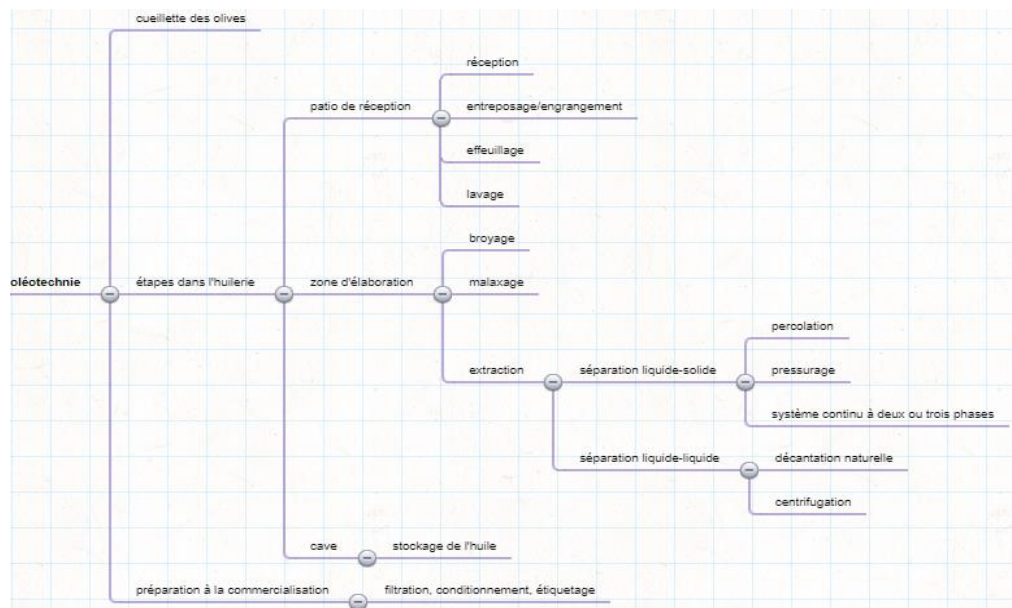
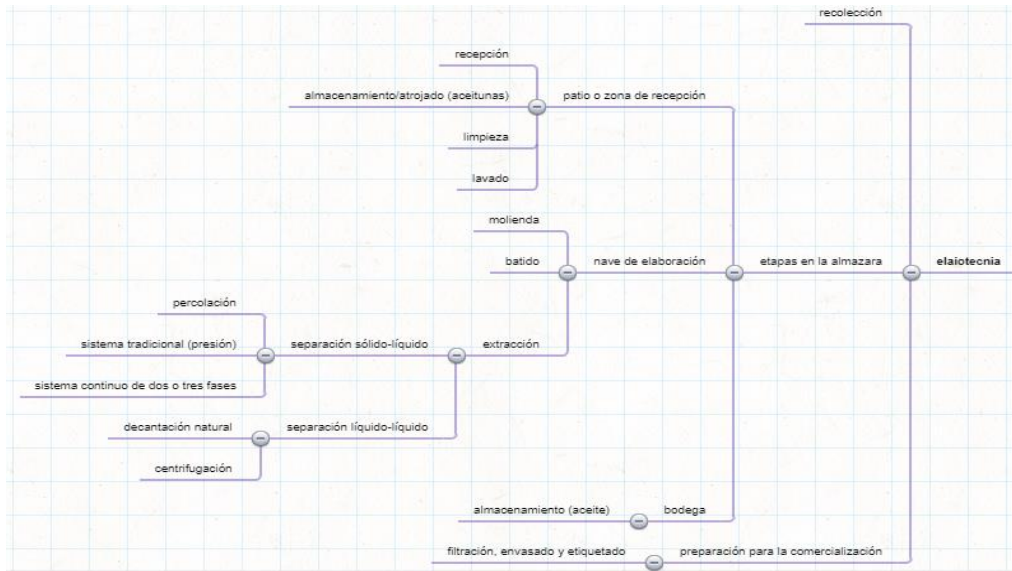


Ilustración 7. Rama del mapa conceptual sobre la elaiotecnia (español, francés, italiano)





Ilustración 8. Ramas del mapa conceptual sobre la cata y los tipos de aceites (español, francés, italiano)

## **2. Creación del corpus y extracción terminológica**

La base de cualquier trabajo de tipo terminográfico son los textos especializados. El contenido de tales textos permite el acceso a una gran cantidad de información fiable de utilidad terminográfica si se logra recopilar un volumen lo suficientemente representativo de documentos pertenecientes al ámbito en cuestión (L'Homme, 2004).

Para empezar, según L'Homme (2004), los textos especializados se caracterizan por presentar una densidad terminológica elevada, por lo que resultan fundamentales para la extracción de los posibles candidatos a ser términos. Además, los textos de especialidad son una muestra real de la existencia de dichos términos y reflejan también la forma y la frecuencia de empleo por parte de los expertos para comunicar información dentro de un determinado ámbito especializado.

Asimismo, los textos especializados contienen otros tipos de información de carácter terminológico. Por ejemplo, dentro de un texto especializado pueden encontrarse elementos que definen un concepto, variaciones terminológicas (abreviaciones, siglas, posible uso de preposiciones diferentes a la hora de construir un mismo término complejo...), datos que permiten establecer relaciones taxonómicas (hiperonimia-hiponimia, holonimia-meronimia), semánticas (sinonimia-antonimia) o conceptuales (objeto-función, causa-efecto), así como las coocurrencias que pueden acompañar a los distintos términos (L'Homme, 2004).

### **2.1. Sketch Engine**

Actualmente, la elaboración de un proyecto terminográfico de calidad que abarque una ingente masa de datos requiere la utilización de instrumentos informáticos de análisis textual y, por consiguiente, la recopilación de textos especializados digitalizables o

digitalizados en corpus (L'Homme, 2004). Por ese motivo, para el desarrollo del presente trabajo terminográfico se ha empleado una herramienta informática de gestión de corpus y análisis de textos: Sketch Engine (<https://www.sketchengine.eu/>).

Sketch Engine es un software que permite llevar a cabo distintos tipos de estudios lingüísticos a través de la creación y la consulta de corpus. El software ofrece varios corpus generales en distintos idiomas formados por textos extraídos de internet con volúmenes que superan los centenares de millones de palabras en muchas ocasiones. También existe la posibilidad de crear un corpus propio según las necesidades de investigación, compuesto por contenido textual de sitios web, de páginas web o de documentos presentes en internet o cargados por el propio usuario desde su dispositivo (Sketch Engine, 2022).

En lo que concierne la gestión del corpus, Sketch Engine (2022) pone a disposición varias funciones prácticas, entre las que se encuentran las siguientes:

- *Word sketch*, la cual permite observar el comportamiento gramatical y las posibles colocaciones de una determinada palabra.
- *Word sketch difference*, que permite comparar las colocaciones posibles de dos palabras diferentes.
- *Distributional thesaurus*, que busca palabras con un significado similar o que aparezcan en contextos parecidos.
- *Concordance search*, la cual sirve para encontrar ejemplos de empleo de palabras, lemas o frases en contexto.

- *Collocation search*, que muestra posibles colocaciones de una determinada palabra según el grado de frecuencia con que se presentan sus distintas co-ocurrencias.
- *Keywords*, la cual facilita la extracción terminológica según criterios lingüísticos y de frecuencia.

## **2.2. Descripción del corpus de trabajo**

Un corpus especializado debe contener un volumen representativo de información lingüística que pueda ser estudiada en su entorno natural. Para ello, es necesario que el terminógrafo o la terminógrafa tenga en cuenta los siguientes criterios a la hora de seleccionar los textos que lo compondrán (L'Homme, 2004):

- Pertenencia al ámbito de estudio.
- Lengua(s) o variedad(es) regional(es) y lengua original de redacción. Se prefieren textos escritos en la lengua original y no traducidos, aunque no es obligatorio, siempre y cuando la traducción refleje un uso natural y real de la terminología.
- Nivel de especialidad. Pueden ser textos escritos por y para expertos, textos escritos por expertos para expertos de ámbitos afines, textos didácticos o textos divulgativos.
- Tipo de documento (artículos, normas, monografías, guías, tesis, informes...). Para un mismo corpus pueden seleccionarse uno o varios tipos de documentos, según la finalidad del proyecto.

- Soporte. Es preferible seleccionar textos escritos, aunque también es posible emplear audios convertidos en un formato electrónico consultable.
- Fecha. Los textos recientes aportan información actualizada, por lo que tienen preferencia frente a textos que podrían resultar anticuados, aunque depende de la finalidad perseguida.
- Autoridad. El renombre del autor o de la editorial es otro de los criterios que pueden tenerse en cuenta, sobre todo cuando se lleva a cabo un proyecto de normalización terminográfica.

En el caso del presente trabajo terminográfico, se han construido tres corpus especializados comparables diferentes, uno por cada lengua de trabajo (español, francés e italiano). Los documentos que componen los tres corpus pertenecen al ámbito de la olivicultura y la elaiotecnía y se caracterizan por ser textos escritos recientes con un grado de especialidad elevado, pues se han seleccionado exclusivamente textos de una determinada tipología, en concreto trabajos y memorias de fin de carrera y tesis doctorales.

No obstante, pese a tener todos en común la temática del aceite de oliva, tales textos académicos se enmarcan dentro de estudios distintos entre sí, como, por ejemplo, estudios farmacéuticos, biológicos, de nutrición, de márketing y economía, de ingeniería o estudios exclusivamente centrados en el sector olivícola y elaiotécnico. En la siguiente tabla, aparecen descritas las características y la composición de cada uno de los tres corpus construidos:

Idioma	Volumen (palabras)	Composición del corpus
Español	331 877	Cabrera Martínez, E. (2016). <i>Análisis de la actitud del consumidor andaluz hacia las categorías de aceite de oliva: factores que dificultan su diferenciación por calidades</i> [Tesis doctoral, Universidad de Córdoba]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/10396/14031">http://hdl.handle.net/10396/14031</a> ]
		De la Torre Robles, A. (2016). <i>Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables</i> [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]
		Jiménez Herrera, B. (2012). <i>Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara</i> [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/21632">http://hdl.handle.net/10481/21632</a> ]
		Sadkaoui, A. (2010). <i>Efecto de las condiciones de preparación de la pasta de la variedad Hojiblanca en el rendimiento del proceso y la composición del aceite</i> [Tesis de máster, Universidad de Córdoba]. DOI. [10.13140/RG.2.2.24286.84804]
		Vidal Castro, A. M. (2019). <i>Mejora de las características organolépticas, funcionales y nutricionales de aceites de oliva vírgenes</i> [Tesis doctoral, Universidad de Jaén]. RUJA. [ <a href="https://hdl.handle.net/10953/1092">https://hdl.handle.net/10953/1092</a> ]
Francés	213 959	Chouchene, A. (2010). <i>Étude expérimentale et théorique de procédés de valorisation de sous-produits oléicoles par voies thermique et physico-chimique</i> [Thèse doctorale, Université de Haute Alsace – Mulhouse]. HAL. [ <a href="https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-00703759">https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-00703759</a> ]
		Derbah, S., Hamidi, F. (2020). <i>Étude bibliographique sur l'huile d'olive et l'effet des conditions de stockage sur sa qualité</i> [Mémoire de fin d'études de master, Université Mouloud Mammeri de Tizi-Ouzou]. URI. [ <a href="https://www.ummo.dz/dspace/handle/ummo/14232">https://www.ummo.dz/dspace/handle/ummo/14232</a> ]
		Henry, S. (2018). <i>L'huile d'olive : son intérêt nutritionnel, ses utilisations en pharmacie et en cosmétique</i> [Thèse doctorale, Université de Lorraine]. HAL. [ <a href="https://hal.univ-lorraine.fr/hal-01731806">https://hal.univ-lorraine.fr/hal-01731806</a> ]
		Labdaoui, D. (2017). <i>Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie)</i> [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]
		Trabelsi, L. (2020). <i>Adaptation des stratégies nutritionnelles de l'olivier (Olea europaea L.) à différents régimes hydriques en milieu aride</i> [Thèse doctorale, École nationale d'ingénieurs de Sfax]. MESRS. [ <a href="http://www.theses.rnu.tn/fr/dynamique/uploads/2f2863c6c9c30fb94339d68805bf5f0a.pdf">http://www.theses.rnu.tn/fr/dynamique/uploads/2f2863c6c9c30fb94339d68805bf5f0a.pdf</a> ]
Italiano	213 793	Bianco, Camilla (2020) <i>Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano</i> [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [ <a href="http://tesi.luiss.it/27657">http://tesi.luiss.it/27657</a> ]
		De Simone, M. (2013). <i>Indagine sulla diversità intra-varietale nelle principali cultivar di olivo (Olea europaea L.) siciliane</i> [Tesi di dottorato, Università degli Studi di Palermo]. CORE. [ <a href="https://core.ac.uk/download/pdf/53288074.pdf">https://core.ac.uk/download/pdf/53288074.pdf</a> ]
		Fasoli, A. (2019). <i>Sviluppo delle piccole e medie imprese nel settore oleario italiano</i> [Tesi di Laurea in Organizzazione aziendale, Luiss Guido Carli]. URI. [ <a href="https://tesi.luiss.it/id/eprint/24031">https://tesi.luiss.it/id/eprint/24031</a> ]
		Iaropoli, T. (2010). <i>Studi di caratterizzazione chimica di oli extravergini di oliva della Piana di Gioia Tauro con particolare riferimento al contenuto di micronutrienti antiossidanti</i> [Tesi di dottorato, Università degli Studi di Roma Tor Vergata]. IRIS. [ <a href="http://hdl.handle.net/2108/1258">http://hdl.handle.net/2108/1258</a> ]
		Liuzzi, S. (2015). <i>Proprietà salutistiche dell'oleocantale quale componente fenolico dell'olio d'oliva</i> [Tesi di Laurea Specialistica, Università di Pisa]. ETD. [ <a href="https://etd.adm.unipi.it/etd-09212015-142344/">https://etd.adm.unipi.it/etd-09212015-142344/</a> ]
		Santoro, N. G. B. (2011). <i>Produzione sostenibile in agricoltura: un modello di business per l'olio di oliva</i> [Tesi di Laurea Specialistica, Politecnico di Milano]. POLITesi. [ <a href="http://hdl.handle.net/10589/27501">http://hdl.handle.net/10589/27501</a> ]
		Scredo, T. (2016). <i>Sicurezza nella raccolta delle olive e della lavorazione in frantoio</i> [Tesi sperimentale, Università degli Studi di Roma La Sapienza e Sabina Universitas]. AIESiL. [ <a href="https://www.aiesil.it/wp-content/uploads/2017/03/TESI-SCREDO.pdf">https://www.aiesil.it/wp-content/uploads/2017/03/TESI-SCREDO.pdf</a> ]

### 3. Extracción terminológica

#### 3.1. Método de extracción

Tras haber constituido los diferentes corpus, se ha llevado a cabo la extracción terminológica de los posibles candidatos a ser términos. Para ello, se ha empleado la función *Keyword* de Sketch Engine (ver apartado 2.1. del presente capítulo), la cual permite una extracción automática e instantánea de términos simples (*keywords* o *single-words*) y complejos (*terms* o *multi-word terms*).

No obstante, tal y como afirma L'Homme (2004), la extracción automática de la terminología conlleva en numerosas ocasiones que en la lista generada por el software aparezcan posibles candidatos a ser términos que no interesan al terminógrafo o que no se ajustan a la definición de término, los cuales reciben el nombre de *bruit* («ruido»). Algunos ejemplos de ruido que se han encontrado durante la fase de extracción automática están relacionados con la presencia de palabras en inglés o abreviaciones que no hacen referencia a términos, así como antropónimos procedentes de citas a autores.

Además del ruido, otro de los problemas que puede ocasionar el empleo de un programa o de una función de extracción automática es el *silence* («silencio»), que se define como el conjunto de términos que han sido excluidos erróneamente de la lista de candidatos por parte del software utilizado para la extracción terminológica (L'Homme, 2004).

Debido a la presencia de ruido y de silencio, se ha optado por una intervención manual tras una primera extracción terminológica con el objetivo de corregir los resultados obtenidos y omitir o añadir otros candidatos a ser términos. Para la selección final de los términos, se han seguido los criterios utilizados por Sketch Engine a la hora de ordenar

las listas generadas, así como criterios propios basados en los conocimientos adquiridos durante la fase previa de documentación y en la lectura de los diferentes textos académicos utilizados para la composición de los tres corpus especializados.

### **3.2. Lista de términos extraídos**

Tras la fase de extracción terminológica, se ha decidido elaborar una lista final formada exclusivamente por términos extraídos del corpus en español, a partir de los cuales se ha realizado una posterior búsqueda de posibles equivalentes en francés y en italiano en los respectivos corpus. Esta decisión se ha tomado debido a que el corpus en español tiene un mayor volumen de palabras y a que el número de fuentes disponibles en español es superior al número de fuentes encontradas en francés e italiano, probablemente debido a un mayor protagonismo del sector olivícola y elaiotécnico español respecto a los sectores italiano y francófono, los cuales de todas formas desempeñan también un papel protagonista en la industria almazarera, como se ha ilustrado precedentemente (ver apartado 5 del capítulo II).

No obstante, tanto la extracción terminológica de los corpus en francés y en italiano, como la consulta de estos a través de las distintas funciones disponibles en Sketch Engine han resultado fundamentales para la recopilación de información en ambas lenguas, así como para la confirmación de los posibles equivalentes a los términos seleccionados en español y para la búsqueda de elementos definitorios y de ejemplos de uso de los términos en un contexto real.

La variedad de subdominios a los que pertenecen los términos extraídos del corpus en español hace que la lista elaborada sea bastante representativa de la amplitud del dominio de la olivicultura y la elaiotecnia. A continuación, se presenta la mencionada lista con los



cien términos extraídos del corpus en español según los criterios mencionados anteriormente:

aceite (1)	ácido oleico	bodega	extracción	olivar intensivo
aceite (2)	ácidos grasos	borras (1)	extracción por presión	olivar superintensivo
aceite de oliva (1)	ácidos grasos insaturados	borras (2)	filtración	olivar tradicional
aceite de oliva (2)	ácidos grasos libres	borras (3)	flavor	olivicultura
aceite de oliva lampante	ácidos grasos monoinsaturados	cata	frutado	olivo
aceite de oliva refinado	ácidos grasos poliinsaturados	catador	frutado maduro	orujo de oliva
aceite de oliva virgen (1)	ácidos grasos saturados	catar	frutado verde	panel de cata
aceite de oliva virgen (2)	alcuza	centrifugación	gusano	pepino
aceite de oliva virgen extra	almacenamiento (1)	cocido	heno-madera	percolación
aceite de orujo de oliva (1)	almacenamiento (2)	Consejo Oleícola Internacional	hierba	pericarpio
aceite de orujo de oliva (2)	almazara	coupage	lavado	picante
aceite de orujo de oliva crudo	alpechín	decantación natural	limpieza	rancio
aceite de orujo de oliva refinado	alperujo	decánter	madera húmeda	sala de cata
aceitera (1)	amargo	dieta mediterránea	mesocarpio	sarcocarpio
aceitera (2)	análisis organoléptico	drupa	moho-humedad	sistema continuo
aceitero, a	atributo	elaiotecnia	molienda	sistema de dos fases

aceituna	atributo negativo	endocarpio	monovarietal	sistema de tres fases
aceituna de aceite	atributo positivo	envero	mosca del olivo	tierra
aceituna de mesa	avinado	epicarpio	nave de elaboración	vinagrera
acidez	batido	esparto	olivar	zona de recepción

#### 4. Organización y gestión de los datos terminológicos

Existen varias técnicas posibles para organizar la información terminológica a través de soportes informáticos y facilitar así su gestión por parte del terminógrafo que la ha recopilado o redactado y también por parte de otros terminógrafos o personas que por un motivo u otro puedan tener un interés académico, profesional o personal en consultar dicha información. No obstante, pese a sus diferencias, todas las opciones de estructuración de la información deben respetar una serie de condiciones para que su consulta sea eficaz y transparente. Esas condiciones, tal y como afirma L'Homme (2004), se refieren a los distintos campos de información relativa a los términos, los cuales deben ser regulares, mantener siempre el mismo orden y repetirse en número y tipología en cada una de las entradas presentes en la herramienta de gestión terminológica empleada.

Así pues, entre los distintos sistemas de organización de la información terminológica se encuentran los sistemas de gestión de bases de datos, los documentos estructurados de forma más flexible a través de lenguajes de marcado como el *Standard Generalized Markup Language* (SGML) o el *Extensible Markup Language* (XML), los hipertextos, los sistemas especializados (representados por los distintos softwares de terminografía y los bancos terminológicos) y los sistemas integrados de extracción y gestión

terminológica. A su vez, el terminógrafo debe decidir si codificar la información gestionada a través de los sistemas mencionados siguiendo un modelo plano, referencial o jerárquico, según el tipo de información terminológica de que dispone (L'Homme, 2004).

#### **4.1. FAIRterm**

Para la organización de la información terminológica recopilada en las primeras fases de este trabajo, se ha utilizado la aplicación web FAIRterm (<https://shiny.dei.unipd.it/fairterm/>), un recurso gratuito en línea que funciona como una base de datos multilingüe que recopila fichas terminológicas estructuradas y normalizadas completadas por usuarios autorizados. El objetivo de FAIRterm, tal y como afirma Federica Vezzani (2021), es facilitar la traducción especializada a través de una herramienta que permita trabajar siguiendo una metodología guiada para una comprensión y una transmisión correctas y eficaces de la terminología perteneciente a un determinado dominio de especialidad.

Cuando se accede a la aplicación en la modalidad *Compilation* («compilación»), el usuario debe seleccionar el idioma del término que desea analizar y añadirlo a la base de datos. A continuación, la función *Compile record* permite seleccionar dos lenguas de trabajo a la vez y buscar los términos añadidos anteriormente a la base de datos para completar las respectivas fichas terminológicas en cualquiera de las lenguas que se encuentran actualmente disponibles (todas las lenguas oficiales de la Unión Europea, además del chino, el coreano, el japonés, el ruso y el turco). Tras completar cada uno de los campos, el usuario puede guardar los datos y, si lo desea, exportarlos en formato TSV (*Tab separated values*) o en formato TBX (*TermBase Exchange*), lo cual facilita su

posterior importación en herramientas de traducción asistida por ordenador (TAO) u otras herramientas como Excel (Vezzani, 2021).

#### **4.2. Estructura de la ficha terminológica**

La información descrita en un sistema de gestión terminológica puede dividirse en tres grupos principales, según L'Homme (2004): por una parte, se encuentra la información terminológica, relacionada con los términos, entre la que se pueden hallar datos de tipo conceptual o semántico (definición, relaciones interconceptuales, dominio, notas...), datos lingüísticos (término, sinónimos, variantes, categoría gramatical...), datos pragmáticos (contextos de empleo de los términos, indicaciones) y datos relacionados con los posibles equivalentes en otra(s) lengua(s); por otra parte, se habla de información bibliográfica para referirse a todos aquellos datos que definen las fuentes consultadas durante el proceso de recopilación; por último, el sistema contiene también información administrativa, como la fecha de elaboración de una ficha terminológica o el nombre de la persona que la ha redactado.

En el caso de FAIRterm, es posible rellenar 40 campos de información diferentes, aunque la versión utilizada para los proyectos del TermCoord es una versión reducida y será la utilizada como base para las explicaciones sucesivas. Los distintos campos de información para cada lengua de trabajo se dividen en las cuatro categorías distintas siguientes (Di Nunzio y Vezzani, 2022):

- Características formales (*Formal features*). Entre las características formales de un término están la categoría gramatical (*Part of speech*) a la que pertenece, las posibles notas específicas sobre dicho término (*Notes – term*), el

identificador IATE (*IATE Identifier*), si existe, y la fuente de referencia donde se ha hallado el término (*Term reference*).

- Semántica (*Semantics*). En este apartado aparece el campo de definición (*Definition*) y dos campos relativos a este que contienen la información de la fuente consultada, la cual puede ser una fuente de internet (*External cross-ref – definition*) o una obra de referencia no digitalizada (*Source – definition*). Asimismo, los otros campos presentes son los correspondientes a notas opcionales sobre la definición (*Notes – definition*) y a posibles sinónimos (*Synonym*) o cuasisinónimos (*Quasi-synonym*).
- Variación (*Variation*). Dentro de esta categoría, se pueden rellenar los campos que indican el nombre común (*Common name*) o el nombre científico (*Scientific name*) de un término y sus posibles variantes ortográficas (*Orthographic variant*). También hay campos para añadir información sobre los acrónimos (*Acronym*) o abreviaciones (*Abbreviation*) existentes.
- Uso (*Usage*). En esta última categoría aparecen los campos destinados a indicar el dominio (*Subject field*) y el subdominio (*Subdomain*) de un determinado término, así como su uso en contexto (*Context*), el cual, al igual que sucedía con la definición, puede extraerse de una fuente en línea (*External cross-ref – context*) o de una obra de referencia no presente en línea (*Source – context*).

Tras haber elaborado las fichas terminológicas de los términos extraídos en las tres lenguas de trabajo (español, francés, italiano), se ha exportado toda la información en formato tabular (TSV). El archivo generado se ha importado posteriormente a una hoja de cálculo de Excel, con el objetivo de transferir la información a Word y añadirla como

anexo al presente trabajo. Para facilitar su lectura, se ha optado por crear un modelo de ficha terminológica que recopilase todos los datos necesarios y permitiese visualizarlos y comprenderlos de forma eficaz.

A continuación, se muestra el modelo de ficha terminológica vacío adaptado y replicado para cada una de las entradas terminológicas completadas en la aplicación web de FAIRterm, así como una ficha terminológica completada que ilustra el resultado final consultable en el anexo:

<b>«Term»</b>	
<b>«Domain»</b>	
«Subdomain»	
<b>Term reference</b>	«Term_Reference»
<b>Note (term)</b>	«Note_Term»
<b>IATE ID</b>	«IATE»
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	«Part_of_speech»
<b>Definition</b>	
«Definition»	
Source: «External_cross_reference_definition»«Source_definition»	
<b>Note (definition)</b>	«Note_definition»
<b>Synonym</b>	«Synonym»
<b>Quasi synonym</b>	«Quasi_synonym»
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	«Orthographic_variant»
<b>Acronym</b>	«Acronym»
<b>Abbreviation</b>	«Abbreviation»
<b>Common name</b>	«Common_name»
<b>Scientific name</b>	«Scientific_name»
<b>CONTEXT</b>	
«Context»	
Source: «External_cross_reference_context»«Source_context»	

Ilustración 9. Modelo de ficha terminológica vacía

<b>aceituna</b>	
<b>agricultura</b>	
olivicultura	
<b>Term reference</b>	Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUB. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Fruto comestible del olivo, de la especie Olea europaea, pequeño y habitualmente de forma ovalada y textura carnosa. Tiene una semilla o hueso en su interior, denominada endocarpo, de la que se extrae el 30% del aceite; el mesocarpo o pulpa, que aporta el 70% del aceite; y el esocarpo o cáscara.</i>	
Source: <a href="https://dicionariodegastronomia.com/word/aceituna/">https://dicionariodegastronomia.com/word/aceituna/</a> (23/03/2022)	
<b>Note (definition)</b>	Dependiendo del período en que se coseche y del tratamiento que reciba, puede presentar un color externo amarillento, verde, negro o violáceo, entre otros.
<b>Synonym</b>	oliva
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>La variedad de aceituna tiene una gran influencia en las características sensoriales del aceite obtenido, atribuyéndole una personalidad propia que los catadores profesionales y también los consumidores experimentados pueden apreciar. La madurez del fruto también influye en los atributos sensoriales, pero respetando las características propias de la variedad</i>	
Source: Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUB. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]	

Ilustración 10. Modelo de ficha terminológica completada

## **CAPÍTULO IV. ANÁLISIS TERMINOLÓGICO**

### **1. Características de la terminología del dominio olivícola y elaiotécnico**

Tras haber llevado a cabo las diferentes etapas del trabajo terminográfico y haber analizado los diferentes tipos de datos recopilados, es posible utilizar las fichas terminológicas completadas para identificar una serie de elementos que caracterizan el lenguaje especializado perteneciente al ámbito de la aceituna y del aceite de oliva, según una muestra representativa de 300 fichas terminológicas (100 fichas por cada lengua de trabajo). Para el análisis desarrollado a continuación se han considerado las 300 fichas terminológicas, incluidas aquellas que repiten un mismo término, pero vehiculan un concepto distinto, debido a su carácter polisémico.

#### **1.1. Categorías gramaticales predominantes**

En primer lugar, en lo que concierne la categoría gramatical de los términos analizados, se puede afirmar con seguridad que la mayor parte de la terminología de la olivicultura y la elaiotecnia está compuesta por sustantivos, pues 266 de las 300 fichas (88,67 %) corresponden a términos clasificables como sustantivos. Esto no es de extrañar, ya que, como ilustra Gómez González-Jover (2005) en una tabla sobre las diferencias entre la lexicología y la terminología clásica, en la terminología se puede observar, generalmente, una «representación casi exclusivamente de nombres».

Después de los sustantivos, la segunda categoría gramatical más presente, pero muy lejos de la primera, es el adjetivo, categoría a la que pertenecen 31 de los 300 términos analizados (10,33 %). La tercera y última categoría presente en las fichas recopiladas es el verbo, cuyos únicos tres ejemplos analizados son el término «catar» y sus equivalentes



en francés (*déguster*) y en italiano (*degustare*), los cuales representan solo un 1 % del total.

## **1.2. Proporción de términos simples y términos complejos**

Otro de los rasgos que pueden subrayarse cuando se analizan las características de la terminología de un determinado ámbito de especialidad es la proporción entre el número de términos simples y términos complejos o compuestos. Los términos simples pueden definirse como unidades terminológicas monoléxicas, es decir, compuestas por una sola palabra (por ejemplo, *olivicultura*), mientras que los términos complejos están compuestos por un grupo de dos o más palabras (*aceite de oliva virgen extra*), por eso se afirma que son unidades terminológicas poliléxicas (Cabré i Castellví, 2001; Nolet y Pavel, 2002).

Si se observan los términos analizados, se puede comprobar que la proporción de términos simples y términos complejos está bastante igualada a nivel global, pues el número de términos simples es de 163 (54,33 %), frente a los 137 (45,67 %) términos complejos. Si se desglosa el análisis por idiomas, se puede notar que el porcentaje de términos complejos es mayor en francés (49 términos complejos) que en español y en italiano (44 términos complejos por cada idioma).

No obstante, cabe destacar que este análisis se basa en los términos extraídos y en los equivalentes escogidos para cada uno de ellos en francés y en italiano, por lo que no se tienen en consideración los posibles sinónimos encontrados, que podrían variar la proporción; por lo tanto, hay que considerar estos datos y el resto de datos presentados como una estimación o una tendencia basadas en una muestra amplia y no como una característica definitiva.

### 1.3. Respeto del principio de biunivocidad

Uno de los principios por los que debería regirse la terminología según los postulados de los que parte la teoría general de la terminología de Wüster es el principio de biunivocidad, según el cual cada término debe vehicular un único concepto y cada concepto debe expresarse mediante un único término (Gómez González-Jover, 2005).

Sin embargo, muchas de las corrientes posteriores a la TGT rechazan la necesidad de que se cumpla dicho principio, como es el caso de la socioterminología o de la teoría comunicativa de la terminología de Cabré i Castellví, la cual sostiene que la sinonimia y la polisemia son inherentes a cualquier proceso comunicativo y, por lo tanto, deben poder admitirse también en la terminología empleada en la comunicación especializada, en diferentes grados (Gómez González-Jover, 2005).

Se ha decidido incluir esta característica en el análisis de la terminología olivícola y elaiotécnica recopilada con el objetivo de demostrar que la sinonimia y la polisemia también pueden ser frecuentes en las lenguas de especialidad y no solo en la lengua general. De hecho, más de la mitad de las entradas completadas están dedicadas a términos que presentan sinonimia y/o polisemia. Así lo demuestra la siguiente tabla, elaborada a partir de los datos extraídos de las mencionadas fichas terminológicas:

	<b>Español</b>	<b>Francés</b>	<b>Italiano</b>	<b>Porcentaje sobre el total</b>
Número de entradas dedicadas a <b>términos polisémicos</b>	16/100	12/100	13/100	41 (13,67 %)
Número de entradas que describen conceptos expresables mediante más de un término ( <b>sinonimia</b> )	56/100	55/100	52/100	163 (54,33 %)
Número de entradas dedicadas a términos que presentan <b>polisemia y/o sinonimia</b>	61/100	60/100	58/100	179 (59,67 %)

#### 1.4. Etimología

Como último rasgo, se ha optado por describir la terminología del ámbito de la olivicultura y de la elaiotecnia también desde un punto de vista etimológico, ya que se han observado diferencias notables entre las tres lenguas de trabajo en relación con la procedencia de los diferentes términos utilizados en cada una de ellas. Por ello, en los siguientes subapartados se explican con detalle las particularidades etimológicas de cada una de las tres lenguas según el ámbito de especialidad analizado.

Para descubrir la etimología de cada uno de los términos se han empleado principalmente recursos de referencia como el *Diccionario de la lengua española* de la RAE, el *Vocabolario della lingua italiana* de la Treccani (<https://www.treccani.it/vocabolario/>) y la sección de etimología del *Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales* (<https://www.cnrtl.fr/etymologie/>).

##### 1.4.1. Etimología de los términos en español

La terminología del dominio estudiado en español se caracteriza, al igual que se verá más adelante con el francés y el italiano, por una predominancia de términos de origen latino, como es lógico al tratarse de tres lenguas neolatinas. En concreto, el 49 % de los términos analizados en español son términos de origen exclusivamente latino (*percolación, olivicultura*).

Si se incluyen aquellos términos cuya composición deriva de varias lenguas, la etimología latina se observa en el 73 % de los términos, casi  $\frac{3}{4}$  del total, de los cuales un 13 % son términos compuestos por palabras de origen árabe y latino (*aceite de oliva, alpechín, alpeorujo...*), un 8 % por palabras de origen griego y latino (*sistema continuo, dieta mediterránea*), un 1 % por anglicismos y palabras de origen latino (*panel de cata*),

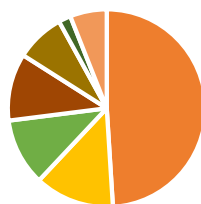
un 1 % por palabras de origen germánico y latino (*sala de cata*) y un 1 % por palabras de origen árabe, latino y griego (*aceite de oliva lampante*).

Asimismo, otra de las lenguas presentes en la terminología olivícola y elaiotécnica en español, tal y como sucede en francés e italiano, es el griego. En concreto, el griego es la lengua de la que proceden el 11 % de los términos analizados (*elaiotecnia, drupa, pericarpio, sarcocarpio, análisis organoléptico...*), un porcentaje que alcanza el 20 % si se tienen en cuenta los términos mencionados en el párrafo anterior, cuya composición comprende etimologías de distintas lenguas.

A nivel etimológico, cabe destacar la presencia de otra lengua, el árabe, la cual supone la lengua de origen del 11 % de los términos recopilados en español (*almazara, aceituna, alcuza, aceite...*), a diferencia de lo que sucede con los términos equivalentes en francés y en italiano, donde la presencia de arabismos es, literalmente, nula. Del mismo modo, si a ese porcentaje se le añaden los términos compuestos mencionados precedentemente que combinan palabras de origen árabe y de otras lenguas (latín y griego), se puede observar que la presencia de etimología árabe aumenta hasta alcanzar el 24 % de las fichas completadas en español, una cifra considerablemente elevada, sobre todo si se compara con su ausencia en las otras dos lenguas de trabajo.

Por último, también aparecen con una representación menor anglicismos como *decánter* o *flavor* (2 %), un catalanismo (*vinagrera*), un galicismo (*coupage*) y un término de origen incierto (*gusano*).

### Etimología de la terminología del aceite de oliva en español



- términos de origen latino
- términos compuestos por palabras de origen árabe y latino
- términos de origen griego
- arabismos
- términos compuestos por palabras de origen griego y latino
- anglicismos
- otros

#### 1.4.2. Etimología de los términos en francés

Los términos analizados en francés muestran una mayor presencia del latín en el dominio, pues un 67 % de los términos posee una etimología principalmente latina (*oléiculture, huile, dégustateur, cave...*). Tal presencia alcanza el 83 % del total si se consideran los siguientes porcentajes: un 9 % formado por términos compuestos por palabras de origen latino y griego (*oléotechnie, analyse sensorielle*), un 4 % de términos compuestos por palabras de origen latino y provenzal (*huile de grignons d'olive*), un término compuesto por un anglicismo y una palabra de raíz latina (*jury de dégustation*), una palabra compuesta por un término de origen latino y un término francés (*vineux-vinaigré*) y un término compuesto por una palabra de origen germánico y una de origen latino (*salle de dégustation*).

Además del latín, otra de las lenguas influyentes en la terminología del aceite de oliva en francés es el griego, con un total de un 8 % de términos cuya procedencia es griega (*malaxage, sparte, endocarpe...*), un porcentaje similar, aunque algo menor, al que se

observa en español (11 %), el cual aumenta hasta el 17 % si se consideran los términos compuestos por palabras de etimología grecolatina.

En la terminología recopilada en francés, también se observa la presencia de otras lenguas ausentes en la etimología de los términos españoles e italianos. Una de ellas es el provenzal, lengua de origen exclusiva de dos términos (*grignons* y *concombre*) y presente etimológicamente en un 6 % del total de las fichas. Las lenguas celtas también originan el 3 % de los términos analizados (*lies*). Asimismo, pueden encontrarse dos anglicismos (*flaveur*, *stockage*), un hispanismo (*patio*) y un germanismo (*broyage*).

#### 1.4.3. Etimología de los términos en italiano

La terminología olivícola y elaiotécnica en italiano es, de las tres lenguas de trabajo, la que contiene un mayor número de términos de origen exclusivamente latino, con un 71 % del total (*percolamento*, *frangitura*, *olivaio*, *oliario*...). Si se tienen en consideración los términos con una etimología bilingüe o trilingüe, los términos con un origen al menos parcialmente latino conforman un 81 % del total de las fichas recopiladas en italiano, de las cuales un 5 % se refieren a términos compuestos por palabras de origen latino y griego (*monovarietale*, *analisi sensoriale*), un 2 % a términos compuestos por palabras de origen latino y germánico (*sala di lavorazione*, *sala di assaggio*), un 2 % a términos compuestos por palabras de origen latino, griego e inglés (*sistema a decanter a due e a tre fasi*) y un 1 % a términos compuestos por un anglicismo y una palabra de origen latino (*panel di assaggio*). El porcentaje es ligeramente inferior al que se observa en francés (83 %), pero superior al de la terminología en español (73 %).

Al igual que ocurre con los términos franceses, la segunda lengua más presente es el griego, pues un 13 % de las fichas elaboradas describen términos de etimología griega

(*elaiotecnica, elaiopolio, mesocarpo...*). Teniendo en cuenta los términos provenientes del griego y del latín, el total asciende al 18 % de las fichas analizadas en italiano.

Otra de las lenguas de las que provienen los términos italianos de este sector es el inglés, ya que los anglicismos suponen un 5 % de los términos italianos analizados (*blend, flavor, decanter*), una representación que alcanza el 7 % al incluir los términos de etimología multilingüe. Por último, también se ha descrito un término cuyo origen es incierto (*gramolatura*).

## **2. Análisis de casos terminológicos particulares**

En el presente apartado, se ha considerado oportuno comentar algunos de los términos que han causado mayores dificultades o que presentan rasgos peculiares que podrían ser de interés a nivel terminológico. En concreto, el análisis se centrará en dos casos particulares: la nomenclatura en la clasificación de los diferentes aceites de oliva y aceites de orujo de oliva y la polisemia del término «almacenamiento» (fr. *stockage*, it. *stoccaggio*).

### **2.1. Nomenclatura en la clasificación de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva**

Como ya se mencionó anteriormente (ver apartado 3.1. del capítulo II), el aceite de oliva —es decir, aquel que procede de la aceituna— se clasifica en varias tipologías según una serie de características. Entre esas tipologías, se encuentran el aceite de oliva virgen (dividido, a su vez, en aceite de oliva virgen extra, aceite de oliva virgen y aceite de oliva [virgen] lampante) y los aceites no vírgenes (aceite de oliva refinado y aceite de oliva). Otro producto derivado de la aceituna, en concreto del orujo, es el aceite de orujo de oliva,

del que se distinguen tres tipos: el aceite de orujo de oliva bruto o crudo, el aceite de orujo de oliva refinado y el aceite de orujo de oliva.

Enumerando los varios tipos de aceites de oliva, pueden observarse algunos problemas de nomenclatura, ya que en dos ocasiones se está empleando un mismo término para indicar el conjunto de los aceites de oliva y un tipo de aceite de oliva no virgen: «aceite de oliva». Esta coincidencia entre hiperónimo e hipónimo podría suponer problemas en la comprensión de un texto especializado debido a la condición ambigua del término.

Por ello, tal y como aconseja Roldán Vendrell (2013), se ha optado por añadir una nota sobre la definición en las fichas correspondientes para alertar al lector de dicha posible ambigüedad y aconsejarle emplear la forma plural para hablar del conjunto de aceites de oliva y limitar el uso de la forma singular al concepto hiponímico.

Esta misma situación se repite con otras dos clasificaciones del aceite de oliva referentes al aceite de oliva virgen y al aceite de orujo de oliva. La recomendación dada ha sido la misma: utilizar los términos en plural («aceites de oliva vírgenes» y «aceites de orujo de oliva») cuando se haga referencia a los conceptos hiperonímicos y limitar el uso de los términos en singular («aceite de oliva virgen» y «aceite de orujo de oliva») para especificar que se trata de una tipología en concreto.

El problema de nomenclatura mencionado también se presenta en francés y en italiano, por lo que las soluciones adoptadas han sido las mismas. En el caso de la lengua italiana, cabe mencionar que dicho problema no aparece en la clasificación de los aceites de orujo de oliva, ya que el término hiperonímico (*olio di sansa*) es diferente a sus tres hipónimos correspondientes (*olio di sansa greggio*, *olio di sansa raffinato*, *olio di sansa di oliva*).



Aun así, se recomienda el uso del hiperónimo al plural para que sea más clara la diferencia entre hipónimo e hiperónimos.

## **2.2. La polisemia del término «almacenamiento»**

El término «almacenamiento» en el ámbito de la olivicultura y de la elaiotecnia, según el *Diccionario de términos del aceite de oliva* de Roldán Vendrell (2013), es un término polisémico, pues existen dos fases de la producción del aceite de oliva que pueden denominarse así, según las definiciones extraídas del diccionario recién mencionado:

1. s. m. INDUSTRIA. Operación previa a la molienda, durante la cual las aceitunas se guardan en depósitos, trojes o tolvas, a la espera de ser molturadas. [...] Sin.: atrojado
- (2). 2. s. m. INDUSTRIA. Fase posterior a la elaboración que consiste en conservar el aceite, a la espera de su comercialización, en depósitos o trujales y en las condiciones adecuadas para impedir cualquier degradación cualitativa. [...]

La polisemia también está presente en los equivalentes en francés (*stockage*) y en italiano (*stoccaggio*), así que la existencia del mismo tipo de polisemia en las tres lenguas facilita el proceso de traducción:

- «Almacenamiento» (1) puede traducirse por *stockage* (1) o *stoccaggio* (1).
- «Almacenamiento» (2) puede traducirse por *stockage* (2) o *stoccaggio* (2).

Este caso de polisemia podría ser problemático no a nivel traductológico, sino nocional, ya que, si se menciona la fase de almacenamiento sin especificar otro tipo de información, el lector podría malinterpretar el mensaje y confundir una fase con la otra. En el caso del español, una posible solución es utilizar el término «atrojado», sinónimo de la primera acepción de «almacenamiento»; de este modo, se evitaría cualquier tipo de ambigüedad cuando se mencione alguna de las dos fases o ambas en un contexto determinado.

En el caso del francés y del italiano, la solución propuesta es similar, pues ambas lenguas cuentan con más de un sinónimo para su primera acepción. En francés, la primera acepción de *stockage* tiene como sinónimos los términos *entreposage* y *engrangement*, mientras que, en italiano, la primera acepción de *stoccaggio* corresponde también a los sinónimos *ammasso*, *immagazzinamento* e *magazzinaggio*. En el caso de la segunda acepción del término en las tres lenguas de trabajo, un posible sinónimo sería «conservación» (fr. *conservation*; it. *conservazione*).

## CONCLUSIONES

En lo que respecta a los resultados obtenidos, como se ha evidenciado en el último capítulo de análisis, la biunivocidad en la terminología no está garantizada, sino que, al contrario, son más los casos en los que esta no se respeta, por lo que los postulados de algunas corrientes como los de la teoría comunicativa de la terminología están más cercanos a la realidad de los textos especializados y de la terminografía que el enfoque clásico expuesto por la teoría general de la terminología.

Centrando la atención en las características etimológicas del dominio analizado, estas son capaces de reflejar las diferencias existentes en la terminología olivícola y elaiotécnica entre el español, donde la influencia del árabe es evidente (pese al predominio de la etimología latina), y el francés y el italiano, donde el latín está presente en el origen de un mayor porcentaje de términos analizados.

Por último, querría añadir que la posibilidad de colaborar en uno de los proyectos de YourTerm dentro del programa *Terminology without borders* de la Unidad de Coordinación Terminológica de la Dirección General de Traducción de la Unión Europea es una gran ocasión para publicar los resultados obtenidos, los cuales podrían ser útiles para facilitar la comprensión y la comunicación entre personas expertas del sector y profesionales de la traducción y la interpretación, pues son muchos los territorios en los que la olivicultura y la elaiotecnia tienen una importancia notable, ya sea a nivel de producción o de consumo. Del mismo modo, creo que este trabajo podría completarse y complementarse con la búsqueda de los términos equivalentes a los ya analizados en las diferentes lenguas de la Unión Europea y otras lenguas no oficiales, dado el número reducido de fuentes disponibles sobre la terminología olivícola y elaiotécnica.

## BIBLIOGRAFÍA

Aceite de oliva. (20 de agosto de 2022). En *Wikipedia*.  
[https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Aceite\\_de\\_oliva&oldid=145480041](https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Aceite_de_oliva&oldid=145480041).

Aceites Albert. (s.f.). Envasado del aceite de oliva. ¿Cuáles son las fases del proceso?  
*aceitesalbert.com*. <https://www.aceitesalbert.com/noticias/159-ensado-aceite-oliva/>.

Aceite de Jaén Online S. L. (20 de mayo de 2019). Los sistemas de cultivo del olivar.  
*Aceite de Jaén online*. <https://www.aceitedejaen.es/blog/34-los-sistemas-de-cultivo-del-olivar>.

Aceites Hacienda El Palo S.L. (s.f.). Estados fenológicos del olivo. *Bravoleum*.  
Recuperado el 26 de julio de 2022, de  
<https://www.bravoleum.com/index.php/es/blog/estados-fenologicos-del-olivo>.

Cabré i Castellví, M. T. (2000). La enseñanza de la terminología en España: problemas y propuestas. *Hermēneus. Revista de Traducción e Interpretación*, 2, 41-94.  
<https://recyt.fecyt.es/index.php/HS/article/view/6033>.

Cabré i Castellví, M. T. (2001). La terminología entre la lexicología y la documentación: aspectos históricos e importancia social. En G. Aguado de Cea y P. Durán Escribano (Ed.), *La investigación en lenguas aplicadas: enfoque multidisciplinar* (65-78). Universidad Politécnica de Madrid.

Cabré i Castellví, M. T. (2009). La Teoría Comunicativa de la Terminología, una aproximación lingüística a los términos. *Revue française de linguistique appliquée*, XIV, 9-15. <https://doi.org/10.3917/rfla.142.0009>.

Calero Group. (22 de octubre de 2020). Partes de una almazara. En *calero-group.com*.  
<https://www.calero-group.com/partes-de-una-almazara/>.

Carpio Dueñas, A. y Jiménez Herrera, B. (2008). *La cata de aceites: aceite de oliva virgen. Características organolépticas y análisis sensorial*. Junta de Andalucía, Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (IFAPA).  
<https://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/ifapa/servifapa/registro-servifapa/3a8b7967-a1a1-415c-a7fe-0e0cfc17f4b8>.

Centre national de la recherche scientifique (CNRS). (s.f.). *Centre national de ressources textuelles et lexicales (CNRTL)*. Recuperado el 18 de agosto de 2022, de <https://www.cnrtl.fr/>.

Consejo Oleícola Internacional (COI). (s.f.[a]). Aceite de oliva. Denominaciones y definiciones de los aceites de oliva. En *El mundo del olivo*. Recuperado el 16 de julio de 2022, de <https://www.internationaloliveoil.org/el-mundo-del-olivo/aceite-de-oliva/?lang=es>.

Consejo Oleícola Internacional (COI). (s.f.[b]). El olivo. En *El mundo del olivo*. Recuperado el 16 de julio de 2022, de <https://www.internationaloliveoil.org/el-mundo-del-olivo/el-olivo/?lang=es>.

Consejo Oleícola Internacional (COI). (2006). *Guía de gestión de la calidad de la industria del aceite de oliva: las almazaras* (COI/T. 33/Doc. n. 2-4).  
<https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Esp.pdf>.

Costa-jussà Monteagudo, N. (2019). El olivo: historia y distribución. *Olioly*.  
<https://www.olioly.com/el-olivo-historia-y-distribucion/>.

Dawson, D. (30 de julio de 2020). How Many Olive Varieties Are There and Which Are the Most Popular? *Olive oil times*. <https://www.oliveoiltimes.com/basics/how-many-olive-varieties-are-there/84373>.

De la Torre Robles, A. (2016). *Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables*. [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. <http://hdl.handle.net/10481/43260>.

Diki-Kidiri, M., y Bigoundou, R. (2009). Un enfoque cultural de la terminología. *Debate Terminológico*, 5. <https://seer.ufrgs.br/riterm/article/view/23955>.

Di Nunzio, G. M. y Vezzani, F. (2022). *FAIRterm Web Application: A Practical Guide* [Presentación de PowerPoint]. Yourterm.eu. <https://yourterm.eu/wp-content/uploads/2022/05/FAIRterm-presentation-update.pdf>.

Eurostat (1 de marzo de 2019). Olive trees cover 4.6 million hectares in the EU. *Products Eurostat News*. <https://ec.europa.eu/eurostat/en/web/products-eurostat-news/-/ddn-20190301-1>.

Gómez González-Jover, A. (2005). *Terminografía, lenguajes profesionales y mediación interlingüística. Aplicación metodológica al léxico especializado del sector industrial del calzado y de las industrias afines* [Tesis doctoral, Universidad de Alicante]. RUA. <http://hdl.handle.net/10045/760>.

Huile d'olive. (s.f.). En *Wikipédia*. Recuperado el 20 de agosto de 2022, de [https://fr.wikipedia.org/wiki/Huile\\_d%27olive](https://fr.wikipedia.org/wiki/Huile_d%27olive).

Interprofesional del Aceite de Oliva Español (IAOE). (s.f.). Variedades de aceituna. *Aceites de Oliva de España*. Recuperado el 2 de agosto de 2022, de <https://www.aceitesdeolivadeespana.com/la-importancia-de-las-variedades/>.

Istituto dell'Enciclopedia Italiana Treccani. (s.f.). *Vocabolario della lingua italiana*. Recuperado el 18 de agosto de 2022, de <https://www.treccani.it/vocabolario/>.

L'Homme, M. (2004). *La terminologie : principes et techniques*. Montréal: Presses de l'Université de Montréal. DOI. <https://doi.org/10.4000/books.pum.10693>.

Luna Villacañas, M. (13 de enero de 2020). Partes estructurales de las aceitunas. *Escuela Europea de Cata*. <https://www.escuelaeuropadecata.com/partes-estructurales-de-las-aceitunas/>.

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA). (s.f.). El regalo de Atenea. En *Archivos, biblioteca y mediateca*. Recuperado el 16 de julio de 2022, de <https://www.mapa.gob.es/es/ministerio/archivos-bibliotecas-mediateca/archivos/regalo-atenea.aspx>.

Montero Martínez, S. (2003). Estructuración conceptual y formalización terminográfica de frasemas en el subdominio de la oncología. *Estudios de Lingüística del Español (ELiEs)*, 19. <http://elies.rediris.es/elies19/index.html>.

Nolet, D. y Pavel, S. (2002). *Manual de terminología* (De Vega, B., Trad.). Ministerio de Obras Públicas y Servicios Gubernamentales de Canadá (obra original publicada en 2001).

Olaya, V. G. (21 de abril de 2021). El ‘mar de olivos’ de Jaén, candidato español a Patrimonio Mundial de la Unesco. *El País*. <https://elpais.com/cultura/2021-04-21/el-mar-de-olivos-de-jaen-candidato-espanol-a-patrimonio-mundial-de-la-unesco.html>.

Olimerca (10 de diciembre de 2020). Un tercio de la superficie mundial de olivar no es transformable. *Revista Olimerca*. <https://www.olimerca.com/noticiadet/un-tercio-de-la-superficie-mundial-de-olivar-no-es-transformable/>.

Olio di oliva. (4 de julio de 2022). En *Wikipedia*. [https://it.wikipedia.org/w/index.php?title=Olio\\_di\\_oliva&oldid=128209658](https://it.wikipedia.org/w/index.php?title=Olio_di_oliva&oldid=128209658).

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). (2013). La dieta mediterránea. *Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad*. <https://ich.unesco.org/es/RL/la-dieta-mediterranea-00884>.

Picornell Buendía, M. R. y Melero Martínez, J.M. (2013). Historia del cultivo del olivo y del aceite; su expresión en la Biblia. *ENSAYOS, Revista de la Facultad de Educación de Albacete*, 28, 155-181. <https://doi.org/10.18239/ensayos.v28i0.380>.

Real Academia Española (RAE). (s.f.[a]). Eleotecnia. En *Diccionario de la lengua española*. Recuperado el 12 de agosto de 2022, de <https://dle.rae.es/eleotecnia>.

Real Academia Española (RAE). (s.f.[b]). Sarcocarpio. En *Diccionario de la lengua española*. Recuperado el 12 de agosto de 2022, de <https://dle.rae.es/sarcocarpio?m=form>.

Rodríguez Ortega, N. y Schnell, B. (2005). La terminología: historia y evolución de una disciplina. *Manual formativo de ACTA*, n.º 36, 83-90. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5098623>.



Roldán Vendrell, M. (2013). *Diccionario de términos del aceite de oliva*. Arco/Libros, S.L.

Sadkaoui, A. (2010) *Efecto de las condiciones de preparación de la pasta de la variedad Hojiblanca en el rendimiento del proceso y la composición del aceite* [Tesis de máster, Universidad de Córdoba]. DOI. 10.13140/RG.2.2.24286.84804.

SEO BirdLife. (s.f.). Proyecto LIFE Olivares vivos. *Olivares vivos*. <https://olivaresvivos.com/olivares-vivos/>.

Sketch Engine. (27 de agosto de 2022). En *Wikipedia*. [https://en.wikipedia.org/w/index.php?title=Sketch\\_Engine&oldid=1106909061](https://en.wikipedia.org/w/index.php?title=Sketch_Engine&oldid=1106909061).

Terminology Coordination Unit (TermCoord). (s.f. [a]). Terminology without borders. *Yourterm.eu*. Recuperado el 12 de julio de 2022 de <https://yourterm.eu/>.

Terminology Coordination Unit (TermCoord). (s.f. [b]). What We Do. *Termcoord.eu*. Recuperado el 12 de julio de 2022 de <https://termcoord.eu/what-we-do/>.

Vezzani, F. (2021). La ressource FAIRterm : entre pratique pédagogique et professionnalisation en traduction spécialisée. *Synergies Italie*, n. 17, 51-64. <https://gerflint.fr/Base/Italie17/italie17.html>.

Vidal Castro, A. M. (2019). Mejora de las características organolépticas, funcionales y nutricionales de aceites de oliva vírgenes [Tesis doctoral, Universidad de Jaén]. RUJA. <https://hdl.handle.net/10953/1092>.

## SITOGRAFÍA

Consejo Oleícola Internacional (COI). (2021). *Estadísticas mundiales sobre aceite de oliva y aceitunas de mesa* [Dataset]. <https://www.internationaloliveoil.org/que-hacemos/unidad-de-asuntos-economicos-y-promocion/?lang=es#figures>.

Eurostat. (2021). *Olive trees – Area by age and density classes (area in ha)* [Dataset]. <https://ec.europa.eu/eurostat/data/database>. Online data code: [orch\_olives3].

Eurostat. (2022). *Crop production in national humidity* [Dataset]. <https://ec.europa.eu/eurostat/data/database>. Online data code: [apro\_cpnh1].

Junta de Andalucía. (2020). *Datos básicos de Aceite de oliva. Campaña 2019/20*. <https://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/observatorio/servlet/FrontController?action=RecordContent&table=11113&element=3296575&subsector=33&>.

Lexical Computing CZ s.r.o. (s.f.). *Sketch Engine*. Recuperado el 18 de agosto de 2022, de <https://www.sketchengine.eu/>.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (s.f.). *FAOSTAT* [Dataset]. Recuperado el 16 de julio de 2022, de <https://www.fao.org/faostat/es/>.

Statista (2021). *Número de habitantes en Italia de 2008 a 2020* [Dataset]. Recuperado el 1 de agosto de 2022, de <https://es.statista.com/estadisticas/725266/evolucion-de-la-poblacion-de-italia/>.

Statista (2022a). *Greece: Total population from 2017 to 2027* [Dataset]. Recuperado el 1 de agosto de 2022, de <https://www.statista.com/statistics/263744/total-population-of-greece/>.

Statista. (2022b). *Población residente en España de 2008 a 2022* [Dataset]. Recuperado el 1 de agosto de 2022, de <https://es.statista.com/estadisticas/725153/evolucion-de-la-poblacion-de-espana/>.

Unión Europea. (s.f.). *Interactive Terminology for Europe (IATE)* [Dataset]. Recuperado el 18 de agosto de 2022, de <https://iate.europa.eu/home>.

**ANEXO. FICHAS TERMINOLÓGICAS EN ESPAÑOL, FRANCÉS  
E ITALIANO**

	<b>aceituna</b>
<b>agricultura</b> olivicultura	
<b>Term reference</b>	Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUB. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Fruto comestible del olivo, de la especie Olea europaea, pequeño y habitualmente de forma ovalada y textura carnosa. Tiene una semilla o hueso en su interior, denominada endocarpo, de la que se extrae el 30% del aceite; el mesocarpo o pulpa, que aporta el 70% del aceite; y el esocarpo o cáscara.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://diccionariodegastronomia.com/word/aceituna/">https://diccionariodegastronomia.com/word/aceituna/</a> (23/03/2022)	
<b>Note (definition)</b>	Dependiendo del período en que se coseche y del tratamiento que reciba, puede presentar un color externo amarillento, verde, negro o violáceo, entre otros.
<b>Synonym</b>	oliva
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>La variedad de aceituna tiene una gran influencia en las características sensoriales del aceite obtenido, atribuyéndole una personalidad propia que los catadores profesionales y también los consumidores experimentados pueden apreciar. La madurez del fruto también influye en los atributos sensoriales, pero respetando las características propias de la variedad</i>	
<b>Source:</b> Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUB. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]	

<b>olive</b>	
<b>agriculture</b> oléiculture	
<b>Term reference</b>	Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Petit fruit à noyau produit par l'olivier, de forme ovale, de couleur verdâtre tirant sur le vert-brun, et dont on extrait de l'huile de table.</i>	
<b>Source:</b> <a href="http://stella.atilf.fr/Dendien/scripts/tlfiv5/advanced.exe?8;s=484646115;">http://stella.atilf.fr/Dendien/scripts/tlfiv5/advanced.exe?8;s=484646115;</a> (18/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Pour produire une bonne huile d'olive, il est nécessaire que les olives prêtes à l'extraction doivent avoir des qualités exigées : Fruits sains, non écrasés, de couleur homogène, sans lésions et cueillies au stade de maturité.</i>	
<b>Source:</b> Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]	

<b>oliva</b>	
agricoltura olivicoltura	
<b>Term reference</b>	Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [http://tesi.luiss.it/27657]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Il frutto dell'olivo, drupa di caratteristica forma ovale, verde o bruna a completa maturazione, con epicarpo liscio, mesocarpo carnoso, verdastro, contenente grande quantità di olio, endocarpo costituito da un nocciolo contenente un solo seme.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.treccani.it/vocabolario/oliva">https://www.treccani.it/vocabolario/oliva</a> (23/03/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	uliva
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>L'origine dell'olio è definita sia dallo Stato in cui le olive sono state raccolte e sia dallo Stato in cui è situato il frantoio che le ha molite. Perciò, quando l'origine indicata è quella di uno Stato membro o dell'Unione europea significa che entrambe le fasi (raccolta delle olive e la successiva molitura) sono avvenute in quello Stato membro o nell'Unione europea.</i>	
<b>Source:</b> Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [http://tesi.luiss.it/27657]	

<b>olivo</b>	
<b>biología</b> botánica	
<b>Term reference</b>	Sadkaoui, A. (2010) Efecto de las condiciones de preparación de la pasta de la variedad Hojiblanca en el rendimiento del proceso y la composición del aceite [Tesis de máster, Universidad de Córdoba]. DOI. [10.13140/RG.2.2.24286.84804]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	3623768
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Árbol de la familia de las oleáceas, con tronco corto, grueso y torcido, copa ancha y ramosa que se eleva hasta cuatro o cinco metros, hojas persistentes coriáceas, opuestas, elípticas, enteras, estrechas, puntiagudas, verdes y lustrosas por el haz y blanquecinas por el envés, flores blancas, pequeñas, en ramitos axilares, y por fruto la aceituna.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://dle.rae.es/olivo">https://dle.rae.es/olivo</a> (25/03/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	aceituno, olivera
<b>Quasi synonym</b>	<i>Olea europaea L.</i>
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	olivo
<b>Scientific name</b>	<i>Olea europaea L.</i>
<b>CONTEXT</b>	
<i>Actualmente el 98.7% del cultivo del olivo se localiza en los países ribereños de la cuenca mediterránea, fundamentalmente en España (la mayoría localizado en el centro y sur del país), Italia, Grecia, Portugal, Turquía, Siria, Túnez, Marruecos y Argelia. En menor cantidad el olivo se cultiva hoy día también en otros países como Argentina y Estados Unidos.</i>	
<b>Source:</b> Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUB. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]	



	<b>olivier</b>
<b>biologie</b> botanique	
<b>Term reference</b>	Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	3623768
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Arbre appartenant à la famille des Oléacées, au tronc noueux, à petites feuilles persistantes de forme ovale-lancéolée d'un vert foncé au-dessus, argenté en dessous, dont le fruit est une drupe comestible et oléagineuse.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.cnrtl.fr/definition/olivier">https://www.cnrtl.fr/definition/olivier</a> (25/03/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	<i>Olea europaea L.</i>
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	olivier
<b>Scientific name</b>	<i>Olea europaea L.</i>
<b>CONTEXT</b>	
<i>L'olivier est un arbre polymorphe, qui présente une phase juvénile au cours de laquelle les feuilles sont différentes de celles de l'âge adulte. Ce polymorphisme n'est important que chez les arbres obtenus par semis, les arbres reproduits végétativement ne présentent pas une forme de feuille juvénile.</i>	
<b>Source:</b> Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]	

<b>olivo</b>	
<b>biologia</b> botanica	
<b>Term reference</b>	Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [ <a href="http://tesi.luiss.it/27657">http://tesi.luiss.it/27657</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	3623768
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Albero sempreverde diffuso nella zona mediterranea, con foglie ovali di color verde scuro e drupe verdastre o nere, dalle quali si estrae l'olio (famiglia: Oleacee).</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.dizionario-italiano.it/dizionario-italiano.php?parola=olivo">https://www.dizionario-italiano.it/dizionario-italiano.php?parola=olivo</a> (23/03/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	<i>Olea europaea L.</i>
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	ulivo, aulivo
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	olivo
<b>Scientific name</b>	<i>Olea europaea L.</i>
<b>CONTEXT</b>	
<i>L'impianto super intensivo è una tipologia di coltivazione dell' olivo che ha è stata sperimentata per la prima volta in Spagna all'inizio degli anni 90 e che permette di ottenere un aumento considerevole della redditività, rispetto ai sistemi tradizionali.</i>	
<b>Source:</b> Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [ <a href="http://tesi.luiss.it/27657">http://tesi.luiss.it/27657</a> ]	

	<b>olivicultura</b>
<b>agricultura</b>	
<b>olivicultura</b>	
<b>Term reference</b>	Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUB. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1256780
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
	<i>Cultivo del olivo.</i>
	<b>Source:</b> <a href="https://dle.rae.es/olivicultura?m=form">https://dle.rae.es/olivicultura?m=form</a> (25/03/2022)
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	olivicultura
<b>CONTEXT</b>	
	<i>Para algunos autores, el olivo parece ser originario de Asia Menor, otros lo consideran originario de las costas de Siria y Palestina, aunque parece que llegó a Europa con los fenicios, que llegaron a Chipre, Creta y las Islas del Egeo, desde donde pasaría a Grecia y posteriormente a Italia, siendo los romanos los que introdujeron el olivo a gran escala en la Península Ibérica. Tanto los fenicios como los griegos contribuyeron al desarrollo de la olivicultura y oleicultura en el Mediterráneo occidental, hecho fundamental para que posteriormente fuera posible la gran expansión oleícola que se experimentaría durante la época romana.</i>
	<b>Source:</b> Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUB. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]

<b>oléiculture</b>	
agriculture oléiculture	
<b>Term reference</b>	Trabelsi, L. (2020). Adaptation des stratégies nutritionnelles de l'olivier ( <i>Olea europaea</i> L.) à différents régimes hydriques en milieu aride [Thèse doctorale, École Nationale d'Ingénieurs de Sfax]. MESRS. [http://www.theses.rnu.tn/fr/dynamique/uploads/2f2863c6c9c30fb94339d68805bf5f0a.pdf]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1256780
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Ensemble des techniques concernant la culture des oliviers.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.internationaloliveoil.org/glossary/4946-oleiculture-ou-oliviculture/?lang=fr">https://www.internationaloliveoil.org/glossary/4946-oleiculture-ou-oliviculture/?lang=fr</a> (25/03/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	oliviculture
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	oléiculture
<b>CONTEXT</b>	
<i>L'oléiculture est la principale activité agricole pour la Tunisie et son rôle socio-économique revêt une importance capitale. L'olivier occupe une place importante dans l'économie nationale, en effet, les exportations d'huile d'olive viennent en tête des exportations agricoles et représentent 40% de l'ensemble.</i>	
<b>Source:</b> Trabelsi, L. (2020). Adaptation des stratégies nutritionnelles de l'olivier ( <i>Olea europaea</i> L.) à différents régimes hydriques en milieu aride [Thèse doctorale, École Nationale d'Ingénieurs de Sfax]. MESRS. [http://www.theses.rnu.tn/fr/dynamique/uploads/2f2863c6c9c30fb94339d68805bf5f0a.pdf]	

	<b>olivicoltura</b>
<b>agricoltura</b>	
<b>olivicoltura</b>	
<b>Term reference</b>	Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [ <a href="http://tesi.luiss.it/27657">http://tesi.luiss.it/27657</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1256780
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
	<i>Coltivazione degli olivi.</i>
	<b>Source:</b> <a href="https://www.treccani.it/vocabolario/olivicoltura">https://www.treccani.it/vocabolario/olivicoltura</a> (25/03/2022)
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	oleicoltura
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	ulivicoltura
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	olivicoltura
<b>CONTEXT</b>	
	<i>L'Italia è caratterizzata da un' olivicoltura prettamente tradizionale e scarsamente meccanizzata a testimonianza del fatto che, dal punto di vista della densità delle piante, il 49% della superficie nazionale investita a olivi ha meno di 140 piante ad ettaro e un altro 47% ha una densità compresa tra 140 e 249 piante ad ettaro.</i>
	<b>Source:</b> Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [ <a href="http://tesi.luiss.it/27657">http://tesi.luiss.it/27657</a> ]

<b>elaiotecnia</b>	
<b>elaiotecnia</b>	
<b>Term reference</b>	Sadkaoui, A. (2010) Efecto de las condiciones de preparación de la pasta de la variedad Hojiblanca en el rendimiento del proceso y la composición del aceite [Tesis de máster, Universidad de Córdoba]. DOI. [10.13140/RG.2.2.24286.84804]
<b>Note (term)</b>	Aunque la entrada de 'elaiotecnia' del diccionario de la RAE remita a su variante ortográfica 'eleotecnia', esta última variante es menos común.
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Tecnología de extracción de aceite de oliva.</i>	
<b>Source:</b> Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	eleotecnia, elaiotécnica, elayotecnia
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	elaiotecnia
<b>CONTEXT</b>	
<i>Varios factores han modificado los sistemas de producción del olivar y de transformación de sus productos en los últimos decenios. La crisis de la agricultura tradicional y la revalorización de aceite de oliva por sus atributos organolépticos y su influencia beneficiosa sobre la salud son, probablemente, dos de los más importantes. Como consecuencia de ello se han producido notables avances en la olivicultura y la elaiotecnia.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.uco.es/estudios/idep/olivicultura-elaiotecnia">https://www.uco.es/estudios/idep/olivicultura-elaiotecnia</a> (26/03/2022)	

<b>oléotechnie</b>	
<b>oléotechnie</b>	
<b>Term reference</b>	<a href="https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:8088:ed-1:v1:fr">https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:8088:ed-1:v1:fr</a> (26/03/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Technologie de l'huile d'olive.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.internationaloliveoil.org/nos-missions/unite-doleiculture-oleotechnie-et-environnement/?lang=fr">https://www.internationaloliveoil.org/nos-missions/unite-doleiculture-oleotechnie-et-environnement/?lang=fr</a> (26/03/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	oléotechnie
<b>CONTEXT</b>	
<i>Les bourses de Master en oléiculture et oléotechnie visent à former des professionnels de l'oléiculture et des technologies de l'huile d'olive, à encourager la recherche, à répondre à la demande croissante de techniciens oléicoles, à encourager les transferts de technologies, à faciliter le partage d'informations, d'expériences et de résultats et à favoriser la mobilité entre les Membres.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://jusdolive.fr/formation-bourses-du-conseil-oleicole-international-2017/">https://jusdolive.fr/formation-bourses-du-conseil-oleicole-international-2017/</a> (26/03/2022)	

<b>elaiotecnica</b>	
<b>elaiotecnica</b>	
<b>Term reference</b>	<a href="http://www.comune.bitonto.ba.it/news2015/100515.html">http://www.comune.bitonto.ba.it/news2015/100515.html</a> (26/03/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Tecnica per la produzione dell'olio.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.treccani.it/vocabolario/elaiotecnica/">https://www.treccani.it/vocabolario/elaiotecnica/</a> (26/03/2022)	
<b>Note (definition)</b>	Nei dizionari consultati, la definizione di 'elaiotecnica' non specifica se è un termine applicabile solo alla produzione di olio di oliva o se, invece, riguarda la produzione di oli vegetali in generale. Durante la consultazione di vari corpora, però, è
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	elaiotecnica
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	elaiotecnica
<b>CONTEXT</b>	
<i>Rivolto ai professionisti del frantoio ed incentrato sulle strategie produttive e di marketing per la valorizzazione dell'olio extravergine ad elevato valore salutistico, il corso si svolgerà a Bitonto nel primo semestre del 2016. Il master in elaiotecnica formerà una nuova figura professionale specializzata nel cogliere le nuove opportunità di mercato offerte dall'impiego dei claim salutistici dell'olio extravergine, grazie anche all'approfondita conoscenza degli aspetti legali e burocratici.</i>	
<b>Source:</b> <a href="http://www.comune.bitonto.ba.it/news2015/100515.html">http://www.comune.bitonto.ba.it/news2015/100515.html</a> (26/03/2022)	



	<b>frutado</b>
<b>cata</b>	
atributos	
<b>Term reference</b>	Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUB. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]
<b>Note (term)</b>	Es frecuente encontrarlo también como adjetivo sustantivado.
<b>IATE ID</b>	1442979
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	adjetivo
<b>Definition</b>	
<i>Atributo positivo del aceite caracterizado por un conjunto de sensaciones olfativas, dependientes de la variedad de las aceitunas, procedentes de frutos sanos y frescos, verdes o maduros, y percibidas por vía directa y/o retronasal.</i>	
<b>Source:</b> Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUB. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]	
<b>Note (definition)</b>	El atributo frutado puede ser ligero, medio o intenso. A su vez, el atributo frutado puede presentar dos matices distintos: frutado verde o frutado maduro.
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	afrutado
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Las condiciones de utilización de expresiones como las que se relacionan con los atributos positivos, frutado , picante y amargo permiten utilizar los términos "intenso" cuando la mediana del atributo sea superior a 6, "medio" cuando esté comprendida entre 3 y 6, o "ligero" cuando sea inferior a 3.</i>	
<b>Source:</b> Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUB. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]	

	<b>fruité</b>
<b>dégustation</b>	
attributs	
<b>Term reference</b>	Trabelsi, L. (2020). Adaptation des stratégies nutritionnelles de l'olivier ( <i>Olea europaea</i> L.) à différents régimes hydriques en milieu aride [Thèse doctorale, École Nationale d'Ingénieurs de Sfax]. MESRS. [http://www.theses.rnu.tn/fr/dynamique/uploads/2f2863c6c9c30fb94339d68805bf5f0a.pdf]
<b>Note (term)</b>	On peut le trouver souvent comme adjectif substantivé.
<b>IATE ID</b>	1442979
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	adjectif
<b>Definition</b>	
<i>Ensemble des sensations olfactives qui caractérisent l'huile d'olive et varient selon la variété de l'olive, si le fruit est sain et de première fraîcheur, cueilli vert ou mûr, perçues par voie directe et rétro-nasale.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://glossaire.jusdolive.fr/letter/f/">https://glossaire.jusdolive.fr/letter/f/</a> (01/04/2022)	
<b>Note (definition)</b>	Des olives mûres donneront des fruités mûrs et des olives récoltées en début de récolte des fruités verts. Un fruité mûr ou vert, peut être à la fois intense, médium, délicat.
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>L'huile d'olive vierge est quasiment la seule huile contenant des quantités notables de substances phénoliques naturelles. Ces composés sont responsables du goût si particulier, à la fois amer et fruité, et contribuent pour une grande partie à la stabilité de l'huile en augmentant sa résistance à l'autoxydation.</i>	
<b>Source:</b> Trabelsi, L. (2020). Adaptation des stratégies nutritionnelles de l'olivier ( <i>Olea europaea</i> L.) à différents régimes hydriques en milieu aride [Thèse doctorale, École Nationale d'Ingénieurs de Sfax]. MESRS. [http://www.theses.rnu.tn/fr/dynamique/uploads/2f2863c6c9c30fb94339d68805bf5f0a.pdf]	

<b>fruttato</b>	
<b>assaggio attributi</b>	
<b>Term reference</b>	Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [http://tesi.luiss.it/27657]
<b>Note (term)</b>	Viene utilizzato anche come aggettivo sostantivato.
<b>IATE ID</b>	1442979
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	aggettivo
<b>Definition</b>	
<i>Insieme delle sensazioni olfattive, che dipendono dalla varietà delle olive, caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti sani e freschi senza predominanza del fruttato verde o del fruttato maturo, percepite per via diretta e/o retronasale.</i>	
<b>Source:</b> Capecci, R. e Ciancio, R. (2019). Guida pratica all'etichettatura degli oli d'oliva. Roma: ICQRF, Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali. [https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13596] (01/04/2022)	
<b>Note (definition)</b>	Il fruttato può essere leggero, medio o intenso. Si può fare anche un'ulteriore distinzione tra fruttato verde e fruttato maturo.
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>È possibile riportare in etichetta dell'olio extra vergine di oliva o dell'olio di oliva vergine le caratteristiche organolettiche relative al gusto e/o all'odore. Per poterlo fare le aziende devono avere sottoposto l'olio al «panel test» secondo il metodo previsto del Reg.(CEE) n. 2568/91 che attesti che quel lotto di olio ha quella particolare caratteristica organolettica. Tra queste indicazioni troviamo diciture come: olio fruttato, fruttato verde, fruttato maturo, amaro, piccante, equilibrato e olio dolce.</i>	
<b>Source:</b> Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [http://tesi.luiss.it/27657]	

<b>frutado verde</b>	
<b>cata</b> atributos	
<b>Term reference</b>	Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara. Granada: Universidad de Granada. [http://hdl.handle.net/10481/21632] (02/04/2022)
<b>Note (term)</b>	Es frecuente encontrarlo también como adjetivo sustantivado. Pueden distinguirse tres tipos de frutado verde: verde ligero, verde medio y verde intenso.
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	adjetivo
<b>Definition</b>	
<i>El atributo frutado se considera verde cuando las sensaciones olfativas recuerdan las de los frutos verdes, características del aceite procedente de frutos verdes.</i>	
<b>Source:</b> Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [http://hdl.handle.net/10481/21632]	
<b>Note (definition)</b>	Es una sensación olfativa típica de los aceites obtenidos de aceitunas recogidas antes o durante el envero.
<b>Synonym</b>	frutado temprano
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	afrutado verde
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>El frutado verde es el propio de los primeros aceites de la campaña, de aceitunas que no han terminado de madurar, su color es por tanto más verde dada su alta concentración de clorofila y en ellos aprecia un punto amargo, picante y áspero al paladar, causado por las sustancias fenólicas que son responsables del valor antioxidante del Aceite de Oliva Virgen Extra.</i>	
<b>Source:</b> https://www.aceitedejaen.es/blog/51-el-frutado-en-el-aceite-de-oliva-virgen-extra (02/04/2022)	

<b>fruité vert</b>	
<b>oléotechnie</b> dégustation	
<b>Term reference</b>	Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [http://hdl.handle.net/123456789/451]
<b>Note (term)</b>	On peut le trouver souvent comme adjectif substantivé. Parfois, il se comporte comme un adjectif invariable (par exemple, les huiles d'olive fruité vert).
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	adjectif
<b>Definition</b>	
<i>Attribut qui caractérise généralement les huiles issues d'olives récoltées quelques jours avant leur pleine maturité, quand leur couleur est « tournante » ou légèrement « purpurine », c'est-à-dire qu'elle passe de verte à mauve.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://glossaire.jusdolive.fr/glossary/fruite-vert/">https://glossaire.jusdolive.fr/glossary/fruite-vert/</a> (02/04/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>L'olive est un fruit, c'est pourquoi nous parlons de fruité. Avec une période de récolte au mois d'octobre, l'huile d'olive fruité vert est issue d'une olive verte cueillie prématurément.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.avisdegourmets.com/blog/conseils/fruite-vert-fruite-mur-fruite-noir-lhuile-dolive-f86e76ea">https://www.avisdegourmets.com/blog/conseils/fruite-vert-fruite-mur-fruite-noir-lhuile-dolive-f86e76ea</a> (02/04/2022)	

<b>fruttato verde</b>	
<b>degustazione</b> attributi	
<b>Term reference</b>	Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [http://tesi.luiss.it/27657]
<b>Note (term)</b>	Viene utilizzato anche come aggettivo sostantivato. Il fruttato verde può essere anche verde leggero, verde medio e verde intenso.
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	aggettivo
<b>Definition</b>	
<i>Insieme delle sensazioni olfattive che ricordano i frutti verdi, dipendono dalla varietà delle olive e sono caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti verdi, sani e freschi, percepite per via diretta e/o retronasale.</i>	
<b>Source:</b> Regolamento CEE N. 2568/91 [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=CELEX:01991R2568-20161204&from=EN](02/04/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Il termine "fruttato" declinato come: intenso, medio e leggero si riferisce a un olio che emana sensazioni olfattive, in relazione alla varietà delle olive e alle caratteristiche dell'olio, ottenuto da frutti sani e freschi senza predominanza del fruttato verde o del fruttato maturo, percepite per via diretta e/o retronasale. Ci sono anche le categorie "fruttato verde" e "fruttato maturo" con le varianti: intenso, medio e leggero.</i>	
<b>Source:</b> https://ilfattoalimentare.it/olio-extravergine-fruttato-icqrf.html (02/04/2022)	

<b>frutado maduro</b>	
<b>cata</b> atributos	
<b>Term reference</b>	Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [http://hdl.handle.net/10481/21632]
<b>Note (term)</b>	Es frecuente encontrarlo también como adjetivo sustantivado. Pueden distinguirse tres tipos de frutado verde: verde ligero, verde medio y verde intenso.
<b>IATE ID</b>	1442980
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	adjetivo
<b>Definition</b>	
<i>Conjunto de sensaciones olfativas características del aceite, que recuerdan a los frutos maduros, dependientes de la variedad de las aceitunas, procedente de aceitunas sanas y frescas, y percibidas por vía directa y/o retronasal.</i>	
<b>Source:</b> Reglamento (CEE) N.º 2568/91 [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:01991R2568-20161204&from=EN] (03/04/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	afrutado maduro
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>El frutado maduro puede recordar, entre otros descriptores, a frutos secos o frutas y vegetales maduros. Posee un olor menos intenso y el AOVE es suave en boca, casi dulce, ya que tiene menos antioxidantes. Suele estar asociado con tonalidades más doradas.</i>	
<b>Source:</b> https://almaove.com/frutado-aove/ (03/04/2022)	

<b>fruité mûr</b>	
<b>dégustation</b> attributs	
<b>Term reference</b>	Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URL. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]
<b>Note (term)</b>	Parfois, il se comporte comme un adjectif invariable (par exemple, les huiles d'olive fruité mûr).
<b>IATE ID</b>	1442980
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	adjectif
<b>Definition</b>	
<i>Attribut qui caractérise les huiles d'olive réalisées avec des olives très mûres et triturées juste après la cueillette.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.neo-nutrition.net/huiles-olive-fruite-vert-noir-mur/">https://www.neo-nutrition.net/huiles-olive-fruite-vert-noir-mur/</a> (03/04/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Moins ardente et amère que l'huile d'olive fruité vert, l'huile d'olive fruité mûr possède une grande richesse aromatique. Cette huile d'olive peut convenir pour tout type de plats, aussi bien sucrés que salés.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.avisdegourmets.com/blog/conseils/fruite-vert-fruite-mur-fruite-noir-lhuile-dolive-f86e76ea">https://www.avisdegourmets.com/blog/conseils/fruite-vert-fruite-mur-fruite-noir-lhuile-dolive-f86e76ea</a> (03/04/2022)	



<b>fruttato maturo</b>	
<b>assaggio</b> attributi	
<b>Term reference</b>	Regolamento CEE N. 2568/91 [ <a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=CELEX:01991R2568-20161204&amp;from=EN">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=CELEX:01991R2568-20161204&amp;from=EN</a> ](03/04/2022)
<b>Note (term)</b>	Viene utilizzato anche come aggettivo sostantivato. Il fruttato maturo può essere anche maturo leggero, maturo medio e maturo intenso.
<b>IATE ID</b>	1442980
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	aggettivo
<b>Definition</b>	
<i>Insieme delle sensazioni olfattive che ricordano i frutti maturi, dipendono dalla varietà delle olive e sono caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti sani e freschi, percepite per via diretta e/o retronasale.</i>	
<b>Source:</b> Regolamento CEE N. 2568/91 [ <a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=CELEX:01991R2568-20161204&amp;from=EN">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=CELEX:01991R2568-20161204&amp;from=EN</a> ](03/04/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>La prima caratteristica distintiva di un olio extravergine è il suo profumo, identico a quello ottenuto schiacciando un'oliva fra le dita. Si intende quindi l'intensità del bouquet di profumi che l'olio emana sia all'olfatto sia per via retronasale con l'assaggio. L'olio fruttato viene classificato secondo una scala di intensità, stabilita a livello normativo: fruttato leggero, fruttato medio e fruttato intenso. Inoltre, si parla di olio fruttato "verde" con sapore tipico delle olive acerbe ed olio fruttato "maturo" dal sapore più delicato, tipico delle olive mature.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://magazine.olivyou.com/olio-fruttato-quando-e-perche/">https://magazine.olivyou.com/olio-fruttato-quando-e-perche/</a> (03/04/2022)	

	catar
cata	
Term reference	Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/21632">http://hdl.handle.net/10481/21632</a> ]
Note (term)	
IATE ID	
<b>SEMANTICS</b>	
Part of speech	verbo
<b>Definition</b>	
<i>Apreciar, analizar mediante los órganos de los sentidos las cualidades de un producto.</i>	
<b>Source:</b> Jiménez Herrera, B. y Carpio Dueñas, A. (2008) La cata de aceites. Aceite de oliva virgen. Características organolépticas y análisis sensorial. Junta de Andalucía: Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera. Consejería de Agricultura y Pesca	
Note (definition)	
Synonym	
Quasi synonym	
<b>VARIATION</b>	
Orthographic variant	
Acronym	
Abbreviation	
Common name	
Scientific name	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Las muestras de aceite que vayan a catarse se mantendrán dentro de las copas a 28 °C ± 2 °C durante todo el ensayo. Esta temperatura se ha elegido porque facilita la observación de las diferencias organolépticas mejor que a temperatura ambiente, y además las temperaturas bajas permiten una débil volatilización de los compuestos aromáticos volátiles propios de los aceites y las más altas provocan la formación de compuestos volátiles propios de los aceites calentados.</i>	
<b>Source:</b> Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]	

	déguster
<b>dégustation</b>	
<b>Term reference</b>	<a href="https://fr.oliveoiltimes.com/world/olive-oil-tasting/8640">https://fr.oliveoiltimes.com/world/olive-oil-tasting/8640</a> (03/06/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	verbe
<b>Definition</b>	
<i>Goûter attentivement et lentement une boisson ou un aliment pour en apprécier les qualités.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.cnrtl.fr/definition/déguster">https://www.cnrtl.fr/definition/déguster</a> (03/05/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	savourer, goûter
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Une fois que vous avez goûté une huile d'olive nature, l'étape suivante consiste à la déguster en combinaison avec de la nourriture. C'est là que l'huile d'olive prend vie, comme l'une des saveurs d'un plat.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://fr.oliveoiltimes.com/world/olive-oil-tasting/8640">https://fr.oliveoiltimes.com/world/olive-oil-tasting/8640</a> (03/06/2022)	

	<b>degustare</b>
<b>assaggio</b>	
<b>Term reference</b>	<a href="https://magazine.olivyou.com/la-degustazione-dellolio-di-oliva/">https://magazine.olivyou.com/la-degustazione-dellolio-di-oliva/</a> (03/06/22)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	verbo
<b>Definition</b>	
<i>Assaggiare qualcosa per giudicarne il sapore o la qualità.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://dizionari.corriere.it/dizionario_italiano/D/degustare.shtml">https://dizionari.corriere.it/dizionario_italiano/D/degustare.shtml</a> (03/04/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	assaggiare
<b>Quasi synonym</b>	assaporare, gustare
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Degustare l'olio significa imparare a conoscerlo, collegando le sensazioni percepite alle diverse varietà di olive e alla filosofia dei singoli produttori.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://magazine.olivyou.com/la-degustazione-dellolio-di-oliva/">https://magazine.olivyou.com/la-degustazione-dellolio-di-oliva/</a> (03/06/22)	

	<b>catador</b>
<b>cata</b>	
<b>Term reference</b>	Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/21632">http://hdl.handle.net/10481/21632</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Persona entrenada y seleccionada que estima con los órganos de los sentidos los caracteres organolépticos de un alimento.</i>	
<b>Source:</b> Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Cada catador que forme parte del panel deberá oler, y después probar el aceite contenido en la copa de cata, con el fin de analizar las percepciones olfativas, gustativas, táctiles y quinestésicas; a continuación deberá señalar en la hoja de perfil puesta a su disposición la intensidad a la que se percibe cada uno de los atributos negativos y positivos.</i>	
<b>Source:</b> Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/21632">http://hdl.handle.net/10481/21632</a> ]	

	dégustateur
<b>dégustation</b>	
<b>Term reference</b>	Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Personne dont la profession est de déguster des produits pour les apprécier, les classer, contrôler leur fabrication.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.cnrtl.fr/definition/dégustateur">https://www.cnrtl.fr/definition/dégustateur</a> (03/06/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	goûteur
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Avant de passer à un autre échantillon, le dégustateur pourra se « nettoyer » la bouche avec ce qui lui semble le plus efficace. Généralement, il est mis à la disposition des dégustateurs des tranches de pomme, du pain et de l'eau. Après le rinçage, il est tout de même nécessaire de se reposer quelques minutes.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://afidol.org/commerçant/comment-deguster-lhuile-dolive/">https://afidol.org/commerçant/comment-deguster-lhuile-dolive/</a> (03/06/2022)	

<b>assaggiatore</b>	
<b>assaggio</b>	
<b>Term reference</b>	<a href="https://nu.camcom.it/it/servizi/tutela-impresa-e-consumatore/elenco-assaggiatori-olio-oliva/">https://nu.camcom.it/it/servizi/tutela-impresa-e-consumatore/elenco-assaggiatori-olio-oliva/</a> (03/06/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Chi assaggia, per professione, cibi o bevande, per giudicarne la qualità o determinarne le caratteristiche.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.treccani.it/vocabolario/assaggiatore">https://www.treccani.it/vocabolario/assaggiatore</a> (03/06/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	degustatore
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>I corsi per assaggiatori di olio possono essere realizzati da Enti e/o organismi pubblici e privati previa autorizzazione della Regione o della Provincia autonome nel cui ambito ha sede l'Ente organizzatore.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://nu.camcom.it/it/servizi/tutela-impresa-e-consumatore/elenco-assaggiatori-olio-oliva/">https://nu.camcom.it/it/servizi/tutela-impresa-e-consumatore/elenco-assaggiatori-olio-oliva/</a> (03/06/2022)	

Consejo Oleícola Internacional	
organizaciones internacionales	
Term reference	Sadkaoui, A. (2010) Efecto de las condiciones de preparación de la pasta de la variedad Hojiblanca en el rendimiento del proceso y la composición del aceite [Tesis de máster, Universidad de Córdoba]. DOI. [10.13140/RG.2.2.24286.84804]
Note (term)	Anteriormente, se conocía como IOOC, del inglés «International Olive Oil Council» hasta 2006, cuando cambió su nombre.
IATE ID	785286
<b>SEMANTICS</b>	
Part of speech	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>El Consejo Oleícola Internacional es la única organización internacional intergubernamental dedicada al aceite de oliva y las aceitunas de mesa. Tiene su sede en Madrid, España, en 1959, donde se creó bajo los auspicios de las Naciones Unidas.</i>	
Source: <a href="https://www.internationaloliveoil.org/acerca-del-coi/mision-textos-basicos/?lang=es">https://www.internationaloliveoil.org/acerca-del-coi/mision-textos-basicos/?lang=es</a> (13/07/2022)	
Note (definition)	
Synonym	
Quasi synonym	
<b>VARIATION</b>	
Orthographic variant	
Acronym	COI
Abbreviation	
Common name	
Scientific name	
<b>CONTEXT</b>	
<i>La cata se realiza normalizando las condiciones del ensayo según las normas del Consejo Oleícola Internacional, un ejemplo es la norma COI /t.20/ Doc.no 5 de junio del 1987 que regula la copa para degustación de aceites o la norma COI /t.20/ Doc.no 20 que es la Guía para la instalación de una sala de cata.</i>	
Source: Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/21632">http://hdl.handle.net/10481/21632</a> ]	



<b>Conseil oléicole international</b>	
<b>organisations internationales</b>	
<b>Term reference</b>	Derbah, S., Hamidi, F. (2020). Étude bibliographique sur l'huile d'olive et l'effet des conditions de stockage sur sa qualité [Mémoire de fin d'études de master, Université Mouloud Mammeri de Tizi-Ouzou]. URI. [https://www.ummo.dz/dspace/handle/ummo/14232]
<b>Note (term)</b>	Anciennement, il s'appelait Conseil international de l'huile d'olive (CIO).
<b>IATE ID</b>	785286
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Fondé à Madrid en 1959 sous les auspices des Nations Unies, le Conseil oléicole international est une organisation intergouvernementale internationale qui rassemble les producteurs et les consommateurs de l'huile d'olive et des olives de table.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.ciheam.org/fr/coi/">https://www.ciheam.org/fr/coi/</a> (13/07/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	Conseil Oléicole International
<b>Acronym</b>	COI
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Le ministre jordanien a souligné que la présidence de son pays du Conseil oléicole international renforce la coopération avec l'ensemble des pays membres, permet à la Jordanie de prendre part aux réunions et instances internationales organisées par le Conseil et, ainsi, suivre les développements régionaux et mondiaux dans le domaine oléicole.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.lopinion.ma/Conseil-oleicole-international-Le-Maroc-prend-part-aux-reunions-de-la-115eme-session_a28161.html">https://www.lopinion.ma/Conseil-oleicole-international-Le-Maroc-prend-part-aux-reunions-de-la-115eme-session_a28161.html</a> (13/07/2022)	

Consiglio oleicolo internazionale	
organizzazioni internazionali	
<b>Term reference</b>	Santoro, N. G. B. (2011). Produzione sostenibile in agricoltura: un modello di business per l'olio di oliva [Tesi di Laurea Specialistica, Politecnico di Milano]. POLITesi. [ <a href="http://hdl.handle.net/10589/27501">http://hdl.handle.net/10589/27501</a> ]
<b>Note (term)</b>	Fino al 2006 il suo nome in lingua inglese era "International Olive Oil Council" (IOOC). Il nome e la sigla in lingua italiana, Consiglio oleicolo internazionale (COI), sono rimasti invariati.
<b>IATE ID</b>	785286
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Il Consiglio oleicolo internazionale è l'unica organizzazione intergovernativa e internazionale nel settore dell'olio di oliva e delle olive da tavola. È stato istituito nel 1959 sotto il patrocinio delle Nazioni Unite, e ha sede a Madrid.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.internationaloliveoil.org/il-coi/obiettivi-e-testi-di-base/?lang=it">https://www.internationaloliveoil.org/il-coi/obiettivi-e-testi-di-base/?lang=it</a> (13/07/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	Consiglio Oleicolo Internazionale
<b>Acronym</b>	COI
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Secondo uno studio diffuso dalla Coldiretti basato su dati del Consiglio oleicolo internazionale (COI), il consumo mondiale di olio d'oliva è cresciuto negli ultimi 25 anni del 49%. Al momento i dati più certi sono quelli relativi al 2017 anno in cui nel mondo sono stati consumati complessivamente 2,95 miliardi di chili di olio d'oliva, la metà dei quali nei Paesi dell'Unione Europea.</i>	
<b>Source:</b> Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [ <a href="http://tesi.luiss.it/27657">http://tesi.luiss.it/27657</a> ]	

	avinado
<b>cata</b>	
atributos	
<b>Term reference</b>	Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [http://hdl.handle.net/10481/21632]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1442998
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	adjetivo
<b>Definition</b>	
<i>Que produce un flavor que recuerda al vino o al vinagre, característico de aceites obtenidos de aceitunas que han sufrido un proceso fermentativo o utilizando capachos que no han sido limpiados adecuadamente.</i>	
<b>Source:</b> Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	avinagrado, avinado-avinagrado, agrio, ácido
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	avinado
<b>CONTEXT</b>	
<i>Los defectos son identificados como pertenecientes a 4 grupos preferentes: moho, avinado , atrojado y rancio, cada uno de estos defectos presenta un perfil diferente de volátiles. Moho, avinado y atrojado, están normalmente asociados a defectos de almacenaje antes de la extracción mientras que rancio esta asociado con defectos del almacenaje de aceite de oliva (Morales et al., 2004).</i>	
<b>Source:</b> Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [http://hdl.handle.net/10481/21632]	

<b>vineux-vinaigré</b>	
<b>dégustation</b>	
attributs	
<b>Term reference</b>	<a href="https://fr.oliveoiltimes.com/world/good-olive-oils-gone-bad/8900">https://fr.oliveoiltimes.com/world/good-olive-oils-gone-bad/8900</a> (27/06/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1442998
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	adjectif
<b>Definition</b>	
<i>Défaut pouvant être identifié dans les huiles d'olive. Flaveur caractéristique de certaines huiles rappelant le vin ou le vinaigre, due fondamentalement à un processus de fermentation des olives qui donne lieu à la formation d'acide acétique, acétate d'éthyle et éthanol.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://glossaire.jusdolive.fr/glossary/aigre-vineux-acide-aigre/">https://glossaire.jusdolive.fr/glossary/aigre-vineux-acide-aigre/</a> (26/07/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	vineux, vinaigré, aigre, acide, aigre-vineux, acide-aigre
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	vineux-vinaigré
<b>CONTEXT</b>	
<i>Rance et fusty sont de loin les défauts les plus courants de l'huile d'olive. Parfois, vous pouvez rencontrer un défaut vineux-vinaigré. Cela est causé par la fermentation avec de l'oxygène et peut rappeler le vinaigre ou le vernis à ongles.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://fr.oliveoiltimes.com/world/good-olive-oils-gone-bad/8900">https://fr.oliveoiltimes.com/world/good-olive-oils-gone-bad/8900</a> (26/07/2022)	

	<b>avvinato</b>
<b>assaggio</b>	
attributi	
<b>Term reference</b>	<a href="https://www.salentocongusto.com/it/olio-del-salento-cosa-vuol-dire-avvinato.htm">https://www.salentocongusto.com/it/olio-del-salento-cosa-vuol-dire-avvinato.htm</a> (26/07/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1442998
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	aggettivo
<b>Definition</b>	
<i>Flavor caratteristico di alcuni oli che ricorda quello del vino o dell'aceto. È dovuto fondamentalmente alla formazione di acido acetico, acetato di etile ed etanolo, in quantità superiori alle normali, nell'aroma dell'olio di oliva.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.carapelli.it/vocabolario-delloolio/">https://www.carapelli.it/vocabolario-delloolio/</a> (26/07/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	inacetito, avvinato-inacetito, agro
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	avvinato
<b>CONTEXT</b>	
<i>I motivi possono essere diversi, ma in buona sostanza quello che accade è che gli zuccheri presenti nelle olive fermentano dando vita all'acido acetico. L'avvinato è il risultato di questo processo e dà adito ad una sensazione olfattiva poco gradevole.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.salentocongusto.com/it/olio-del-salento-cosa-vuol-dire-avvinato.htm">https://www.salentocongusto.com/it/olio-del-salento-cosa-vuol-dire-avvinato.htm</a> (26/07/2022)	

	<b>drupa</b>
<b>biología</b> botánica	
<b>Term reference</b>	Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/21632">http://hdl.handle.net/10481/21632</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1255025
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Fruto de mesocarpio carnoso y endocarpio leñoso y una sola semilla.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://dle.rae.es/drupa">https://dle.rae.es/drupa</a> (27/07/2022)	
<b>Note (definition)</b>	El melocotón y la aceituna son ejemplos de drupas.
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	fruta de hueso
<b>Scientific name</b>	drupa
<b>CONTEXT</b>	
<i>El fruto del olivo, la aceituna, es una drupa de tamaño variable que depende de la variedad, naturaleza de los suelos, climatología del año, condiciones del suelo, prácticas culturales, etc.</i>	
<b>Source:</b> Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/21632">http://hdl.handle.net/10481/21632</a> ]	

<b>drupe</b>	
<b>biologie</b> botanique	
<b>Term reference</b>	Henry, S. (2018). L'huile d'olive : son intérêt nutritionnel, ses utilisations en pharmacie et en cosmétique [Thèse doctorale, Université de Lorraine]. HAL. [ <a href="https://hal.univ-lorraine.fr/hal-01731806">https://hal.univ-lorraine.fr/hal-01731806</a> ].
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1255025
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Fruit charnu, indéhiscent, renfermant un seul noyau.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.cnrtl.fr/definition/drupe">https://www.cnrtl.fr/definition/drupe</a> (27/07/2022)	
<b>Note (definition)</b>	L'abricot, la pêche, la cerise, la prune, l'olive sont des drupes.
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	droupe
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	fruit à noyau
<b>Scientific name</b>	drupe
<b>CONTEXT</b>	
<i>L'olive est une drupe à mésocarpe charnu, indéhiscente (ne s'ouvrant pas), à noyau. Sa forme est ovoïde ou ellipsoïde. Ses dimensions sont très variables suivant les variétés.</i>	
<b>Source:</b> Henry, S. (2018). L'huile d'olive : son intérêt nutritionnel, ses utilisations en pharmacie et en cosmétique [Thèse doctorale, Université de Lorraine]. HAL. [ <a href="https://hal.univ-lorraine.fr/hal-01731806">https://hal.univ-lorraine.fr/hal-01731806</a> ].	

<b>drupa</b>	
<b>biologia</b> botanica	
<b>Term reference</b>	Santoro, N. G. B. (2011). Produzione sostenibile in agricoltura: un modello di business per l'olio di oliva. Tesi di Laurea Specialistica in Ingegneria gestionale, relatore Marco Taisch. [http://hdl.handle.net/10589/27501]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	<i>Frutto carnoso indeiscente fornito di epicarpo membranoso, di mesocarpo carnoso e di un endocarpo che si lignifica (nocciolo), contenente di solito 1 o 2 semi a guscio sottile.</i>
<b>Source:</b> <a href="https://www.treccani.it/enciclopedia/drupa/">https://www.treccani.it/enciclopedia/drupa/</a> (03/06/2022)	
<b>Note (definition)</b>	Sono drupe, per esempio, l'oliva e la pesca.
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	drupa
<b>CONTEXT</b>	
<i>Le acque di vegetazione contengono elevate concentrazioni di sostanze fenoliche di natura monomerica e polimerica (tra lo 0,6 % e l'1,6 %). Tale concentrazione dipende dalla varietà e dallo stadio fenologico della drupa, nonché dalla procedura utilizzata per l'estrazione dell'olio), la cui struttura chimica e la relativa attività biologica è stata oggetto di accurato studio.</i>	
<b>Source:</b> Santoro, N. G. B. (2011). Produzione sostenibile in agricoltura: un modello di business per l'olio di oliva. Tesi di Laurea Specialistica in Ingegneria gestionale, relatore Marco Taisch. [http://hdl.handle.net/10589/27501]	



<b>endocarpio</b>	
<b>biología</b> botánica	
<b>Term reference</b>	Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUB. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	141691
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Capa interna de las tres que forman el pericarpio de los frutos, que puede ser de consistencia leñosa, como el hueso del melocotón.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://dle.rae.es/endocarpio?m=form">https://dle.rae.es/endocarpio?m=form</a> (27/07/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	hueso
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	endocarpio
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	hueso
<b>Scientific name</b>	endocarpio
<b>CONTEXT</b>	
<i>El fruto es una drupa ovoide, de color verde y de sabor muy amargo, cuya pulpa (mesocarpio) es carnoso y rico en aceite una vez que ha llegado a su madurez. El epicarpio varía de color según su maduración pasando del verde pálido al rojo-violáceo y al negro. El endocarpio es leñoso, fusiforme, duro y de una sola semilla.</i>	
<b>Source:</b> Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUB. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]	

<b>endocarpe</b>	
<b>biologie</b> botanique	
<b>Term reference</b>	Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	141691
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Partie interne du péricarpe, par exemple le noyau d'un fruit.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://fr.wiktionary.org/wiki/endocarpe">https://fr.wiktionary.org/wiki/endocarpe</a> (27/07/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	noyau
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	noyau
<b>Scientific name</b>	endocarpe
<b>CONTEXT</b>	
<i>Dans ce fruit on peut distinguer 3 parties importantes à savoir : un tissu superficiel qui sert comme enveloppe pour le fruit dénommé épicarpe (cuticule) qui représente 1,5 à 3% du poids du fruit, une partie charnue appelée le mésocarpe (pulpe) représentant la plus grande masse de 70 à 80% du poids du fruit, le noyau ou endocarpe représentant de 15 à 23% et enfin la graine avec un embryon entre 2 à 4%</i>	
<b>Source:</b> Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]	

<b>endocarpo</b>	
<b>biologia</b> botanica	
<b>Term reference</b>	Liuzzi, S. (2015). Proprietà salutistiche dell'oleocantale quale componente fenolico dell'olio d'oliva [Tesi di Laurea Specialistica, Università di Pisa]. ETD. [ <a href="https://etd.adm.unipi.it/t/etd-09212015-142344/">https://etd.adm.unipi.it/t/etd-09212015-142344/</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	141691
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Porzione interna dei frutti carnosì, è lo strato più interno del pericarpo ed è variamente sviluppato e consistente.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.treccani.it/enciclopedia/endocarpo">https://www.treccani.it/enciclopedia/endocarpo</a> (27/07/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	nòcciolo
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	endocarpio
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	nòcciolo
<b>Scientific name</b>	endocarpo
<b>CONTEXT</b>	
<i>Il frutto è costituito dalla parte esterna, o epicarpo, che rappresenta circa l'1,5-3,5% del peso totale della drupa, dalla polpa, o mesocarpo, che rappresenta il 70-80%, dal nocciolo, o endocarpo, che rappresenta il 15-25% ed infine dal seme che costituisce il 2,5-4%.</i>	
<b>Source:</b> Liuzzi, S. (2015). Proprietà salutistiche dell'oleocantale quale componente fenolico dell'olio d'oliva [Tesi di Laurea Specialistica, Università di Pisa]. ETD. [ <a href="https://etd.adm.unipi.it/t/etd-09212015-142344/">https://etd.adm.unipi.it/t/etd-09212015-142344/</a> ]	

<b>pericarpio</b>	
biología botánica	
<b>Term reference</b>	Sadkaoui, A. (2010) Efecto de las condiciones de preparación de la pasta de la variedad Hojiblanca en el rendimiento del proceso y la composición del aceite [Tesis de máster, Universidad de Córdoba]. DOI. [10.13140/RG.2.2.24286.84804]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1202134
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Parte exterior del fruto de las plantas, que cubre las semillas.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://dle.rae.es/pericarpio">https://dle.rae.es/pericarpio</a> (27/07/2022)	
<b>Note (definition)</b>	El pericarpio está formado por tres capas: el epicarpio, el mesocarpio y el endocarpio.
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	pericarpio
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	pericarpio
<b>CONTEXT</b>	
<i>La acumulación de aceite en la oliva tiene lugar paralelamente al ensanchamiento activo de las células del pericarpio . Se segregan pequeñas gotas de aceite en los extremos del retículo endoplasmático que se fusionan seguidamente para formar gotas mayores que son impulsadas hacia la vacuola y se incorporan lentamente a ella.</i>	
<b>Source:</b> Sadkaoui, A. (2010) Efecto de las condiciones de preparación de la pasta de la variedad Hojiblanca en el rendimiento del proceso y la composición del aceite. Córdoba: Universidad de Córdoba. [ <a href="https://www.researchgate.net/profile/Abir-Sadkaoui/publication/306253696">https://www.researchgate.net/profile/Abir-Sadkaoui/publication/306253696</a> ]	

<b>péricarpe</b>	
<b>biologie</b> botanique	
<b>Term reference</b>	Trabelsi, L. (2020). Adaptation des stratégies nutritionnelles de l'olivier ( <i>Olea europaea</i> L.) à différents régimes hydriques en milieu aride [Thèse doctorale, École Nationale d'Ingénieurs de Sfax]. MESRS. [http://www.theses.rnu.tn/fr/dynamique/uploads/2f2863c6c9c30fb94339d68805bf5f0a.pdf]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1202134
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Ensemble des parties du fruit (épicarpe, mésocarpe, endocarpe) qui entoure et protège la graine.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.cnrtl.fr/definition/p%C3%A9ricarpe">https://www.cnrtl.fr/definition/p%C3%A9ricarpe</a> (27/07/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	péricarpe
<b>CONTEXT</b>	
<i>La troisième phase : la croissance reprend rapidement et se poursuit jusqu'à la maturité. Elle résulte d'une forte augmentation de volume des cellules du péricarpe du fruit et non de leur multiplication.</i>	
<b>Source:</b> Trabelsi, L. (2020). Adaptation des stratégies nutritionnelles de l'olivier ( <i>Olea europaea</i> L.) à différents régimes hydriques en milieu aride [Thèse doctorale, École Nationale d'Ingénieurs de Sfax]. MESRS. [http://www.theses.rnu.tn/fr/dynamique/uploads/2f2863c6c9c30fb94339d68805bf5f0a.pdf]	

<b>pericarpo</b>	
<b>biologia</b> botanica	
<b>Term reference</b>	Liuzzi, S. (2015). Proprietà salutistiche dell'oleocantale quale componente fenolico dell'olio d'oliva [Tesi di Laurea Specialistica, Università di Pisa]. ETD. [ <a href="https://etd.adm.unipi.it/t/etd-09212015-142344/">https://etd.adm.unipi.it/t/etd-09212015-142344/</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1202134
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>In botanica, la parete del frutto: deriva dalla parete dell'ovario per ulteriore differenziazione che ha luogo dopo la fecondazione della oosfera all'interno degli ovuli.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.treccani.it/vocabolario/pericarpo/">https://www.treccani.it/vocabolario/pericarpo/</a> (27/07/2022)	
<b>Note (definition)</b>	Vi si distinguono tre strati, uno esterno, l'epicarpo o esocarpo, uno intermedio, il mesocarpo, e uno più interno, l'endocarpo.
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	pericarpio
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	pericarpo
<b>CONTEXT</b>	
<i>I lignani non sono presenti nel pericarpo delle drupe, né nei rametti e foglie che possono accidentalmente essere spremuti insieme alle olive. Pertanto, come riescano a passare nell'olio divenendone una delle frazioni fenoliche più importanti non è ancora noto.</i>	
<b>Source:</b> Liuzzi, S. (2015). Proprietà salutistiche dell'oleocantale quale componente fenolico dell'olio d'oliva [Tesi di Laurea Specialistica, Università di Pisa]. ETD. [ <a href="https://etd.adm.unipi.it/t/etd-09212015-142344/">https://etd.adm.unipi.it/t/etd-09212015-142344/</a> ]	

<b>epicarpio</b>	
biología botánica	
<b>Term reference</b>	Sadkaoui, A. (2010) Efecto de las condiciones de preparación de la pasta de la variedad Hojiblanca en el rendimiento del proceso y la composición del aceite [Tesis de máster, Universidad de Córdoba]. DOI. [10.13140/RG.2.2.24286.84804]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Capa externa de las tres que forman el pericarpio de los frutos; p. ej., la piel del melocotón.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://dle.rae.es/epicarpio?m=form">https://dle.rae.es/epicarpio?m=form</a> (27/07/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	exocarpio, exocarpo
<b>Quasi synonym</b>	cáscara, piel, corteza
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	epicarpo
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	piel, cáscara
<b>Scientific name</b>	epicarpio, exocarpio
<b>CONTEXT</b>	
<i>El exocarpio o epicarpio es la capa exterior más fina del fruto. Este tejido está compuesto por la epidermis y su cutícula. La cutícula es fina en la época de la floración y polinización, cuando el ovario se encuentra todavía protegido por los pétalos, pero rápidamente se desarrolla para formar una gruesa capa protectora.</i>	
<b>Source:</b> Sadkaoui, A. (2010) Efecto de las condiciones de preparación de la pasta de la variedad Hojiblanca en el rendimiento del proceso y la composición del aceite [Tesis de máster, Universidad de Córdoba]. DOI. [10.13140/RG.2.2.24286.84804]	

	<b>épicarpe</b>
<b>biologie</b> botanique	
<b>Term reference</b>	Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Enveloppe extérieure du fruit.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://dictionnaire.lerobert.com/definition/epicarpe">https://dictionnaire.lerobert.com/definition/epicarpe</a> (27/07/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	exocarpe, épidenne
<b>Quasi synonym</b>	peau
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	peau
<b>Scientific name</b>	épicarpe, exocarpe
<b>CONTEXT</b>	
<i>Le fruit est une petite drupe ovoïde, noire violacé à maturité, contenant une importante quantité d'huile. Elle se compose de l'extérieur vers l'intérieur d'un épicarpe (peau), d'un mésocarpe (pulpe) dont les cellules se gorgent d'huile à partir du mois d'août, et d'un endocarpe (noyau) renfermant une graine.</i>	
<b>Source:</b> Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]	



<b>epicarpo</b>	
<b>biologia</b> botanica	
<b>Term reference</b>	Liuzzi, S. (2015). Proprietà salutistiche dell'oleocantale quale componente fenolico dell'olio d'oliva [Tesi di Laurea Specialistica, Università di Pisa]. ETD. [ <a href="https://etd.adm.unipi.it/t/etd-09212015-142344/">https://etd.adm.unipi.it/t/etd-09212015-142344/</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>In botanica, lo strato esterno della parete del frutto, ben distinto nei frutti carnosi (bacche e drupe), dove consiste di una pellicola formata da uno (epidermide) o più strati di cellule.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.treccani.it/vocabolario/epicarpo">https://www.treccani.it/vocabolario/epicarpo</a> (27/07/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	esocarpo, esocarpio
<b>Quasi synonym</b>	buccia, scorza
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	epicarpio
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	buccia, scorza
<b>Scientific name</b>	epicarpo, esocarpo
<b>CONTEXT</b>	
<i>Il frutto è costituito dalla parte esterna, o epicarpo, che rappresenta circa l'1,5-3,5% del peso totale della drupa, dalla polpa, o mesocarpo, che rappresenta il 70-80%, dal nocciolo, o endocarpo, che rappresenta il 15-25% ed infine dal seme che costituisce il 2,5-4%.</i>	
<b>Source:</b> Liuzzi, S. (2015). Proprietà salutistiche dell'oleocantale quale componente fenolico dell'olio d'oliva [Tesi di Laurea Specialistica, Università di Pisa]. ETD. [ <a href="https://etd.adm.unipi.it/t/etd-09212015-142344/">https://etd.adm.unipi.it/t/etd-09212015-142344/</a> ]	

<b>mesocarpio</b>	
<b>biología</b> botánica	
<b>Term reference</b>	Sadkaoui, A. (2010) Efecto de las condiciones de preparación de la pasta de la variedad Hojiblanca en el rendimiento del proceso y la composición del aceite [Tesis de máster, Universidad de Córdoba]. DOI. [10.13140/RG.2.2.24286.84804]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1254943
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Capa media de las tres que forman el pericarpio de los frutos; p. ej., la parte carnosa del melocotón.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://dle.rae.es/mesocarpio">https://dle.rae.es/mesocarpio</a> (27/07/2022)	
<b>Note (definition)</b>	En las drupas se conoce también como sarcocarpio.
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	pulpa, sarcocarpio, sarcocarpo, carne
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	mesocarpo
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	pulpa, carne
<b>Scientific name</b>	mesocarpio
<b>CONTEXT</b>	
<i>El mesocarpio o pulpa es el de mayor interés económico, al ser la parte comestible de la aceituna de mesa y el tejido donde se acumula el aceite. Su formación está condicionada por los procesos de división y expansión celular, influyendo tanto la tasa como la duración de dichos procesos, al igual que en otros frutos carnosos.</i>	
<b>Source:</b> Sadkaoui, A. (2010) Efecto de las condiciones de preparación de la pasta de la variedad Hojiblanca en el rendimiento del proceso y la composición del aceite [Tesis de máster, Universidad de Córdoba]. DOI. [10.13140/RG.2.2.24286.84804]	

<b>mésocarpe</b>	
<b>biologie</b> botanique	
<b>Term reference</b>	Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1254943
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Substance charnue qui se trouve entre l'épicarpe et l'endocarpe.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.cnrtl.fr/definition/mésocarpe">https://www.cnrtl.fr/definition/mésocarpe</a> (27/07/2022)	
<b>Note (definition)</b>	Le mésocarpe est appelé sarcocarpe quand on parle des drupes.
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	pulpe, sarcocarpe, chair
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	pulpe, chair
<b>Scientific name</b>	mésocarpe
<b>CONTEXT</b>	
<i>A noter que la partie la plus riche en huile est le mésocarpe (pulpe), tandis que le plus riche en cellulose brute est l'endocarpe (noyau).</i>	
<b>Source:</b> Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]	

<b>mesocarpo</b>	
<b>biologia</b> botanica	
<b>Term reference</b>	Liuzzi, S. (2015). Proprietà salutistiche dell'oleocantale quale componente fenolico dell'olio d'oliva [Tesi di Laurea Specialistica, Università di Pisa]. ETD. [ <a href="https://etd.adm.unipi.it/t/etd-09212015-142344/">https://etd.adm.unipi.it/t/etd-09212015-142344/</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1254943
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Parte mediana della parete del frutto, interposta tra l'epicarpo e l'endocarpo.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.treccani.it/enciclopedia/mesocarpo">https://www.treccani.it/enciclopedia/mesocarpo</a> (27/07/2022)	
<b>Note (definition)</b>	È molto evidente nelle drupe, dove è detto sarcocarpo.
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	polpa, sarcocarpo, sarcocarpio, carne
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	mesocarpio
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	polpa, carne
<b>Scientific name</b>	mesocarpo
<b>CONTEXT</b>	
<i>Ha una caratteristica forma ovale verde o nera composta da un epicarpo liscio con una cera protettiva che ostacola la disidratazione; al suo interno troviamo il mesocarpo carnoso e verdastrò, che contiene la polpa delle olive.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.lesquisivoglie.com/news-eventi/le-olive-e-la-loro-composizione">https://www.lesquisivoglie.com/news-eventi/le-olive-e-la-loro-composizione</a> (27/07/2022)	

<b>sarcocarpio</b>	
biología botánica	
<b>Term reference</b>	Gómez Carracedo, M. P. (2005). Aplicaciones al control de calidad industrial de la espectroscopia infrarroja media combinada con métodos quimiométricos multivariantes [Tesis doctoral, Universidade da Coruña]. CORE. [ <a href="https://core.ac.uk/download/pdf/61896392.pdf">https://core.ac.uk/download/pdf/61896392.pdf</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Mesocarpio carnoso.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://dle.rae.es/sarcocarpio?m=form">https://dle.rae.es/sarcocarpio?m=form</a> (28/07/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	mesocarpio, mesocarpo, pulpa, carne
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	sarcocarpo
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	pulpa, carne
<b>Scientific name</b>	sarcocarpio
<b>CONTEXT</b>	
<i>Drupa (melocotón, aceituna, cereza): es el fruto con mesocarpio carnoso y endocarpio (hueso) leñoso. En este caso el mesocarpio suele llamarse sarcocarpio (came).</i>	
<b>Source:</b> Gómez Carracedo, M. P. (2005). Aplicaciones al control de calidad industrial de la espectroscopia infrarroja media combinada con métodos quimiométricos multivariantes [Tesis doctoral, Universidade da Coruña]. CORE. [ <a href="https://core.ac.uk/download/pdf/61896392.pdf">https://core.ac.uk/download/pdf/61896392.pdf</a> ]	

<b>sarcocarpe</b>	
<b>biologie</b> botanique	
<b>Term reference</b>	<a href="https://fr.wikipedia.org/wiki/Drupe">https://fr.wikipedia.org/wiki/Drupe</a> (28/07/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Mésocarpe charnu.</i>	
<b>Source:</b> <a href="http://www.jean-marc-gil-touturlabotanique.fr/page/introduction-a-la-botanique/glossaire-botanique/glossaire/page-137.html">http://www.jean-marc-gil-touturlabotanique.fr/page/introduction-a-la-botanique/glossaire-botanique/glossaire/page-137.html</a> (28/07/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	mésocarpe, pulpe, chair
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	pulpe, chair
<b>Scientific name</b>	sarcocarpe
<b>CONTEXT</b>	
<i>La drupe est caractérisée par un péricarpe composé d'une partie charnue (le mésocarpe appelé sarcocarpe, recouvert par l'épicarpe membraneux) et d'une partie sclérifiée donc dure (l'endocarpe appelé sclérocarme formant le noyau).</i>	
<b>Source:</b> <a href="http://www.jean-marc-gil-touturlabotanique.fr/page/introduction-a-la-botanique/glossaire-botanique/glossaire/page-137.html">http://www.jean-marc-gil-touturlabotanique.fr/page/introduction-a-la-botanique/glossaire-botanique/glossaire/page-137.html</a> (28/07/2022)	

<b>sarcocarpo</b>	
<b>biologia</b> botanica	
<b>Term reference</b>	<a href="https://www.treccani.it/enciclopedia/sarcocarpo">https://www.treccani.it/enciclopedia/sarcocarpo</a> (13/06/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>In botanica, nome del mesocarpo quando presenta consistenza carnosa e un certo spessore, come nelle drupe.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.treccani.it/enciclopedia/sarcocarpo">https://www.treccani.it/enciclopedia/sarcocarpo</a> (13/06/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	mesocarpo, mesocarpio, polpa, carne
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	sarcocarpio
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	polpa, carne
<b>Scientific name</b>	sarcocarpo
<b>CONTEXT</b>	
<i>Una femmina può emettere parecchie centinaia di germi. Essi richiedono da 2 a 6 giorni d'incubazione, dopo di che lasciano sgusciare le larve: queste si nutrono del sarcocarpo scavandosi delle gallerie irregolari e tortuose e raggiungono la maturità in 12-20 giorni.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.treccani.it/enciclopedia/mosca-olearia_%28Enciclopedia-Italiana%29/">https://www.treccani.it/enciclopedia/mosca-olearia_%28Enciclopedia-Italiana%29/</a> (13/06/2022)	

	flavor
cata	
Term reference	Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUB. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]
Note (term)	
IATE ID	1443038
<b>SEMANTICS</b>	
Part of speech	sustantivo
Definition	<i>Conjunto de sensaciones olfativas, gustativas, táctiles y sinestésicas que se producen en la cavidad bucal y nasal al degustar un alimento.</i>
Source:	Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.
Note (definition)	
Synonym	
Quasi synonym	
<b>VARIATION</b>	
Orthographic variant	
Acronym	
Abbreviation	
Common name	
Scientific name	flavor
<b>CONTEXT</b>	
<i>La variedad de la aceituna aporta al aceite obtenido diferentes atributos sensoriales que le confieren una fragancia, un flavor y un color característicos, y una composición en nutrientes.</i>	
Source:	Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUB. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]



	<b>flaveur</b>
<b>dégustation</b>	
<b>Term reference</b>	Trabelsi, L. (2020). Adaptation des stratégies nutritionnelles de l'olivier ( <i>Olea europaea</i> L.) à différents régimes hydriques en milieu aride [Thèse doctorale, École Nationale d'Ingénieurs de Sfax]. MESRS. [http://www.theses.rnu.tn/fr/dynamique/uploads/2f2863c6c9c30fb94339d68805bf5f0a.pdf]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1443038
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>L'ensemble des sensations olfactives, gustatives et tactiles perçues lors de la dégustation qui permettent l'appréciation sensorielle d'un aliment.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://glossaire.jusdolive.fr/glossary/flaveur/">https://glossaire.jusdolive.fr/glossary/flaveur/</a> (28/07/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	flaveur
<b>CONTEXT</b>	
<i>Les phénols totaux sont classés parmi les composés mineurs les plus importants de l'huile d'olive. Ils lui confèrent son goût et sa flaveur et jouent un rôle antioxydant. La qualité de l'huile d'olive est intimement liée à sa teneur en composés phénoliques antioxydants.</i>	
<b>Source:</b> Trabelsi, L. (2020). Adaptation des stratégies nutritionnelles de l'olivier ( <i>Olea europaea</i> L.) à différents régimes hydriques en milieu aride [Thèse doctorale, École Nationale d'Ingénieurs de Sfax]. MESRS. [http://www.theses.rnu.tn/fr/dynamique/uploads/2f2863c6c9c30fb94339d68805bf5f0a.pdf]	

	<b>flavor</b>
<b>degustazione</b>	
<b>Term reference</b>	<a href="https://oliocristofaro.it/flavor-caratteristiche-sensoriali-olio/">https://oliocristofaro.it/flavor-caratteristiche-sensoriali-olio/</a> (28/07/2022)
<b>Note (term)</b>	Il termine è invariabile anche al plurale.
<b>IATE ID</b>	1443038
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>I flavor identificano l'impressione sensoriale dell'olio di oliva, determinata principalmente dai sensi chimici del gusto e dell'olfatto.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://oliocristofaro.it/flavor-caratteristiche-sensoriali-olio/">https://oliocristofaro.it/flavor-caratteristiche-sensoriali-olio/</a> (28/07/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	sentore
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	flavour
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	flavor
<b>CONTEXT</b>	
<i>All'olfatto l'olio stanco non manifesta alcun flavor particolare, è alla prova orale che evidenzia una certa mollezza e una mancanza di personalità.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://oliocristofaro.it/quali-sono-i-flavor-tipici-dausati-da-una-cattiva-conservazione-dellolio/">https://oliocristofaro.it/quali-sono-i-flavor-tipici-dausati-da-una-cattiva-conservazione-dellolio/</a> (28/07/2022)	

<b>mosca del olivo</b>	
<b>entomología</b> entomología agraria	
<b>Term reference</b>	Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [http://hdl.handle.net/10481/21632]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	139296
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Insecto considerado plaga del olivo, que en estado adulto es una pequeña mosca que pica las aceitunas sanas para hacer la puesta de huevos en su interior, de los que nacen larvas que se alimentan de la pulpa de las aceitunas excavando galerías, lo que provoca en el fruto pérdida de peso, propagación de microorganismos, podredumbre y caída prematura.</i>	
<b>Source:</b> Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	mosca aceitera
<b>Quasi synonym</b>	Dacus oleae, Bactrocera oleae
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	mosca del olivo
<b>Scientific name</b>	Dacus oleae, Bactrocera oleae
<b>CONTEXT</b>	
<i>Entre las plagas que pueden causar daños importantes en la calidad, cabe destacar la mosca del olivo, Dacus oleae Bern, y dentro de las enfermedades, el Gloesporium y en menor proporción, el repilo o Spilocaea Oleagina.</i>	
<b>Source:</b> Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [http://hdl.handle.net/10481/21632]	

<b>mouche de l'olive</b>	
<b>entomologie</b> entomologie agricole	
<b>Term reference</b>	Henry, S. (2018). L'huile d'olive : son intérêt nutritionnel, ses utilisations en pharmacie et en cosmétique [Thèse doctorale, Université de Lorraine]. HAL. [ <a href="https://hal.univ-lorraine.fr/hal-01731806">https://hal.univ-lorraine.fr/hal-01731806</a> ].
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	139296
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Espèce d'insectes diptères brachycères de la famille des Tephritidae et de la sous-famille des Dacinae.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://fr.wikipedia.org/wiki/Mouche_de_l%27olive">https://fr.wikipedia.org/wiki/Mouche_de_l%27olive</a> (29/07/2022)	
<b>Note (definition)</b>	C'est un ravageur de l'olive, responsable de dégâts substantiels dans le bassin méditerranéen et dans les zones du monde à climat méditerranéen où cette culture a été introduite. Cette mouche ne parasite que les oliviers.
<b>Synonym</b>	mouche de l'olivier
<b>Quasi synonym</b>	Dacus oleae, Bactrocera oleae
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	mouche des olives
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	mouche de l'olive
<b>Scientific name</b>	Dacus oleae, Bactrocera oleae
<b>CONTEXT</b>	
<i>La mouche de l'olive adulte mesure 4 à 5 mm de long. La tête est orangée avec des yeux à facettes bleu-vert. Le thorax est noir avec des bandes grisâtres sur le dos, et se termine par un triangle blanc-crème. Les pattes sont orangées. L'abdomen est également orange avec des tâches noires. Les ailes sont transparentes, avec un point noir à leur extrémité, caractéristique de l'espèce.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.agro.basf.fr/fr/cultures/arboriculture/ravageurs_des_arbres_fruitiers/mouche_de_l_olive/">https://www.agro.basf.fr/fr/cultures/arboriculture/ravageurs_des_arbres_fruitiers/mouche_de_l_olive/</a> (29/07/2022)	

<b>mosca olearia</b>	
entomologia entomologia agraria	
<b>Term reference</b>	<a href="https://www.treccani.it/enciclopedia/mosca-olearia_%28Enciclopedia-Italiana%29/">https://www.treccani.it/enciclopedia/mosca-olearia_%28Enciclopedia-Italiana%29/</a> (29/07/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	139296
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>È un insetto appartenente alla sottofamiglia dei Dacinae Munro, 1984. (Diptera Brachycera Schizophora Acalyptratae Tephritidae). È una specie carpofaga, la cui larva è una minatrice della drupa dell'olivo. È considerata l'avversità più grave a carico dell'olivo.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://it.wikipedia.org/wiki/Bactrocera_oleae">https://it.wikipedia.org/wiki/Bactrocera_oleae</a> (29/07/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	mosca dell'olivo, mosca delle olive
<b>Quasi synonym</b>	Dacus oleae, Bactrocera oleae
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	mosca olearia
<b>Scientific name</b>	Dacus oleae, Bactrocera oleae
<b>CONTEXT</b>	
<i>La mosca dell'olivo appartiene alla famiglia dei ditteri, la stessa della mosca della frutta e di quella del ciliegio. Si differenzia da queste ultime per alcune caratteristiche morfologiche: l'adulto della mosca olearia è uno tra i meno vistosi insetti della famiglia.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.ortodacoltivare.it/insetti/mosca-olivo.html">https://www.ortodacoltivare.it/insetti/mosca-olivo.html</a> (29/07/2022)	

	<b>alcuza</b>
<b>industria agroalimentaria</b> conservación de los alimentos	
<b>Term reference</b>	Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]
<b>Note (term)</b>	Es más frecuente utilizar el sinónimo 'aceitera'.
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Vasija de hojalata o de otros materiales, generalmente de forma cónica, en que se guarda el aceite para diversos usos.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://dle.rae.es/alcuza?m=form">https://dle.rae.es/alcuza?m=form</a> (02/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	aceitera
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Los musulmanes contribuyeron a la expansión del cultivo del olivar en la Bética y a su difusión aumentando las exportaciones de aceite de oliva desde Al-Andalus, dada su enorme producción y apertura del comercio por las rutas mediterráneas. En el Corán el olivo aparece citado en numerosas ocasiones pues es el árbol por excelencia en la tradición islámica por estar asociado a la luz (con su aceite alimentaban sus lámparas en mezquitas y hogares). Son numerosas las palabras de origen árabe usadas actualmente relacionadas con el lenguaje de la almazara (alcuza , aceite, aceituna, etc.).</i>	
<b>Source:</b> Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]	

<b>burette d'huile d'olive</b>	
industrie agroalimentaire conservation des aliments	
<b>Term reference</b>	<a href="https://fr.oliveoiltimes.com/world/mouse-in-olive-oil-cruet-spurs-new-push-for-ban/36849">https://fr.oliveoiltimes.com/world/mouse-in-olive-oil-cruet-spurs-new-push-for-ban/36849</a> (02/08/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Petit vase à goulot étroit, en verre ou en métal, généralement pourvu d'une anse, destiné à contenir de l'huile pour les usages domestiques.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.cnrtl.fr/definition/burette">https://www.cnrtl.fr/definition/burette</a> (02/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	burette, burette d'huile, burette à huile
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	burette à huile d'olive
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>La découverte d'une souris vivante dans la burette d'huile d'olive sur une table de restaurant parisien a suscité de nouveaux appels à l'interdiction des récipients rechargeables</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://fr.oliveoiltimes.com/world/mouse-in-olive-oil-cruet-spurs-new-push-for-ban/36849">https://fr.oliveoiltimes.com/world/mouse-in-olive-oil-cruet-spurs-new-push-for-ban/36849</a> (02/08/2022)	

	<b>oliera</b>
<b>industria agroalimentare</b> conservazione degli alimenti	
<b>Term reference</b>	<a href="https://www.lastampa.it/cultura/2014/11/23/news/addio-alle-vecchie-oliera-da-domani-1.35594367/">https://www.lastampa.it/cultura/2014/11/23/news/addio-alle-vecchie-oliera-da-domani-1.35594367/</a> (02/08/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Ampolla contenente l'olio.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://dizionari.repubblica.it/Italiano/O/oliera.html">https://dizionari.repubblica.it/Italiano/O/oliera.html</a> (02/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>L'oliera di solito ha una funzione culinaria, come contenitore di condimenti liquidi come olio d'oliva o aceto (acetiera). Spesso hanno un filtro incorporato per filtrare erbe e altri ingredienti solidi in modo che il liquido sia chiaro quando viene versato nel piatto.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://it.wikipedia.org/wiki/Oliera">https://it.wikipedia.org/wiki/Oliera</a> (02/08/2022)	



	<b>aceitera</b>
<b>industria agroalimentaria</b> conservación de los alimentos	
<b>Term reference</b>	Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Recipiente que se usa para guardar el aceite, especialmente el comestible.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://dle.rae.es/aceitero">https://dle.rae.es/aceitero</a> (02/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	alcuza
<b>Quasi synonym</b>	vinagrera
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>La aceitera es un utensilio de cocina que ofrece numerosas ventajas, no solo para conservar el aceite en un recipiente más resistente, sino también para servir con precisión la cantidad de aceite justa, evitando ensuciar (sistema antigoteo) y añadiendo un toque más estético a la mesa.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://elpais.com/escaparate/2022-05-10/las-mejores-aceiteras.html">https://elpais.com/escaparate/2022-05-10/las-mejores-aceiteras.html</a> (17/06/2022)	

<b>burette d'huile d'olive</b>	
<b>industrie agroalimentaire</b>	
conservation des aliments	
<b>Term reference</b>	<a href="https://fr.oliveoiltimes.com/world/mouse-in-olive-oil-cruet-spurs-new-push-for-ban/36849">https://fr.oliveoiltimes.com/world/mouse-in-olive-oil-cruet-spurs-new-push-for-ban/36849</a> (02/08/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Petit vase à goulot étroit, en verre ou en métal, généralement pourvu d'une anse, destiné à contenir de l'huile pour les usages domestiques.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.cnrtl.fr/definition/burette">https://www.cnrtl.fr/definition/burette</a> (02/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	burette, burette d'huile, burette à huile
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	burette à huile d'olive
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>La découverte d'une souris vivante dans la burette d'huile d'olive sur une table de restaurant parisien a suscité de nouveaux appels à l'interdiction des récipients rechargeables</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://fr.oliveoiltimes.com/world/mouse-in-olive-oil-cruet-spurs-new-push-for-ban/36849">https://fr.oliveoiltimes.com/world/mouse-in-olive-oil-cruet-spurs-new-push-for-ban/36849</a> (02/08/2022)	

	<b>oliera</b>
<b>industria agroalimentare</b> conservazione degli alimenti	
<b>Term reference</b>	<a href="https://www.lastampa.it/cultura/2014/11/23/news/addio-alle-vecchie-oliera-da-domani-1.35594367/">https://www.lastampa.it/cultura/2014/11/23/news/addio-alle-vecchie-oliera-da-domani-1.35594367/</a> (02/08/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Ampolla contenente l'olio.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://dizionari.repubblica.it/Italiano/O/oliera.html">https://dizionari.repubblica.it/Italiano/O/oliera.html</a> (02/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>L'oliera di solito ha una funzione culinaria, come contenitore di condimenti liquidi come olio d'oliva o aceto (acetiera). Spesso hanno un filtro incorporato per filtrare erbe e altri ingredienti solidi in modo che il liquido sia chiaro quando viene versato nel piatto.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://it.wikipedia.org/wiki/Oliera">https://it.wikipedia.org/wiki/Oliera</a> (17/06/2022)	

<b>vinagrera</b>	
<b>industria agroalimentaria</b>	
conservación de los alimentos	
<b>Term reference</b>	<a href="https://es.wikipedia.org/wiki/Vinagrera_(recipiente)">https://es.wikipedia.org/wiki/Vinagrera_(recipiente)</a> (02/08/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Pieza de madera, metal o cristal con dos o más ampollitas o frascos para solo aceite y vinagre, o para estos y otros condimentos, la cual se emplea en el servicio de la mesa de comer.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://dle.rae.es/vinagrero">https://dle.rae.es/vinagrero</a> (02/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	aceiteras, vinagreras
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>El modelo más popular tiene un asa y dos boquillas, una gruesa en su parte superior para rellenarlo y un caño fino lateral para aliñar. Algunas van protegidas con un tapón de corcho provisto de un pequeño ojal o canalón para dejar pasar el aire, que evita la formación del vacío en el momento de servir. Hoy en día la vinagrera suele tener una función culinaria, como contenedor de condimentos líquidos como el aceite de oliva o el vinagre.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://es.wikipedia.org/wiki/Vinagrera_(recipiente)">https://es.wikipedia.org/wiki/Vinagrera_(recipiente)</a> (02/08/2022)	

	<b>huilier</b>
<b>industrie agroalimentaire</b>	
conservation des aliments	
<b>Term reference</b>	<a href="https://fr.wiktionary.org/wiki/huilier">https://fr.wiktionary.org/wiki/huilier</a> (02/08/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Accessoire de table composé de deux burettes pour l'huile et le vinaigre (et parfois d'une salière et d'un moutardier).</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.cnrtl.fr/definition/huilier">https://www.cnrtl.fr/definition/huilier</a> (02/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>La monture en métal de l'huilier est soit massive et repoussée d'ornements, soit ciselée à jour.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://fr.wiktionary.org/wiki/huilier">https://fr.wiktionary.org/wiki/huilier</a> (02/08/2022)	

<b>oliera</b>	
<b>industria agroalimentare</b>	
conservazione degli alimenti	
<b>Term reference</b>	<a href="https://www.treccani.it/vocabolario/oliera">https://www.treccani.it/vocabolario/oliera</a> (02/08/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Oggetto costituito da due ampolle, una per l'olio e l'altra per l'aceto, in genere di vetro o di cristallo o anche d'altro materiale (ceramica, porcellana, materia plastica), sorrette o tenute insieme da un supporto, generalm. di metallo o anche d'altro materiale (ceramica, porcellana, legno, ecc.), usate per condire a tavola l'insalata o altre vivande.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.treccani.it/vocabolario/oliera">https://www.treccani.it/vocabolario/oliera</a> (02/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	acetoliera
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>L'oliera di solito ha una funzione culinaria, come contenitore di condimenti liquidi come olio d'oliva o aceto (acetiera). Spesso hanno un filtro incorporato per filtrare erbe e altri ingredienti solidi in modo che il liquido sia chiaro quando viene versato nel piatto.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://it.wikipedia.org/wiki/Oliera">https://it.wikipedia.org/wiki/Oliera</a> (02/08/2022)	

	<b>aceitera</b>
<b>elaiotecnia</b>	
<b>Term reference</b>	<a href="https://www.efc.com/efc/espana/sociedad/una-empresa-aceitera-de-cordoba-paga-atrasos-solo-a-sus-trabajadores-hombres/10004-3638918">https://www.efc.com/efc/espana/sociedad/una-empresa-aceitera-de-cordoba-paga-atrasos-solo-a-sus-trabajadores-hombres/10004-3638918</a> (02/08/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Empresa dedicada al tratamiento del aceite.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://dle.rae.es/aceitero">https://dle.rae.es/aceitero</a> (02/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	empresa aceitera
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>El sindicato CCOO ha denunciado a una aceitera de Lucena (Córdoba) por discriminación por razón de género al no abonar a sus empleadas atrasos alegando que en el convenio se "habla de trabajadores pero no de trabajadoras".</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.efc.com/efc/espana/sociedad/una-empresa-aceitera-de-cordoba-paga-atrasos-solo-a-sus-trabajadores-hombres/10004-3638918">https://www.efc.com/efc/espana/sociedad/una-empresa-aceitera-de-cordoba-paga-atrasos-solo-a-sus-trabajadores-hombres/10004-3638918</a> (02/08/2022)	

	<b>huilerie</b>
<b>oléotechnie</b>	
<b>Term reference</b>	Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Entreprise spécialisée dans la production d'huile végétale.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://fr.wikipedia.org/wiki/Production_d%27huile">https://fr.wikipedia.org/wiki/Production_d%27huile</a> (02/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	entreprise oléicole
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>L'approvisionnement en olives ne sera pas importante, ce qui impacte la production d'huile d'olive. L'huilerie est une entreprise de service. Les exploitants ramènent leur récolte et nous procédons à sa transformation en huile.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.horizons.dz/consequences-des-feux-de-foret-de-2021-la-production-oleicole-au-plus-bas/">https://www.horizons.dz/consequences-des-feux-de-foret-de-2021-la-production-oleicole-au-plus-bas/</a> (02/08/2022)	



<b>elaiopolio</b>	
<b>elaiotecnica</b>	
<b>Term reference</b>	<a href="https://ruvolive.it/2017/07/04/nuovi-investimenti-per-lelaiopolio-cooperativo-il-rosone/">https://ruvolive.it/2017/07/04/nuovi-investimenti-per-lelaiopolio-cooperativo-il-rosone/</a> (02/08/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Azienda olearia.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://dizionari.repubblica.it/Italiano/E/elaiopolio.html">https://dizionari.repubblica.it/Italiano/E/elaiopolio.html</a> (02/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	azienda olivicola, azienda olearia
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Lo scorso 16 giugno, il Consiglio d'amministrazione dell'elaiopolio cooperativo della Riforma fondiaria di Ruvo di Puglia "Il rosone" ha deliberato il via libera a nuovi investimenti dedicati a servizi aggiuntivi da offrire ai propri soci.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://ruvolive.it/2017/07/04/nuovi-investimenti-per-lelaiopolio-cooperativo-il-rosone/">https://ruvolive.it/2017/07/04/nuovi-investimenti-per-lelaiopolio-cooperativo-il-rosone/</a> (02/08/2022)	

	<b>aceitero</b>
<b>elaiotecnia</b>	
<b>Term reference</b>	<a href="https://dle.rae.es/aceitero?m=form">https://dle.rae.es/aceitero?m=form</a> (02/08/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	adjetivo
<b>Definition</b>	
<i>Perteneciente o relativo al aceite.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://dle.rae.es/aceitero?m=form">https://dle.rae.es/aceitero?m=form</a> (02/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Canal Sur Televisión estrena hoy, a las 11:45 horas, el primer capítulo de la serie documental “Virgen extra, el Oro de Andalucía”, una producción audiovisual que rinde homenaje a todos los hombres y mujeres del olivar andaluz. La serie consta de tres capítulos de casi una hora de duración, que narran la historia milenaria del aceite de oliva virgen y del olivar con Andalucía, sus olivareros y sus pueblos aceiteros como grandes protagonistas.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.diariojaen.es/cultura/estreno-de-un-documental-sobre-el-aceite-DA1020216">https://www.diariojaen.es/cultura/estreno-de-un-documental-sobre-el-aceite-DA1020216</a> (02/08/2022)	

	<b>huilier</b>
<b>oléotechnie</b>	
<b>Term reference</b>	<a href="https://www.cnrtl.fr/definition/huilier">https://www.cnrtl.fr/definition/huilier</a> (02/08/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	adjectif
<b>Definition</b>	
<i>Relative à la fabrication des huiles.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.cnrtl.fr/definition/huilier">https://www.cnrtl.fr/definition/huilier</a> (02/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>L'État s'est-il jamais demandé pourquoi tous les milliards injectés chaque année dans le secteur n'ont pas encore permis d'assurer l'autosuffisance en riz ? Comment en est-on arrivés à tuer la filière tomate ou l'industrie huilière ?</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.seneplus.com/opinions/suicide-mode-demploi">https://www.seneplus.com/opinions/suicide-mode-demploi</a> (02/08/2022)	

	<b>oleario</b>
<b>elaiotecnica</b>	
<b>Term reference</b>	Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [http://tesi.luiss.it/27657]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	aggettivo
<b>Definition</b>	
<i>Relativo all'olio e alle olive, specialmente dal punto di vista produttivo e commerciale.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.dizionario-italiano.it/dizionario-italiano.php?parola=oleario">https://www.dizionario-italiano.it/dizionario-italiano.php?parola=oleario</a> (02/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>L'olio ottenuto presso i Romani era di ottima qualità come dimostrato nelle opere dei primi scrittori latini riguardanti il mantenimento degli uliveti e la produzione dell'olio. Tracce del processo di perfezionamento della tecnica olearia messo in atto dai Romani sono ravvisabili nella più antica opera di agronomia il Liber de agricultura realizzata da Marco Porcio Catone.</i>	
<b>Source:</b> Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [http://tesi.luiss.it/27657]	

<b>aceituna de mesa</b>	
agricultura olivicultura	
<b>Term reference</b>	Sadkaoui, A. (2010) Efecto de las condiciones de preparación de la pasta de la variedad Hojiblanca en el rendimiento del proceso y la composición del aceite [Tesis de máster, Universidad de Córdoba]. DOI. [10.13140/RG.2.2.24286.84804]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Aceituna preparada para consumo directo.</i>	
<b>Source:</b> Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.	
<b>Note (definition)</b>	La Norma de Calidad emitida por el Consejo Oleícola Internacional (1980) clasifica las aceitunas de mesa en los siguientes tipos: verdes, color cambiante, tipo negras y ennegrecidas.
<b>Synonym</b>	oliva de mesa
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>El olivo ocupa en España toda la cuenca mediterránea. Se encuentra repartido por casi toso el territorio nacional, lo que le lleva a la cabeza de la producción de aceitunas en el mundo, alcanzando unas cifras medias anuales de 1.028.000 toneladas de aceite de oliva y de 475.00 toneladas de aceituna de mesa en la campaña 2008-2009</i>	
<b>Source:</b> Sadkaoui, A. (2010) Efecto de las condiciones de preparación de la pasta de la variedad Hojiblanca en el rendimiento del proceso y la composición del aceite [Tesis de máster, Universidad de Córdoba]. DOI. [10.13140/RG.2.2.24286.84804]	

<b>olive de table</b>	
agriculture oléiculture	
<b>Term reference</b>	Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	<i>Nom générique du fruit de l'olivier domestique (<i>Olea europaea</i> L. subsp. <i>europaea</i>, var. <i>europaea</i>), ayant subi un traitement spécifique afin d'être conservé puis consommé.</i>
<b>Source:</b> <a href="https://fr.wikipedia.org/wiki/Olive_de_table">https://fr.wikipedia.org/wiki/Olive_de_table</a> (02/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	olive de conserve, olive de bouche
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Il est très important d'informer et de sensibiliser la collectivité sur le service environnemental de l'oliveraie en tant que puits de carbone, car les pays membres du COI contribuent à plus de 96% de la production mondiale d'huile d'olive et d'olives de table et par conséquent le COI doit jouer son rôle primordial pour montrer le rôle de l'oliveraie comme alliée contre le changement climatique.</i>	
<b>Source:</b> Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]	

<b>oliva da tavola</b>	
agricoltura olivicoltura	
<b>Term reference</b>	De Simone, M. (2013). Indagine sulla diversità intra-varietale nelle principali cultivar di olivo ( <i>Olea europaea</i> L.) Siciliane [Tesi di dottorato, Università degli Studi di Palermo]. CORE. <a href="https://core.ac.uk/download/pdf/53288074.pdf">https://core.ac.uk/download/pdf/53288074.pdf</a>
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	<i>Varietà di olive piuttosto grosse dal nocciolo piccolo che, variamente trattate e conservate, sono commercializzate spec. per essere usate come antipasto.</i>
<b>Source:</b> <a href="https://dizionario.internazionale.it/parola/olive-da-tavola">https://dizionario.internazionale.it/parola/olive-da-tavola</a> (02/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	oliva da mensa
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Il rinnovato interesse da parte dei consumatori verso la qualità delle produzioni tipiche oggi associate all'origine ed alla tipicità dell'olio di oliva e delle olive da tavola, garanzia di sicurezza e salubrità ha indotto le comunità scientifiche ad attivarsi affinché si eviti il più possibile la perdita della specificità varietale e la scomparsa di genotipi potenzialmente interessanti.</i>	
<b>Source:</b> De Simone, M. (2013). Indagine sulla diversità intra-varietale nelle principali cultivar di olivo ( <i>Olea europaea</i> L.) Siciliane [Tesi di dottorato, Università degli Studi di Palermo]. CORE. <a href="https://core.ac.uk/download/pdf/53288074.pdf">https://core.ac.uk/download/pdf/53288074.pdf</a>	

<b>aceituna de aceite</b>	
agricultura olivicultura	
<b>Term reference</b>	Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Aceituna destinada a la producción de aceite.</i>	
<b>Source:</b> Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	aceituna para almazara, aceituna de almazara, aceituna de molino, aceituna para molino
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	aceituna para aceite
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>La campaña de aceituna de aceite ha empezado con casi un mes de retraso sobre lo habitual en Monterrubio de la Serena, una de las grandes zonas productoras de Extremadura y que tiene denominación de origen.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.hoy.es/agro/aceite-oliva-extremeno-20190104003051-ntvo.html">https://www.hoy.es/agro/aceite-oliva-extremeno-20190104003051-ntvo.html</a> (02/08/2022)	



<b>olive à huile</b>	
agriculture oléiculture	
<b>Term reference</b>	Henry, S. (2018). L'huile d'olive : son intérêt nutritionnel, ses utilisations en pharmacie et en cosmétique [Thèse doctorale, Université de Lorraine]. HAL. [ <a href="https://hal.univ-lorraine.fr/hal-01731806">https://hal.univ-lorraine.fr/hal-01731806</a> ].
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Olive destinée à la production d'huile.</i>	
<b>Source:</b> Trabelsi, L. (2020). Adaptation des stratégies nutritionnelles de l'olivier ( <i>Olea europaea</i> L.) à différents régimes hydriques en milieu aride [Thèse doctorale, École Nationale d'Ingénieurs de Sfax]. MESRS. [ <a href="http://www.theses.rnu.tn/fr/dynamique/uploads/2f">http://www.theses.rnu.tn/fr/dynamique/uploads/2f</a> ]	
<b>Note (definition)</b>	Définition créée à partir des informations présentes sur le document utilisé comme source.
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	olive pour huile
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Actuellement, la mécanisation totale de la cueillette, par vibration au niveau du tronc ou des branches, est de plus en plus envisagée bien qu'elle ne puisse pas s'adapter à tous les vergers. Notons que cette technique n'est possible que sur les olives à huile ou les olives de table récoltées en noir car les vertes chutent très mal. Il faut, en effet, tenir compte des forces d'abscission c'est-à-dire des conditions de résistance au détachement des olives.</i>	
<b>Source:</b> Henry, S. (2018). L'huile d'olive : son intérêt nutritionnel, ses utilisations en pharmacie et en cosmétique [Thèse doctorale, Université de Lorraine]. HAL. [ <a href="https://hal.univ-lorraine.fr/hal-01731806">https://hal.univ-lorraine.fr/hal-01731806</a> ].	

<b>oliva da olio</b>	
agricoltura olivicoltura	
<b>Term reference</b>	Santoro, N. G. B. (2011). Produzione sostenibile in agricoltura: un modello di business per l'olio di oliva [Tesi di Laurea Specialistica, Politecnico di Milano]. POLITesi. [ <a href="http://hdl.handle.net/10589/27501">http://hdl.handle.net/10589/27501</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Oliva riservata alla frantumazione per estrarne l'olio.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.treccani.it/vocabolario/oliva">https://www.treccani.it/vocabolario/oliva</a> (17/06/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	oliva da frantoio
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	oliva per olio
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>In generale, l'andamento produttivo delle olive da olio, fortemente legato a clima, patogeni e altre problematiche, si presenta decisamente più instabile rispetto a quello delle olive da mensa, dove determinanti sono i consumi che difficilmente cambiano da un anno all'altro.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.fruitjournal.com/olive-varietal-ulivo-impianti-cultivar-xylella-produzione-olio/">https://www.fruitjournal.com/olive-varietal-ulivo-impianti-cultivar-xylella-produzione-olio/</a> (02/08/2022)	

<b>dieta mediterránea</b>	
<b>Patrimonio de la Humanidad</b> Patrimonio cultural	
<b>Term reference</b>	Cabrera Martínez, E. (2016). Análisis de la actitud del consumidor andaluz hacia las categorías de aceite de oliva: factores que dificultan su diferenciación por calidades [Tesis doctoral, Universidad de Córdoba]. URI. <a href="http://hdl.handle.net/10396/14031">http://hdl.handle.net/10396/14031</a>
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	<i>Régimen alimenticio de los países de la cuenca del mar Mediterráneo basado preferentemente en cereales, legumbres, hortalizas, aceite de oliva y vino.</i>
<b>Source:</b> <a href="https://dle.rae.es/dieta#Cz7iWjs">https://dle.rae.es/dieta#Cz7iWjs</a> (03/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	Adaptación de la locución inglesa 'mediterranean food style', referida a las costumbres alimenticias de las poblaciones italianas de los años 1950 y griegas de los años 1960.
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	DM
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>La fuerte vinculación del aceite de oliva con la reconocida dieta mediterránea hace que los consumidores tengan una imagen positiva del aceite de oliva, como la de un producto saludable, siendo este el principal motivo de compra.</i>	
<b>Source:</b> Cabrera Martínez, E. (2016). Análisis de la actitud del consumidor andaluz hacia las categorías de aceite de oliva: factores que dificultan su diferenciación por calidades [Tesis doctoral, Universidad de Córdoba]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/10396/14031">http://hdl.handle.net/10396/14031</a> ]	

<b>régime méditerranéen</b>	
<b>Patrimoine de l'humanité</b> Patrimoine culturel immatériel	
<b>Term reference</b>	Henry, S. (2018). L'huile d'olive : son intérêt nutritionnel, ses utilisations en pharmacie et en cosmétique [Thèse doctorale, Université de Lorraine]. HAL. [ <a href="https://hal.univ-lorraine.fr/hal-01731806">https://hal.univ-lorraine.fr/hal-01731806</a> ].
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Ensemble de compétences, de connaissances, de pratiques et de traditions allant du paysage à la table, en passant par les cultures, la récolte, la pêche, la conservation, la transformation, la préparation et, en particulier, la consommation de nourriture.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://fr.oliveoiltimes.com/world/mediterranean-diet-unesco-intangible-heritage-list/9269">https://fr.oliveoiltimes.com/world/mediterranean-diet-unesco-intangible-heritage-list/9269</a> (03/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	diète méditerranéenne, régime crétois
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	RM
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Le régime méditerranéen (du grec <i>diata</i> ou mode de vie) englobe plus que la nourriture. Il favorise l'interaction sociale, car les repas en commun sont la pierre angulaire des coutumes sociales et des événements festifs. Il a donné naissance à un ensemble considérable de connaissances, de chansons, de maximes, de contes et de légendes.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://fr.oliveoiltimes.com/world/mediterranean-diet-unesco-intangible-heritage-list/9269">https://fr.oliveoiltimes.com/world/mediterranean-diet-unesco-intangible-heritage-list/9269</a> (03/08/2022)	

<b>dieta mediterranea</b>	
<b>Patrimonio dell'umanità</b> patrimonio immateriale	
<b>Term reference</b>	Liuzzi, S. (2015). Proprietà salutistiche dell'oleocantale quale componente fenolico dell'olio d'oliva [Tesi di Laurea Specialistica, Università di Pisa]. ETD. [ <a href="https://etd.adm.unipi.it/t/etd-09212015-142344/">https://etd.adm.unipi.it/t/etd-09212015-142344/</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Modello alimentare diffuso nei paesi del bacino mediterraneo, relativamente ricco di amidi e con moderato apporto di proteine animali, abbondante olio di oliva, ortaggi e frutta.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.treccani.it/vocabolario/mediterraneo">https://www.treccani.it/vocabolario/mediterraneo</a> (03/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	Adattamento approssimativo della locuz. ingl. mediterranean food style, coniata nel 1977 ma facente riferimento alle abitudini alimentari delle popolazioni italiane degli anni Cinquanta e greche degli anni Sessanta.
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	DM
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Mangiare insieme è la base dell'identità culturale e della continuità delle comunità nel bacino Mediterraneo, dove i valori dell'ospitalità, del vicinato, del dialogo interculturale e della creatività, si coniugano con il rispetto del territorio e della biodiversità. In questo senso il patrimonio culturale della dieta mediterranea svolge un ruolo vitale nei riti, nei festival, nelle celebrazioni, negli eventi culturali, riunendo persone di tutte le età e classi sociali.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.unesco.it/it/patrimonioimmateriale/detail/384">https://www.unesco.it/it/patrimonioimmateriale/detail/384</a> (03/08/2022)	

	almazara
elaiotecnía almazara	
<b>Term reference</b>	Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [http://hdl.handle.net/10481/21632]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Instalación industrial destinada a la elaboración del aceite de oliva.</i>	
<b>Source:</b> Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.	
<b>Note (definition)</b>	La almazara consta de tres zonas básicas: zona de recepción, nave de elaboración y bodega.
<b>Synonym</b>	fábrica de aceite, molino de aceite, trujal, lagar
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Cuando las aceitunas entran en la almazara se toma una muestra aleatoria para comprobar su madurez, la calidad y lo que llamamos "rendimiento" que es el tanto por % de aceite que contiene la aceituna, y así calcular la cantidad de aceite de oliva virgen que obtendremos por kilo de aceitunas.</i>	
<b>Source:</b> https://www.molidelavallmajor.es/es/la-almazara/la-recepcion-de-las-aceitunas-en-la-almazara (03/08/2022)	

<b>huilerie d'olives</b>	
oléotechnie huilerie	
<b>Term reference</b>	<a href="https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:8088:ed-1:v1:fr">https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:8088:ed-1:v1:fr</a> (03/08/2022)
<b>Note (term)</b>	Dans le domaine de l'huile d'olive, on trouve souvent le terme simple 'huilerie' comme équivalent d'huilerie d'olives. Cependant, dans certains contextes d'ambiguïté, on conseille d'utiliser plutôt le terme complexe, puisque le terme simple 'huilerie' véh
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Bâtiment où se trouve l'équipement nécessaire pour la production de l'huile d'olive.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:8088:ed-1:v1:fr">https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:8088:ed-1:v1:fr</a> (03/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	moulin à huile d'olive
<b>Quasi synonym</b>	huilerie
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Les pays du bassin méditerranéen sont les plus touchés par le problème de la pollution de l'environnement occasionnée par la production annuelle d'effluents d'huilerie d'olives (margines) qui dépasse les 30 millions m<sup>3</sup>.</i>	
<b>Source:</b> <a href="http://www.secheresse.info/spip.php?article84579">http://www.secheresse.info/spip.php?article84579</a> (03/08/2022)	

	<b>oleificio</b>
<b>elaiotecnica</b>	
oleificio	
<b>Term reference</b>	Santoro, N. G. B. (2011). Produzione sostenibile in agricoltura: un modello di business per l'olio di oliva [Tesi di Laurea Specialistica, Politecnico di Milano]. POLITesi. [ <a href="http://hdl.handle.net/10589/27501">http://hdl.handle.net/10589/27501</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Stabilimento per la produzione dell'olio.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.garzantilinguistica.it/ricerca/?q=oleificio">https://www.garzantilinguistica.it/ricerca/?q=oleificio</a> (03/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	I locali che possono essere presenti nell'oleificio sono: olivaio, sala di lavorazione, oliario, sansaio o zona sansa, ambienti, posti di lavoro e di passaggio.
<b>Synonym</b>	frantoio
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Sono stati ufficialmente appaltati da parte della società proprietaria i lavori di bonifica dei locali interni dell'ex oleificio Roveraro di Borghetto Santo Spirito.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.ivg.it/2022/02/borghetto-al-via-la-bonifica-dell'ex-oleificio-roveraro-lavori-per-600-mila-euro/">https://www.ivg.it/2022/02/borghetto-al-via-la-bonifica-dell'ex-oleificio-roveraro-lavori-per-600-mila-euro/</a> (03/08/2022)	



<b>zona de recepción</b>	
elaiotecnía almazara	
<b>Term reference</b>	Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Lugar de la almazara destinado a la recepción de la aceituna.</i>	
<b>Source:</b> Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	patio, patio de recepción
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>En el patio o zona de recepción, llegan las aceitunas recién recogidas en el campo. Aquí nos encontramos con diferentes tolvas o silos que sirven para recepcionar, clasificar y almacenar el producto según los diferentes calibres y calidades. También se separa el producto y se clasifica según las variedades y los olivares de procedencia.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.calero-group.com/partes-de-una-almazara/">https://www.calero-group.com/partes-de-una-almazara/</a> (03/08/2022)	

	<b>patio</b>
<b>oléotechnie</b>	
huilerie	
<b>Term reference</b>	<a href="https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:8088:ed-1:v1:fr">https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:8088:ed-1:v1:fr</a> (03/08/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Vaste zone située à l'entrée de l'huilerie, où sont réalisées les opérations de réception, pesage, prélèvement d'échantillons, triage, lavage et stockage des olives.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:8088:ed-1:v1:fr">https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:8088:ed-1:v1:fr</a> (03/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	zone de réception, patio de réception, cour, cour de réception
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Notre patio de réception est construit à 100% en acier inoxydable, de la trémie de réception aux trémies d'entrée des moulins. La trémie de réception est située par terre avec une porte d'air comprimé qui sert de couvercle.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://fernandoruizaove.com/fr/el-proceso/">https://fernandoruizaove.com/fr/el-proceso/</a> (03/08/2022)	

	<b>olivaio</b>
<b>elaiotecnica</b>	
oleificio	
<b>Term reference</b>	<a href="https://www.agraria.org/industrie/olivoolivaio.htm?q=001">https://www.agraria.org/industrie/olivoolivaio.htm?q=001</a> (03/08/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Locale dell'oleificio nel quale si ammassano le olive prima della lavorazione.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.garzantilinguistica.it/ricerca/?q=olivaio">https://www.garzantilinguistica.it/ricerca/?q=olivaio</a> (30/06/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	ulivaio
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Più breve è il periodo di immagazzinamento migliore risulta la qualità dell'olio; l'ideale sarebbe un paio di giorni comunque non dovrebbe mai superare i dieci giorni. In questo periodo le olive vengono messe nell' olivaio, un locale situato al primo piano dell'oleificio ben ventilato e fresco (la temperatura ottimale è 8 - 10°C), con finestre protette da reti contro la dacus oleae.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.agraria.org/industrie/olivoolivaio.htm?q=001">https://www.agraria.org/industrie/olivoolivaio.htm?q=001</a> (30/06/2022)	

	<b>nave de elaboración</b>
<b>elaiotecnía</b>	
almazara	
<b>Term reference</b>	Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Lugar de la almazara destinado a la molienda, el batido y la extracción.</i>	
<b>Source:</b> Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	cuerpo de fábrica, nave de fabricación, nave de máquinas
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>En la nave de elaboración, grandes trituradores con discos y cilindros muelen las aceitunas en un plazo máximo de 48 horas para que la oliva no pierda sus características organolépticas. A continuación, se baten y se centrifugan.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://haciendaguzman.com/blogs/all/que-es-una-almazara-de-aceite-oliva">https://haciendaguzman.com/blogs/all/que-es-una-almazara-de-aceite-oliva</a> (04/08/2022)	

<b>zone d'élaboration</b>	
<b>oléotechnie</b>	
huilerie	
<b>Term reference</b>	Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URL. [http://hdl.handle.net/123456789/451]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Zone de fabrication éclairée, aérée, sans odeurs étrangères et sans fumées où se trouvent le broyeur-malaxeur-presse, le décanteur et la centrifugeuse verticale.</i>	
<b>Source:</b> Conseil oléicole international. (2006). Guide de gestion de la qualité de l'industrie de l'huile d'olive : les moulins (COI/T. 33/Doc. n. 2-4). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Fr.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Fr.pdf</a>	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	zone de fabrication
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Si possible, le broyeur doit se trouver dans un lieu indépendant intermédiaire entre la zone de réception et d'élaboration, pour réduire le bruit et la saleté.</i>	
<b>Source:</b> Conseil oléicole international. (2006). Guide de gestion de la qualité de l'industrie de l'huile d'olive : les moulins (COI/T. 33/Doc. n. 2-4). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Fr.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Fr.pdf</a>	

<b>sala di lavorazione</b>	
elaiotecnica oleificio	
<b>Term reference</b>	<a href="http://web.tiscali.it/oliobianchini/oleificio.htm">http://web.tiscali.it/oliobianchini/oleificio.htm</a> (04/08/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Laboratorio dove sono contenute le macchine per la molitura, la torchiatura, la centrifugazione e la filtratura.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.treccani.it/vocabolario/oleificio">https://www.treccani.it/vocabolario/oleificio</a> (04/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	locale macchine
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	sala lavorazione
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Dopo la spremitura, le parti solide, che costituiscono la sansa, sono trasferite fuori dalla sala di lavorazione, per essere stoccate all'esterno del frantoio, in luogo riparato.</i>	
<b>Source:</b> <a href="http://web.tiscali.it/oliobianchini/oleificio.htm">http://web.tiscali.it/oliobianchini/oleificio.htm</a> (04/08/2022)	

	<b>bodega</b>
<b>elaiotecnia</b>	
almazara	
<b>Term reference</b>	Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Lugar de la almazara destinado al almacenamiento del aceite.</i>	
<b>Source:</b> Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	almacén
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>La bodega debe estar lo suficientemente dimensionada para poder llevar a cabo la separación de los aceites según sus calidades y debe reunir condiciones especiales, tales como aislamiento térmico, control de temperatura, paramentos y solerías no absorbentes, iluminación artificial y fácil higiene.</i>	
<b>Source:</b> Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.	

	<b>cave</b>
<b>oléotechnie</b>	
huilerie	
<b>Term reference</b>	<a href="https://www.internationaloliveoil.org/tools-and-links/glossary/">https://www.internationaloliveoil.org/tools-and-links/glossary/</a> (04/08/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Chambre souterraine, ordinairement voûtée et creusée sous une maison, dont la fraîcheur constante permet de conserver des provisions.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.cnrtl.fr/definition/cave">https://www.cnrtl.fr/definition/cave</a> (04/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	cellier, estive, cuverie
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Pour éviter la disparition des arômes et des éléments nutritifs, l'huile est conservée dans les cuves en acier inoxydable de notre cave dans une atmosphère inerte de nitrogène.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.aceitedelasvaldesas.com/fr/la-finca/la-almazara/">https://www.aceitedelasvaldesas.com/fr/la-finca/la-almazara/</a> (04/08/2022)	



	<b>oliario</b>
<b>elaiotecnica</b>	
oleificio	
<b>Term reference</b>	<a href="https://www.treccani.it/vocabolario/oleificio">https://www.treccani.it/vocabolario/oleificio</a> (04/07/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Reparto di un oleificio dove si conservano i recipienti dell'olio prodotto.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://dizionari.repubblica.it/Italiano/O/oliario.html">https://dizionari.repubblica.it/Italiano/O/oliario.html</a> (04/07/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	orciaio, orciaia, coppaio, coppaia, locale di deposito
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Se nell'oliario c'è luce ed aria, non per ciò soffrono gli oli, i quali chiusi, nei loro recipienti a pareti non trasparenti e sempre coperti, sono costantemente al riparo delle loro offese. Ben altro è invece il caso della temperatura i cui eccessi devono essere sempre evitati, giacché se fa troppo freddo l'olio può gelare nei recipienti ed allora diviene difficile prelevarlo, mentre se fa molto caldo, questo finisce per nuocergli.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.frantoionline.it/uliveti-e-olio/cure-avvertenze-per-conservare-lolio-di-oliva.html">https://www.frantoionline.it/uliveti-e-olio/cure-avvertenze-per-conservare-lolio-di-oliva.html</a> (04/07/2022)	

	<b>aceite</b>
<b>industria</b>	
<b>Term reference</b>	<a href="https://www.aarp.org/espanol/salud/vida-saludable/info-2022/aceites-para-cocinar-saludables.html">https://www.aarp.org/espanol/salud/vida-saludable/info-2022/aceites-para-cocinar-saludables.html</a> (04/08/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Líquido graso que se obtiene de frutos o semillas, como cacahuetes, algodón, soja, nueces, almendras, linaza, ricino o coco, y de algunos animales, como la ballena, la foca o el bacalao.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://dle.rae.es/aceite?m=form">https://dle.rae.es/aceite?m=form</a> (04/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Gran número de investigaciones han revelado que reemplazar las grasas saturadas con aceites vegetales puede reducir el riesgo de enfermedades cardíacas, cáncer y otros problemas de salud y, de ese modo, agregar años de vida.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.aarp.org/espanol/salud/vida-saludable/info-2022/aceites-para-cocinar-saludables.html">https://www.aarp.org/espanol/salud/vida-saludable/info-2022/aceites-para-cocinar-saludables.html</a> (04/08/2022)	

	<b>huile</b>
<b>industrie</b>	
<b>Term reference</b>	<a href="https://www.cnrtl.fr/definition/huile">https://www.cnrtl.fr/definition/huile</a> (04/08/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Substance grasse, onctueuse et inflammable, d'origine végétale, animale ou minérale, généralement liquide au-dessus de 10 °C, se figeant ou se solidifiant à une température inférieure, employée dans différents usages.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.cnrtl.fr/definition/huile">https://www.cnrtl.fr/definition/huile</a> (04/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Les Français consomment environ 1,7 million de tonnes d'huiles végétales par an, soit 54 litres d'huile par seconde ! Ces huiles sont source de lipides, des graisses nécessaires à notre alimentation et qui devraient représenter entre 35 et 40% de notre apport calorique journalier, selon les recommandations officielles de l'ANSES.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://blog.lafourche.fr/le-guide-des-huiles-vegetales-alimentaires-1/">https://blog.lafourche.fr/le-guide-des-huiles-vegetales-alimentaires-1/</a> (04/08/2022)	

	<b>olio</b>
<b>industria</b>	
<b>Term reference</b>	<a href="https://www.treccani.it/vocabolario/olio">https://www.treccani.it/vocabolario/olio</a> (04/08/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Nome generico di numerose sostanze di origine vegetale, animale o minerale, liquide a temperatura ordinaria, diverse per composizione e proprietà ma somiglianti tra loro per certe caratteristiche esterne (untuosità, densità generalmente inferiore a uno, insolubilità nell'acqua, ecc.), diversamente classificate nell'uso a seconda della natura, consistenza, proprietà, impiego, ecc.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.treccani.it/vocabolario/olio">https://www.treccani.it/vocabolario/olio</a> (04/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	oglio
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Gli oli e grassi animali e vegetali, se destinati alla combustione od alla carburazione, sono stati recentemente inseriti tra i prodotti energetici ad opera del D. Lgs. n. 26/2007, in applicazione della Direttiva 2003/96/CE.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://fire-italia.org/oli-e-grassi-animale-e-vegetali/">https://fire-italia.org/oli-e-grassi-animale-e-vegetali/</a> (04/08/2022)	

	aceite
elaiotecnia aceites	
Term reference	Cabrera Martínez, E. (2016). Análisis de la actitud del consumidor andaluz hacia las categorías de aceite de oliva: factores que dificultan su diferenciación por calidades [Tesis doctoral, Universidad de Córdoba]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/10396/14031">http://hdl.handle.net/10396/14031</a> ]
Note (term)	
IATE ID	
<b>SEMANTICS</b>	
Part of speech	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Aceite de oliva.</i>	
Source: <a href="https://dle.rae.es/aceite?m=form">https://dle.rae.es/aceite?m=form</a> (04/08/2022)	
Note (definition)	
Synonym	aceite de oliva
Quasi synonym	
<b>VARIATION</b>	
Orthographic variant	
Acronym	
Abbreviation	
Common name	
Scientific name	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Cuando las características físico-químicas o sensoriales [...] de un aceite no cumplen con los estándares necesarios para su clasificación como AOV o AOVE, lo que se obtiene es un aceite de oliva virgen lampante que por sus características no es apto para ser consumido directamente.</i>	
Source: Cabrera Martínez, E. (2016). Análisis de la actitud del consumidor andaluz hacia las categorías de aceite de oliva: factores que dificultan su diferenciación por calidades [Tesis doctoral, Universidad de Córdoba]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/10396/14031">http://hdl.handle.net/10396/14031</a> ]	

<b>huile d'olive</b>	
<b>oléotechnie</b>	
huiles	
<b>Term reference</b>	Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1703343
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Matière grasse obtenue après pressage et broyage d'olives.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.linternaute.fr/dictionnaire/fr/definition/huile-d-olive/">https://www.linternaute.fr/dictionnaire/fr/definition/huile-d-olive/</a> (04/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	Il y a un problème de nomenclature à indiquer le même nom de catégorie pour toute la famille des huiles d'olive et pour un sous-produit. Pour cette raison, on conseille d'utiliser la forme au pluriel (huiles d'olive) lorsqu'on fait référence à son accepti
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	huile d'olives
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Les margines sont riches en métaux lourds et surtout en potassium, cela peut être justifié par la quantité d'eau chaude additionnée lors du processus d'élaboration des huiles d'olives.</i>	
<b>Source:</b> Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]	

<b>olio</b>	
<b>elaiotecnica</b>	
<b>Term reference</b>	Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano. Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese. [ <a href="http://tesi.luiss.it/27657">http://tesi.luiss.it/27657</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Quello estratto dalla spremitura delle olive, largamente usato, spec. nei paesi mediterranei, per condire, cuocere, friggere, conservare gli alimenti.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.treccani.it/vocabolario/olio">https://www.treccani.it/vocabolario/olio</a> (04/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	olio di oliva, olio d'oliva
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	oglio
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Sono davvero poche le colture e i prodotti che, come l'olivo e l'olio, si sono così potentemente consolidati da millenni nella vita, nelle abitudini, nei modi di dire degli italiani. L'ulivo, e il suo frutto l'olio, fa da sempre parte dell'immaginario umano, tanto che è possibile ravvisarne le tracce già nella mitologia greca.</i>	
<b>Source:</b> Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano. Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese. [ <a href="http://tesi.luiss.it/27657">http://tesi.luiss.it/27657</a> ]	

<b>aceite de oliva</b>	
elaiotecnía aceites	
<b>Term reference</b>	Cabrera Martínez, E. (2016). Análisis de la actitud del consumidor andaluz hacia las categorías de aceite de oliva: factores que dificultan su diferenciación por calidades [Tesis doctoral, Universidad de Córdoba]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/10396/14031">http://hdl.handle.net/10396/14031</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1703343
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Aceite obtenido de las aceitunas.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://dle.rae.es/aceite?m=form">https://dle.rae.es/aceite?m=form</a> (04/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	Se aconseja usar la forma en plural 'aceites de oliva' para referirse al hiperónimo que engloba todas las categorías de aceite de oliva, siempre que sea posible. De este modo, puede diferenciarse de la segunda acepción del término, usada en singular como
<b>Synonym</b>	aceite
<b>Quasi synonym</b>	oro líquido, oro verde
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Los datos de consumo en hogares muestran que en Andalucía el consumo per cápita de aceite de oliva virgen extra y aceite de oliva durante 2015 fue de 2,28 kg y 3,22 kg, respectivamente, estando el consumo de las categoría virgen por debajo incluso del consumo de aceite de girasol, estimado en 2,81 kg. Estas cifras suponen un descenso del 34 % y 35 %, respectivamente en el consumo per cápita de los aceites de oliva desde 2008.</i>	
<b>Source:</b> Cabrera Martínez, E. (2016). Análisis de la actitud del consumidor andaluz hacia las categorías de aceite de oliva: factores que dificultan su diferenciación por calidades [Tesis doctoral, Universidad de Córdoba]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/10396/14031">http://hdl.handle.net/10396/14031</a> ]	



<b>huile d'olive</b>	
<b>oléotechnie</b>	
huiles	
<b>Term reference</b>	Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1703343
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Matière grasse obtenue après pressage et broyage d'olives.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.linternaute.fr/dictionnaire/fr/definition/huile-d-olive/">https://www.linternaute.fr/dictionnaire/fr/definition/huile-d-olive/</a> (04/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	Il y a un problème de nomenclature à indiquer le même nom de catégorie pour toute la famille des huiles d'olive et pour un sous-produit. Pour cette raison, on conseille d'utiliser la forme au pluriel (huiles d'olive) lorsqu'on fait référence à son accepti
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	huile d'olives
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Les margines sont riches en métaux lourds et surtout en potassium, cela peut être justifié par la quantité d'eau chaude additionnée lors du processus d'élaboration des huiles d'olives.</i>	
<b>Source:</b> Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]	

	<b>olio di oliva</b>
<b>elaiotecnica</b>	
oli	
<b>Term reference</b>	Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [ <a href="http://tesi.luiss.it/27657">http://tesi.luiss.it/27657</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1703343
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Quello estratto dalla spremitura delle olive, largamente usato, spec. nei paesi mediterranei, per condire, cuocere, friggere, conservare gli alimenti.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.treccani.it/vocabolario/olio/">https://www.treccani.it/vocabolario/olio/</a> (04/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	Si consiglia l'uso del termine 'oli di oliva' al plurale, quando possibile, per fare riferimento all'iperonimo che comprende tutte le diverse categorie di olio di oliva. In questo modo, si può distinguere dalla seconda accezione del termine, che sarebbe u
<b>Synonym</b>	olio, oglio
<b>Quasi synonym</b>	oro liquido, oro verde
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	oli d'oliva, ogli d'oliva, oli d'uliva, ogli d'uliva, oli di oliva, oli di uliva, olio d'oliva, oglio d'oliva, oglio d'uliva, oglio di uliva, olio di uliva, olio d'uliva
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Il REG. CEE 29/2012 stabilisce quali siano le informazioni obbligatorie e quali le facoltative da inserire nelle etichette degli oli di oliva , a integrazione delle norme generali relative ai prodotti alimentari e alla loro pubblicità del REG. CEE 2000/2013.</i>	
<b>Source:</b> Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [ <a href="http://tesi.luiss.it/27657">http://tesi.luiss.it/27657</a> ]	

<b>aceite de oliva</b>	
elaiotecnia aceites	
<b>Term reference</b>	Cabrera Martínez, E. (2016). Análisis de la actitud del consumidor andaluz hacia las categorías de aceite de oliva: factores que dificultan su diferenciación por calidades [Tesis doctoral, Universidad de Córdoba]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/10396/14031">http://hdl.handle.net/10396/14031</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1703343
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	<i>Categoría específica de aceite de oliva resultante de la mezcla de aceite de oliva refinado con aceite de oliva virgen o virgen extra, el cual le aporta sabor y aroma. Es apto para el consumo.</i>
<b>Source:</b> Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	AO
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>En el mercado andaluz son dos las categorías que tienen una mayor presencia: el aceite de oliva (contiene exclusivamente aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes) y el aceite de oliva virgen extra.</i>	
<b>Source:</b> Cabrera Martínez, E. (2016). Análisis de la actitud del consumidor andaluz hacia las categorías de aceite de oliva: factores que dificultan su diferenciación por calidades [Tesis doctoral, Universidad de Córdoba]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/10396/14031">http://hdl.handle.net/10396/14031</a> ]	

	<b>huile d'olive</b>
<b>oléotechnie</b>	
huiles	
<b>Term reference</b>	<a href="https://www.internationaloliveoil.org/monde-de-lolivier/huile-dolive/?lang=fr">https://www.internationaloliveoil.org/monde-de-lolivier/huile-dolive/?lang=fr</a> (04/08/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1703343
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Huile constituée par le coupage d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges propres à la consommation en l'état.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.internationaloliveoil.org/monde-de-lolivier/huile-dolive/?lang=fr">https://www.internationaloliveoil.org/monde-de-lolivier/huile-dolive/?lang=fr</a> (04/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	Il y a un problème de nomenclature à indiquer le même nom de catégorie pour toute la famille des huiles d'olive et pour un sous-produit. Pour cette raison, on conseille d'utiliser la forme au pluriel (huiles d'olive) lorsqu'on fait référence à son accepti
<b>Synonym</b>	huile d'olive pure
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	huile d'olives
<b>Acronym</b>	HO, H.O.
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>L'huile d'olive est à la fois toutes les huiles obtenues de l'olive et une catégorie commerciale mélangeant de l'huile raffinée à un faible pourcentage d'huile d'olive vierge.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://jusedolive.fr/sabemos-que-tipos-de-aceites-nos-encontramos-en-el-mercado/">https://jusedolive.fr/sabemos-que-tipos-de-aceites-nos-encontramos-en-el-mercado/</a> (04/08/2022)	

<b>olio di oliva</b>	
elaiotecnica oli	
<b>Term reference</b>	Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [ <a href="http://tesi.luiss.it/27657">http://tesi.luiss.it/27657</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1703343
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Olio ottenuto dal taglio (della miscelazione) di un olio rettificato, che ha cioè subito un processo chimico volto all'eliminazione dei difetti chimici e organolettici, con un olio vergine.</i>	
<b>Source:</b> Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [ <a href="http://tesi.luiss.it/27657">http://tesi.luiss.it/27657</a> ]	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	olio d'oliva, oglio d'oliva, oglio d'uliva, oglio di uliva, olio di uliva, olio d'uliva
<b>Acronym</b>	OO
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>I prodotti della raffinazione vengono poi miscelati con differenti percentuali di olio vergine per ottenere le categorie denominate commercialmente "olio di oliva" e "olio di sansa di oliva".</i>	
<b>Source:</b> Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [ <a href="http://tesi.luiss.it/27657">http://tesi.luiss.it/27657</a> ]	

<b>aceite de oliva virgen</b>	
elaiotecnia aceites	
<b>Term reference</b>	Cabrera Martínez, E. (2016). Análisis de la actitud del consumidor andaluz hacia las categorías de aceite de oliva: factores que dificultan su diferenciación por calidades [Tesis doctoral, Universidad de Córdoba]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/10396/14031">http://hdl.handle.net/10396/14031</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1088287
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Zumo de aceituna, obtenido únicamente por procedimientos mecánicos que no ocasionen su alteración.</i>	
<b>Source:</b> Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUB. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]	
<b>Note (definition)</b>	El término presenta dos acepciones: la primera es un hiperónimo que engloba todas las categorías de aceite de oliva virgen, mientras que la segunda es su hipónimo y hace referencia a una categoría específica. Por ello, se recomienda emplear el término en
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Por otro lado, si se tiene en cuenta el consumo relativo de las diferentes categorías, solo en Andalucía el consumo de aceites de oliva vírgenes (56% del total de aceite de oliva consumido) es superior al consumo de AO, con una diferencia de un kilogramo per cápita al año entre ambas.</i>	
<b>Source:</b> Cabrera Martínez, E. (2016). Análisis de la actitud del consumidor andaluz hacia las categorías de aceite de oliva: factores que dificultan su diferenciación por calidades [Tesis doctoral, Universidad de Córdoba]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/10396/14031">http://hdl.handle.net/10396/14031</a> ]	

huile d'olive vierge	
oléotechnie	
huiles	
<b>Term reference</b>	Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [http://hdl.handle.net/123456789/451]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1088287
SEMANTICS	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	<i>Huiles obtenues du fruit de l'olivier (Olea europaea L.) uniquement par des procédés mécaniques ou d'autres procédés physiques dans des conditions, thermiques notamment, qui n'entraînent pas d'altération de l'huile, et n'ayant subi aucun traitement autre que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration.</i>
<b>Source:</b> <a href="https://www.internationaloliveoil.org/monde-de-lolivier/huile-dolive/?lang=fr">https://www.internationaloliveoil.org/monde-de-lolivier/huile-dolive/?lang=fr</a> (04/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	Il y a un problème de nomenclature à indiquer le même nom de catégorie pour toute la famille des huiles d'olive vierges et pour un sous-produit. Pour cette raison, on conseille d'utiliser la forme au pluriel (huiles d'olive vierges) lorsqu'on fait référen
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
VARIATION	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
CONTEXT	
<i>Les huiles d'olive qui n'affichent pas le terme « vierge » sont composées d'un mélange d'huiles d'olive raffinées (donc ayant subi une opération de chauffage à haute température, voire un ajout de solvants pour ôter un mauvais goût, une odeur désagréable, une trop forte acidité, une couleur peu naturelle...) et d'huiles d'olive vierges.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.mercipourlinfo.fr/conso/alimentation/tout-savoir-sur-lhuile-dolive-915987">https://www.mercipourlinfo.fr/conso/alimentation/tout-savoir-sur-lhuile-dolive-915987</a> (04/08/2022)	

<b>olio di oliva vergine</b>	
elaiotecnica oli	
<b>Term reference</b>	Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [ <a href="http://tesi.luiss.it/27657">http://tesi.luiss.it/27657</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1088287
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Sono oli ottenuti dal frutto dell'ulivo esclusivamente mediante processi meccanici o fisici (pressione o centrifugazione), utilizzando il calore per facilitarne l'estrazione in condizioni che prevengono qualsiasi alterazione dell'olio.</i>	
<b>Source:</b> Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [ <a href="http://tesi.luiss.it/27657">http://tesi.luiss.it/27657</a> ]	
<b>Note (definition)</b>	Il termine ha due accezioni. Per evitare casi di ambiguità, si consiglia, quando possibile, di usare il termine in plurale 'oli di oliva vergini' come iperonimo e il singolare solo quando si fa riferimento alla categoria specifica.
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	oli di oliva vergini, oli d'oliva vergini, oli di uliva vergini, oli d'uliva vergini, ogli di oliva vergini, ogli d'oliva vergini, ogli di uliva vergini, ogli d'uliva vergini, olio d'oliva vergine, olio di uliva vergine, olio d'uliva vergine, oglio di oliva vergine
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>In Spagna, quasi l'80% dell'olio di oliva consumato è una miscela di olio raffinato con olio di oliva vergine. &lt;/s&gt; &lt;s&gt; Oli di oliva vergini rappresentano oltre il 20% del mercato in tale Stato membro, contro solo il 3% nel 1990.</i>	
<b>Source:</b> Santoro, N. G. B. (2011). Produzione sostenibile in agricoltura: un modello di business per l'olio di oliva [Tesi di Laurea Specialistica, Politecnico di Milano]. POLITesi. [ <a href="http://hdl.handle.net/10589/27501">http://hdl.handle.net/10589/27501</a> ]	



<b>aceite de oliva virgen</b>	
elaiotecnia aceites	
<b>Term reference</b>	Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [http://hdl.handle.net/10481/21632]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1088287
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	<i>Categoría específica de aceite de oliva virgen de buena calidad y con defectos organolépticos perceptibles solo por experto en cata. Conserva generalmente su contenido en antioxidantes y otros componentes saludables, aunque pierde parte de aroma y sabor. Su valor gastronómico y nutricional es máximo.</i>
<b>Source:</b> Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	AOV
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Los andaluces encuestados prefieren en la misma medida tanto el aceite de oliva virgen como el aceite de oliva virgen extra y tienen una limitada preferencia hacia los aceites de oliva.</i>	
<b>Source:</b> Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [http://hdl.handle.net/10481/21632]	

<b>huile d'olive vierge</b>	
<b>oléotechnie</b>	
huiles	
<b>Term reference</b>	Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URL. [http://hdl.handle.net/123456789/451]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1088287
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Huile d'olive vierge dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 2 grammes pour 100 grammes et dont les autres caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie par la norme du COI.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.internationaloliveoil.org/monde-de-lolivier/huile-dolive/?lang=fr">https://www.internationaloliveoil.org/monde-de-lolivier/huile-dolive/?lang=fr</a> (05/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	HOV
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>L'Agence espagnole de sécurité alimentaire et de nutrition (l'Aesan) a donné l'alerte autour d'une vaste fraude portant sur "la production, le conditionnement et la distribution clandestine" d'huiles étiquetées "huile d'olive vierge" ou "extra vierge" mais qui sont en réalité des mélanges de graines végétales oléagineuses.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.lindependant.fr/2022/04/12/en-catalogne-arnaque-aux-fausses-huiles-dolive-les-marques-incriminees-10231145.php">https://www.lindependant.fr/2022/04/12/en-catalogne-arnaque-aux-fausses-huiles-dolive-les-marques-incriminees-10231145.php</a> (05/08/2022)	

<b>olio di oliva vergine</b>	
elaiotecnica oli	
<b>Term reference</b>	Santoro, N. G. B. (2011). Produzione sostenibile in agricoltura: un modello di business per l'olio di oliva [Tesi di Laurea Specialistica, Politecnico di Milano]. POLITesi. [ <a href="http://hdl.handle.net/10589/27501">http://hdl.handle.net/10589/27501</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1088287
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 2 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.</i>	
<b>Source:</b> Santoro, N. G. B. (2011). Produzione sostenibile in agricoltura: un modello di business per l'olio di oliva [Tesi di Laurea Specialistica, Politecnico di Milano]. POLITesi. [ <a href="http://hdl.handle.net/10589/27501">http://hdl.handle.net/10589/27501</a> ]	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	olio d'oliva vergine, olio di uliva vergine, olio d'uliva vergine, oglio di oliva vergine, oglio di uliva vergine, oglio d'oliva vergine, oglio d'uliva vergine
<b>Acronym</b>	OOV
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Per i registri, ai fini dei controlli, i frantoi, le imprese di condizionamento e i commercianti di olio sfuso sono obbligati alla tenuta di un registro per ogni stabilimento e deposito, nel quale sono annotati le produzioni, i movimenti e le lavorazioni dell'olio extra vergine di oliva e dell'olio di oliva vergine.</i>	
<b>Source:</b> Santoro, N. G. B. (2011). Produzione sostenibile in agricoltura: un modello di business per l'olio di oliva [Tesi di Laurea Specialistica, Politecnico di Milano]. POLITesi. [ <a href="http://hdl.handle.net/10589/27501">http://hdl.handle.net/10589/27501</a> ]	

<b>aceite de oliva virgen extra</b>	
elaiotecnia aceites	
<b>Term reference</b>	Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	750666
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Aceite de oliva virgen de máxima calidad y sin defectos organolépticos. Tiene un alto contenido en antioxidantes y otros componentes saludables y mantiene inalterables todo su aroma y sabor. Su valor gastronómico y nutricional es máximo.</i>	
<b>Source:</b> Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	AOVE, aceite OVE
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>El Consejo Oleícola Internacional (COI) define al aceite de oliva virgen extra (AOVE) como la calidad comercial del aceite de oliva que presenta una acidez por debajo del 0.8% (como ácido oleico), y un sabor resultante únicamente del metabolismo de los frutos característico (atributos frutado, amargo y picante), sin defectos de gusto (rancio, moho, avinado, etc.).</i>	
<b>Source:</b> Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]	

<b>huile d'olive vierge extra</b>	
<b>oléotechnie</b>	
huiles	
<b>Term reference</b>	Derbah, S., Hamidi, F. (2020). Étude bibliographique sur l'huile d'olive et l'effet des conditions de stockage sur sa qualité [Mémoire de fin d'études de master, Université Mouloud Mammeri de Tizi-Ouzou]. URI. [https://www.ummo.dz/dspace/handle/ummo/14232]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	750666
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Huile d'olive vierge dont l'acidité libre -exprimée en acide oléique- est au maximum de 0,8 gramme pour 100 grammes. Absence de défaut organoleptique, présence de fruité.</i>	
<b>Source:</b> https://glossaire.jusdolive.fr/glossary/les-huiles-dolive-vierges/ (05/09/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	huile d'olive extra vierge, huile d'olives vierge extra, huile d'olives extra vierge
<b>Acronym</b>	HOVE, HOEV
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Des pratiques commerciales trompeuses ont également été constatées concernant l'origine des produits ainsi que des modalités de présentation de nature à induire en erreur le consommateur (par exemple : huile de grignon d'olive vendue comme une huile d'olive vierge extra ou huile indûment annoncée comme produite localement).</i>	
<b>Source:</b> https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/des-fraudes-recurrentes-relevees-sur-les-huiles-dolive (05/08/2022)	

<b>olio extra vergine di oliva</b>	
elaiotecnica oli	
<b>Term reference</b>	Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano. Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese. [ <a href="http://tesi.luiss.it/27657">http://tesi.luiss.it/27657</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	750666
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 0,8 g per 100 g e aventi le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.</i>	
<b>Source:</b> Santoro, N. G. B. (2011). Produzione sostenibile in agricoltura: un modello di business per l'olio di oliva. Tesi di Laurea Specialistica in Ingegneria gestionale. [ <a href="http://hdl.handle.net/10589/27501">http://hdl.handle.net/10589/27501</a> ]	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	olio extra vergine d'oliva, olio extra vergine di uliva, olio extra vergine d'uliva, olio extravergine di oliva, olio extravergine d'oliva, olio extravergine di uliva, olio extravergine d'uliva, oglio extra vergine di oliva, oglio extra vergine d'oliva,
<b>Acronym</b>	olio EVO, olio evo, OEVO
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>La normativa dell'Unione europea prevede che l'etichetta dell'olio extra vergine di oliva e dell'olio di oliva vergine può riportare l'indicazione della campagna di raccolta esclusivamente se il 100% dell'olio contenuto nella confezione proviene da tale raccolta.</i>	
<b>Source:</b> Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano. Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese. [ <a href="http://tesi.luiss.it/27657">http://tesi.luiss.it/27657</a> ]	

	<b>acidez</b>
<b>elaiotecnía</b> composición química del aceite	
<b>Term reference</b>	Cabrera Martínez, E. (2016). Análisis de la actitud del consumidor andaluz hacia las categorías de aceite de oliva: factores que dificultan su diferenciación por calidades [Tesis doctoral, Universidad de Córdoba]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/10396/14031">http://hdl.handle.net/10396/14031</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Cantidad de ácidos grasos libres de un aceite de oliva que se expresa mediante el porcentaje en peso de ácido oleico y se utiliza como parámetro de calidad.</i>	
<b>Source:</b> Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.	
<b>Note (definition)</b>	No existe relación entre la acidez de un aceite y su valoración sensorial, ya que el paladar no es capaz de detectar los ácidos grasos libres. Sin embargo, el término 'ácido' si se utiliza como sinónimo de 'avinado', 'avinagrado' y 'agrio'.
<b>Synonym</b>	grado de acidez, acidez libre
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Teniendo en cuenta que los valores máximos de acidez para el AOVE y AO son 0,8% y 1%, respectivamente, puede observarse como un mismo valor de acidez puede referirse tanto a un AOVE como a un AO, por lo que es esencial que los consumidores se deshagan de la relación entre calidad y acidez y sepan el correcto significado de este parámetro para que realmente pueda actuar como diferenciador.</i>	
<b>Source:</b> Cabrera Martínez, E. (2016). Análisis de la actitud del consumidor andaluz hacia las categorías de aceite de oliva: factores que dificultan su diferenciación por calidades [Tesis doctoral, Universidad de Córdoba]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/10396/14031">http://hdl.handle.net/10396/14031</a> ]	

	<b>acidité</b>
<b>oléotechnie</b>	
composition chimique de l'huile	
<b>Term reference</b>	Derbah, S., Hamidi, F. (2020). Étude bibliographique sur l'huile d'olive et l'effet des conditions de stockage sur sa qualité [Mémoire de fin d'études de master, Université Mouloud Mammeri de Tizi-Ouzou]. URI. [https://www.ummo.dz/dspace/handle/ummo/14232]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Le taux d'acidité de l'huile d'olive est sa teneur en acides oléique libres, exprimée en pourcentage, soit la quantité en grammes d'acides oléique libres par cent grammes d'huile. Il est déterminé par des analyses chimiques.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://glossaire.jusdolive.fr/glossary/acidite/">https://glossaire.jusdolive.fr/glossary/acidite/</a> (05/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	taux d'acidité, acidité libre
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>L'acidité est un paramètre révélateur de fraîcheur et de qualité de l'huile. Un taux d'acidité faible démontre que la fabrication a été réalisée dans des conditions optimales et dans un délai très court entre la récolte et la pression, avec des méthodes naturelles et mécaniques, sans additifs chimiques.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://glossaire.jusdolive.fr/glossary/acidite/">https://glossaire.jusdolive.fr/glossary/acidite/</a> (05/08/2022)	



	<b>acidità</b>
<b>elaiotecnica</b>	
composizione chimica dell'olio	
<b>Term reference</b>	Liuzzi, S. (2015). Proprietà salutistiche dell'oleocantale quale componente fenolico dell'olio d'oliva [Tesi di Laurea Specialistica, Università di Pisa]. ETD. [ <a href="https://etd.adm.unipi.it/t/etd-09212015-142344/">https://etd.adm.unipi.it/t/etd-09212015-142344/</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Esprime la percentuale di acidi grassi liberi contenuti nell'olio.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/acidita-libera">https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/acidita-libera</a> (05/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	L'acidità dell'olio non è percepibile al gusto: la si rileva solo in laboratorio attraverso analisi chimica.
<b>Synonym</b>	acidità libera, grado di acidità, numero di acidità
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Oli vergini che presentano un livello di acidità libera basso sono stati molto probabilmente ottenuti da olive sane, raccolte dalla pianta e lavorate nel giro di breve tempo; al contrario, oli prodotti partendo da olive che hanno subito attacchi di parassiti o che sono state raccolte utilizzando metodi che prevedono la permanenza su reti o per terra prima della lavorazione (che magari avviene anche dopo tempi lunghi), hanno un'acidità maggiore, spesso talmente elevata da renderli non idonei al consumo.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/acidita-libera">https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/acidita-libera</a> (05/08/2022)	

ácidos grasos	
química	
Term reference	Cabrera Martínez, E. (2016). Análisis de la actitud del consumidor andaluz hacia las categorías de aceite de oliva: factores que dificultan su diferenciación por calidades [Tesis doctoral, Universidad de Córdoba]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/10396/14031">http://hdl.handle.net/10396/14031</a> ]
Note (term)	
IATE ID	
<b>SEMANTICS</b>	
Part of speech	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Compuestos hidrocarbonados con un grupo metilo terminal y un grupo carboxilo.</i>	
<b>Source:</b> Sadkaoui, A. (2010) Efecto de las condiciones de preparación de la pasta de la variedad Hojiblanca en el rendimiento del proceso y la composición del aceite [Tesis de máster, Universidad de Córdoba]. DOI. [ <a href="https://doi.org/10.13140/RG.2.2.24286.84804">10.13140/RG.2.2.24286.84804</a> ]	
Note (definition)	
Synonym	
Quasi synonym	
<b>VARIATION</b>	
Orthographic variant	
Acronym	AG
Abbreviation	
Common name	
Scientific name	ácidos grasos
<b>CONTEXT</b>	
<i>El aceite de oliva está compuesto principalmente por triglicéridos, formados por tres ácidos grasos. Cuando las aceitunas no están sanas, bien porque hayan sido dañadas por insectos u hongos, bien hayan sufrido golpes o heladas, o no han sido recogidas en el punto adecuado de maduración, estos ácidos grasos pueden liberarse a través de un proceso de hidrólisis.</i>	
<b>Source:</b> Cabrera Martínez, E. (2016). Análisis de la actitud del consumidor andaluz hacia las categorías de aceite de oliva: factores que dificultan su diferenciación por calidades [Tesis doctoral, Universidad de Córdoba]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/10396/14031">http://hdl.handle.net/10396/14031</a> ]	

	acides gras
chimie	
Term reference	Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]
Note (term)	
IATE ID	
<b>SEMANTICS</b>	
Part of speech	nom
<b>Definition</b>	
<i>Un acide gras est une molécule formée d'une chaîne de carbones liés à des hydrogènes (c'est ce qu'on appelle un hydrocarbure en chimie organique) terminée par un groupement acide : COOH.</i>	
Source: <a href="https://www.futura-sciences.com/sante/definitions/medecine-acide-gras-9/">https://www.futura-sciences.com/sante/definitions/medecine-acide-gras-9/</a> (05/08/2022)	
Note (definition)	
Synonym	
Quasi synonym	
<b>VARIATION</b>	
Orthographic variant	
Acronym	AG
Abbreviation	
Common name	
Scientific name	acides gras
<b>CONTEXT</b>	
<i>Des recherches récentes ont indiqué que l'olive est non seulement un aliment délicieux mais il représente aussi une importante source de nutrition pour une bonne santé. La plupart des acides gras contenus dans l'olive et l'huile d'olive sont mono-insaturés.</i>	
Source: Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]	

<b>acidi grassi</b>	
<b>chimica</b>	
<b>Term reference</b>	Liuzzi, S. (2015). Proprietà salutistiche dell'oleocantale quale componente fenolico dell'olio d'oliva [Tesi di Laurea Specialistica, Università di Pisa]. ETD. [ <a href="https://etd.adm.unipi.it/t/etd-09212015-142344/">https://etd.adm.unipi.it/t/etd-09212015-142344/</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Acidi organici monobasici derivati da un idrocarburo alifatico per sostituzione di un gruppo metilico terminale con un carbossile, insolubili in acqua e solubili nei solventi organici, eccettuato l'alcole.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.treccani.it/vocabolario/grasso">https://www.treccani.it/vocabolario/grasso</a> (05/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	AG, FA
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	acidi grassi
<b>CONTEXT</b>	
<i>È proprio da queste coltivazioni, diverse sia per le loro caratteristiche morfologiche, sia per quelle compositive, che dipende la resa in olio ma non solo, perché anche la composizione della parte insaponificabile dell'olio, la concentrazione dei polifenoli e degli acidi grassi dipendono fortemente dall'ambiente di coltivazione e dalle condizioni climatiche.</i>	
<b>Source:</b> Liuzzi, S. (2015). Proprietà salutistiche dell'oleocantale quale componente fenolico dell'olio d'oliva [Tesi di Laurea Specialistica, Università di Pisa]. ETD. [ <a href="https://etd.adm.unipi.it/t/etd-09212015-142344/">https://etd.adm.unipi.it/t/etd-09212015-142344/</a> ]	

<b>ácidos grasos libres</b>	
<b>química</b>	
<b>Term reference</b>	Sadkaoui, A. (2010) Efecto de las condiciones de preparación de la pasta de la variedad Hojiblanca en el rendimiento del proceso y la composición del aceite [Tesis de máster, Universidad de Córdoba]. DOI. [10.13140/RG.2.2.24286.84804]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Ácidos grasos procedentes de la ruptura de triglicéridos en glicerina y ácidos grasos.</i>	
<b>Source:</b> Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	AGL
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	ácidos grasos libres
<b>CONTEXT</b>	
<i>Los ácidos grasos de interés biológico son aquellos que contienen un número par de átomos de carbono y pueden clasificarse de acuerdo al número de carbonos o en función del grado de saturación de sus enlaces. El aceite de oliva está compuesto en un 97-99% por triglicéridos y ácidos grasos libres.</i>	
<b>Source:</b> Sadkaoui, A. (2010) Efecto de las condiciones de preparación de la pasta de la variedad Hojiblanca en el rendimiento del proceso y la composición del aceite [Tesis de máster, Universidad de Córdoba]. DOI. [10.13140/RG.2.2.24286.84804]	

<b>acides gras libres</b>	
<b>chimie</b>	
<b>Term reference</b>	Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Acide gras qui n'est pas lié à une molécule.</i>	
<b>Source:</b> <a href="http://dico-sciences-animales.cirad.fr/liste-mots.php?fiche=702&amp;def=acide+gras+libre">http://dico-sciences-animales.cirad.fr/liste-mots.php?fiche=702&amp;def=acide+gras+libre</a> (05/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	acides gras non estérifiés (AGNE)
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	AGL
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	acides gras libres
<b>CONTEXT</b>	
<i>Lorsque des triglycérides sont dégradés, les acides gras qui les constituaient sont détachés et errent librement dans l'huile: il sont alors dits acides gras libres. L'acidité de l'huile correspond à leur pourcentage dans l'huile.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://afidol.org/commercant/acidite-de-lhuile-dolive/">https://afidol.org/commercant/acidite-de-lhuile-dolive/</a> (05/08/2022)	

<b>acidi grassi liberi</b>	
<b>chimica</b>	
<b>Term reference</b>	<a href="https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/acidita-libera">https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/acidita-libera</a> (05/08/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Acidi grassi che si sono separati dal glicerolo.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://oliocristofaro.it/acidita-olio-oliva-come-si-misura/">https://oliocristofaro.it/acidita-olio-oliva-come-si-misura/</a> (05/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	AGL, FFA
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	acidi grassi liberi
<b>CONTEXT</b>	
<i>L'acidità libera esprime la percentuale di acidi grassi liberi contenuti nell'olio. Gli acidi grassi sono normalmente presenti nei trigliceridi che costituiscono le materie grasse formando una catena ma, a causa di diversi fattori, possono allontanarsi e rimanere liberi nella materia grassa.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/acidita-libera">https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/acidita-libera</a> (05/08/2022)	

<b>ácidos grasos insaturados</b>	
<b>química</b>	
<b>Term reference</b>	Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/21632">http://hdl.handle.net/10481/21632</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1087494
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Ácidos grasos que poseen dobles enlaces en su estructura molecular, contribuyen a mantener los niveles de colesterol sanguíneo en valores normales y están presentes en un alto porcentaje en los aceites de oliva.</i>	
<b>Source:</b> Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.	
<b>Note (definition)</b>	Según el número de dobles enlaces se clasifican como monoinsaturados o poliinsaturados.
<b>Synonym</b>	ácidos grasos no saturados
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	AGI
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	ácidos grasos insaturados
<b>CONTEXT</b>	
<i>En el proceso de fotooxidación del aceite de oliva, el oxígeno en su estado fundamental es activado por la energía de la luz hasta oxígeno simple. El oxígeno simple al reaccionar con los ácidos grasos insaturados, produce la formación de hidroperóxidos.</i>	
<b>Source:</b> Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/21632">http://hdl.handle.net/10481/21632</a> ]	



acides gras insaturés	
chimie	
Term reference	Trabelsi, L. (2020). Adaptation des stratégies nutritionnelles de l'olivier ( <i>Olea europaea</i> L.) à différents régimes hydriques en milieu aride [Thèse doctorale, École Nationale d'Ingénieurs de Sfax]. MESRS. [http://www.theses.rnu.tn/fr/dynamique/uploads/2f2863c6c9c30fb94339d68805bf5f0a.pdf]
Note (term)	
IATE ID	1087494
SEMANTICS	
Part of speech	nom
Definition	
<i>Les acides gras insaturés sont des molécules de corps gras qui comportent une ou plusieurs doubles liaisons carbone-carbone (C=C).</i>	
Source: <a href="https://www.doctissimo.fr/html/pop_nutrition/2002/0802/01.htm">https://www.doctissimo.fr/html/pop_nutrition/2002/0802/01.htm</a> (05/08/2022)	
Note (definition)	Quand l'acide gras présente une seule double liaison, il est dit mono-insaturé ; quand il en comporte plusieurs, il est dit polyinsaturé.
Synonym	acides gras non saturés
Quasi synonym	
VARIATION	
Orthographic variant	
Acronym	AGI
Abbreviation	
Common name	
Scientific name	acides gras insaturés
CONTEXT	
<i>Les acides gras insaturés sont considérés comme de "bons gras", car ils ont un impact positif sur les taux de lipides sanguins et des effets bénéfiques sur la fonction cardiovasculaire.</i>	
Source: <a href="https://www.doctissimo.fr/html/pop_nutrition/2002/0802/01.htm">https://www.doctissimo.fr/html/pop_nutrition/2002/0802/01.htm</a> (05/08/2022)	

<b>acidi grassi insaturi</b>	
<b>chimica</b>	
<b>Term reference</b>	<a href="https://contedoro.com/composizione-dellolio-doliva-gli-acidi-grassi/">https://contedoro.com/composizione-dellolio-doliva-gli-acidi-grassi/</a> (10/07/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1087494
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Acidi grassi che possono avere uno o più doppi/tripli legami carbonio-carbonio nella catena carboniosa.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.tuscany-diet.net/lipidi/acidi-grassi/insaturi/">https://www.tuscany-diet.net/lipidi/acidi-grassi/insaturi/</a> (10/07/2022)	
<b>Note (definition)</b>	Questa classe di lipidi può essere suddivisa in monoinsaturi e polinsaturi.
<b>Synonym</b>	acidi insaturi
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	AGI, UFA
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	acidi grassi insaturi
<b>CONTEXT</b>	
<i>Gli acidi grassi insaturi sono essenziali per la dieta e devono essere assunti direttamente, in quanto non possono essere sintetizzati dall'organismo o lo possono essere solo in quantità limitata. Dopo l'assunzione essi vengono trasformati in altri composti, funzionando da precursori di molecole che svolgono nell'organismo azione regolatrice di importanti funzioni fisiologiche, come l'aggregazione piastrinica, la pressione arteriosa, la contrazione muscolare.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://contedoro.com/composizione-dellolio-doliva-gli-acidi-grassi/">https://contedoro.com/composizione-dellolio-doliva-gli-acidi-grassi/</a> (10/07/2022)	

ácidos grasos monoinsaturados	
química	
Term reference	Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/21632">http://hdl.handle.net/10481/21632</a> ]
Note (term)	
IATE ID	
SEMANTICS	
Part of speech	sustantivo
Definición	
<i>Ácidos grasos insaturados de un solo doble enlace, presentes en un alto porcentaje en los aceites de oliva en forma de ácido oleico, cuyo consumo es recomendable porque contribuyen a mantener el colesterol sanguíneo en niveles normales.</i>	
<b>Source:</b> Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.	
Note (definition)	
Synonym	
Quasi synonym	
VARIATION	
Orthographic variant	ácidos grasos mono-insaturados
Acronym	AGM, AGMI, MUFA
Abbreviation	
Common name	
Scientific name	ácidos grasos monoinsaturados
CONTEXT	
<i>El aceite de oliva se caracteriza por ser rico en ácidos grasos monoinsaturados y tener un bajo contenido en ácidos grasos poliinsaturados. El ácido graso mayoritario es el oleico, monoinsaturado, que representa entre el 56 % y el 83 % del total de ácidos grasos esto le confiere al aceite menor riesgo de oxidación.</i>	
<b>Source:</b> Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/21632">http://hdl.handle.net/10481/21632</a> ]	

acides gras monoinsaturés	
chimie	
Term reference	Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]
Note (term)	
IATE ID	
SEMANTICS	
Part of speech	nom
Definition	
<i>Ils sont des acides gras dont la molécule ne comprend qu'une seule liaison double. On les trouve principalement sous forme d'acide oléique (oméga 9).</i>	
Source: <a href="https://sante.lefigaro.fr/mieux-etre/nutrition-nutriments/lipides/differents-lipides">https://sante.lefigaro.fr/mieux-etre/nutrition-nutriments/lipides/differents-lipides</a> (05/08/2022)	
Note (definition)	
Synonym	
Quasi synonym	
VARIATION	
Orthographic variant	acides gras mono-insaturés, acides gras mono insaturés
Acronym	AGM, AGMI, MUFA
Abbreviation	
Common name	
Scientific name	acides gras monoinsaturés
CONTEXT	
<i>Les acides gras mono-insaturés ont pour effet de faire baisser le taux de LDL-cholestérol (mauvais). Ils contribuent donc à réduire les risques de maladies cardiovasculaires et d'hypertension.</i>	
Source: <a href="https://sante.lefigaro.fr/mieux-etre/nutrition-nutriments/lipides/differents-lipides">https://sante.lefigaro.fr/mieux-etre/nutrition-nutriments/lipides/differents-lipides</a> (05/08/2022)	

<b>acidi grassi monoinsaturi</b>	
<b>chimica</b>	
<b>Term reference</b>	Liuzzi, S. (2015). Proprietà salutistiche dell'oleocantale quale componente fenolico dell'olio d'oliva [Tesi di Laurea Specialistica, Università di Pisa]. ETD. [ <a href="https://etd.adm.unipi.it/t/etd-09212015-142344/">https://etd.adm.unipi.it/t/etd-09212015-142344/</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Acidi grassi con un solo doppio legame nella catena, rappresentati soprattutto dall'acido oleico, che costituisce la maggioranza degli acidi grassi dell'olio di oliva.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/acidi-grassi">https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/acidi-grassi</a> (05/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	acidi monoinsaturi
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	acidi grassi mono-insaturi
<b>Acronym</b>	AGM, AGMI, MUFA
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	acidi grassi monoinsaturi
<b>CONTEXT</b>	
<i>L'acido oleico, il più abbondante, è un acido grasso monoinsaturo (MUFA) essenziale per la fluidità delle membrane biologiche e per prevenire la perossidazione lipidica.</i>	
<b>Source:</b> Liuzzi, S. (2015). Proprietà salutistiche dell'oleocantale quale componente fenolico dell'olio d'oliva [Tesi di Laurea Specialistica, Università di Pisa]. ETD. [ <a href="https://etd.adm.unipi.it/t/etd-09212015-142344/">https://etd.adm.unipi.it/t/etd-09212015-142344/</a> ]	

ácidos grasos poliinsaturados	
química	
Term reference	Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/21632">http://hdl.handle.net/10481/21632</a> ]
Note (term)	
IATE ID	
SEMANTICS	
Part of speech	sustantivo
Definition	
<i>Ácidos grasos insaturados que poseen dos o tres dobles enlaces, presentes en el aceite de oliva en forma de ácido linoleico (omega-6) y ácido linolénico (omega-3), cuyo consumo es recomendable por ser ácidos grasos esenciales.</i>	
Source: Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.	
Note (definition)	
Synonym	
Quasi synonym	
VARIATION	
Orthographic variant	ácidos grasos poli-insaturados
Acronym	AGP, AGPI, PUFA
Abbreviation	
Common name	
Scientific name	ácidos grasos poliinsaturados
CONTEXT	
<i>Por su estructura diénica de tipo divinilmetano, los ácidos grasos poliinsaturados presentan una menor estabilidad a nivel de los grupos metilénicos situados entre los enlaces dobles (dienos no conjugados), lo que favorece el desencadenamiento del proceso de radicales libres.</i>	
Source: Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/21632">http://hdl.handle.net/10481/21632</a> ]	

acides gras polyinsaturés	
chimie	
Term reference	Trabelsi, L. (2020). Adaptation des stratégies nutritionnelles de l'olivier ( <i>Olea europaea</i> L.) à différents régimes hydriques en milieu aride [Thèse doctorale, École Nationale d'Ingénieurs de Sfax]. MESRS. [http://www.theses.rnu.tn/fr/dynamique/uploads/2f2863c6c9c30fb94339d68805bf5f0a.pdf]
Note (term)	
IATE ID	
SEMANTICS	
Part of speech	nom
Definition	
<i>Acides gras insaturés contenant au moins deux doubles liaisons entre les molécules de carbone.</i>	
Source: <a href="https://www.aquaportail.com/definition-6972-acides-gras-polyinsatures.html">https://www.aquaportail.com/definition-6972-acides-gras-polyinsatures.html</a> (05/08/2022)	
Note (definition)	
Synonym	
Quasi synonym	
VARIATION	
Orthographic variant	acides gras poly-insaturés, acides gras poly insaturés
Acronym	AGP, AGPI, PUFA
Abbreviation	
Common name	
Scientific name	acides gras polyinsaturés
CONTEXT	
<i>L'étude de l'huile d'olive provenant des arbres irrigués et de ceux conduits en pluvial montre que l'huile est de meilleure qualité est celle provenant des arbres irrigués avec l'eau de puits caractérisée par une importante teneur en phénols totaux et un faible pourcentage des acides gras polyinsaturés, ce qui confère une meilleure stabilité à ce produit.</i>	
Source: Trabelsi, L. (2020). Adaptation des stratégies nutritionnelles de l'olivier ( <i>Olea europaea</i> L.) à différents régimes hydriques en milieu aride [Thèse doctorale, École Nationale d'Ingénieurs de Sfax]. MESRS. [http://www.theses.rnu.tn/fr/dynamique/uploads/2f2863c6c9c30fb94339d68805bf5f0a.pdf]	

<b>acidi grassi polinsaturi</b>	
<b>chimica</b>	
<b>Term reference</b>	<a href="https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/acidi-grassi">https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/acidi-grassi</a> (05/08/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Acidi grassi insaturi con più di un legame doppio nella catena.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/acidi-grassi">https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/acidi-grassi</a> (05/082022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	acidi grassi poli-insaturi, acidi grassi poliinsaturi
<b>Acronym</b>	AGP, AGPI, PUFA
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	acidi grassi polinsaturi
<b>CONTEXT</b>	
<i>Gli acidi grassi polinsaturi svolgono un ruolo importante per molte funzioni dell'organismo: aumentano le difese immunitarie, evitano l'accumulo di grassi dannosi, proteggono il sistema cardiocircolatorio...</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/acidi-grassi">https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/acidi-grassi</a> (05/08/2022)	



ácidos grasos saturados	
química	
Term reference	Sadkaoui, A. (2010) Efecto de las condiciones de preparación de la pasta de la variedad Hojiblanca en el rendimiento del proceso y la composición del aceite [Tesis de máster, Universidad de Córdoba]. DOI. [10.13140/RG.2.2.24286.84804]
Note (term)	
IATE ID	
SEMANTICS	
Part of speech	sustantivo
Definition	
<i>Ácidos grasos que no poseen ningún doble enlace en su estructura molecular, contribuyen al aumento del colesterol en sangre y están presentes en un bajo porcentaje en el aceite de oliva en forma fundamentalmente de ácido palmítico.</i>	
Source: Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.	
Note (definition)	
Synonym	
Quasi synonym	
VARIATION	
Orthographic variant	
Acronym	AGS, SFA
Abbreviation	
Common name	
Scientific name	ácidos grasos saturados
CONTEXT	
<i>Los aceites animales son ricos en ácidos grasos saturados y suben el colesterol total aumentando los niveles de HDL y LDL. Los aceites de semillas presentan un gran porcentaje de ácidos poliinsaturados y bajan el colesterol total, disminuyendo el contenido de LDL y HDL.</i>	
Source: Sadkaoui, A. (2010) Efecto de las condiciones de preparación de la pasta de la variedad Hojiblanca en el rendimiento del proceso y la composición del aceite [Tesis de máster, Universidad de Córdoba]. DOI. [10.13140/RG.2.2.24286.84804]	

acides gras saturés	
chimie	
Term reference	Trabelsi, L. (2020). Adaptation des stratégies nutritionnelles de l'olivier ( <i>Olea europaea</i> L.) à différents régimes hydriques en milieu aride [Thèse doctorale, École Nationale d'Ingénieurs de Sfax]. MESRS. [http://www.theses.rnu.tn/fr/dynamique/uploads/2f2863c6c9c30fb94339d68805bf5f0a.pdf]
Note (term)	
IATE ID	
SEMANTICS	
Part of speech	nom
Definition	
<i>Les acides gras saturés (AGS) sont une catégorie d'acides gras qui ne présentent que des liaisons carboniques simples.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://sante.journaldesfemmes.fr/fiches-nutrition/2757335-acide-gras-definition-liste-sature-insature-essentiels-libres-differences/">https://sante.journaldesfemmes.fr/fiches-nutrition/2757335-acide-gras-definition-liste-sature-insature-essentiels-libres-differences/</a> (05/08/2022)	
Note (definition)	
Synonym	
Quasi synonym	
VARIATION	
Orthographic variant	
Acronym	AGS, SFA
Abbreviation	
Common name	
Scientific name	acides gras saturés
CONTEXT	
<i>Une huile d'olive est d'autant plus intéressante sur le plan nutritionnel qu'elle possède un taux élevé en acide oléique, un faible pourcentage d'acides saturés et un pourcentage modéré en acide linoléique.</i>	
<b>Source:</b> Trabelsi, L. (2020). Adaptation des stratégies nutritionnelles de l'olivier ( <i>Olea europaea</i> L.) à différents régimes hydriques en milieu aride [Thèse doctorale, École Nationale d'Ingénieurs de Sfax]. MESRS. [http://www.theses.rnu.tn/fr/dynamique/uploads/2f2863c6c9c30fb94339d68805bf5f0a.pdf]	

<b>acidi grassi saturi</b>	
<b>chimica</b>	
<b>Term reference</b>	Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [http://tesi.luiss.it/27657]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Acidi grassi costituiti da una catena carboniosa satura formata unicamente da legami singoli C-C.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://it.wikipedia.org/wiki/Acidi_grassi_saturi">https://it.wikipedia.org/wiki/Acidi_grassi_saturi</a> (05/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	acidi saturi
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	AGS, SFA
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	acidi grassi saturi
<b>CONTEXT</b>	
<i>Gli acidi grassi saturi sono caratteristici dei grassi animali (burro e strutto) e la loro presenza fa sì che siano solidi a temperatura ambiente; nell'olio di oliva sono circa il 15% e sono in parte responsabili della torbidità dell'olio che si nota nei mesi invernali, quando la temperatura si abbassa.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/acidi-grassi">https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/acidi-grassi</a> (05/08/2022)	

<b>ácido oleico</b>	
<b>química</b>	
<b>Term reference</b>	Cabrera Martínez, E. (2016). Análisis de la actitud del consumidor andaluz hacia las categorías de aceite de oliva: factores que dificultan su diferenciación por calidades [Tesis doctoral, Universidad de Córdoba]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/10396/14031">http://hdl.handle.net/10396/14031</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1205979
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Ácido graso monoinsaturado de la familia de los ácidos grasos omega 9. Está presente principalmente en los aceites de origen vegetal como el aceite de oliva, el de aguacate, el de cartamo, o el de canola.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.aceitedelasvaldesas.com/faq/propiedades-composicion-aceite-oliva/ácido-oleico/">https://www.aceitedelasvaldesas.com/faq/propiedades-composicion-aceite-oliva/ácido-oleico/</a> (05/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	ácido cis-9-octadecenoico
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	ácido cis-9-octadecenoico
<b>CONTEXT</b>	
<i>Por su estructura química, el ácido oleico es considerado un ácido graso monoinsaturado y como tal aporta importantes beneficios para salud: disminuye el LDL o colesterol malo, aumenta el HDL o colesterol bueno, disminuye la tensión arterial por su acción vasodilatadora, y presenta una acción antiinflamatoria y protectora sobre diversos cánceres.</i>	
<b>Source:</b> Cabrera Martínez, E. (2016). Análisis de la actitud del consumidor andaluz hacia las categorías de aceite de oliva: factores que dificultan su diferenciación por calidades [Tesis doctoral, Universidad de Córdoba]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/10396/14031">http://hdl.handle.net/10396/14031</a> ]	

<b>acide oléique</b>	
<b>chimie</b>	
<b>Term reference</b>	Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1205979
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Acide de formule C17H33—CO2H, qui se rencontre sous forme de glycéride dans de nombreuses huiles végétales, notamment dans l'huile d'olive.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.larousse.fr/encyclopedie/divers/acide_oléique/74680">https://www.larousse.fr/encyclopedie/divers/acide_oléique/74680</a> (05/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	acide cis-9-octadécénoïque
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	AO
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	acide cis-9-octadécénoïque
<b>CONTEXT</b>	
<i>L'huile d'olive constitue un des corps gras les plus recommandables, sinon le meilleur car elle est appétissante, stable, sans acide, difficilement oxydable, riche en acide oléique et linoléique, ce qui lui donne une grande digestibilité avec un rendement énergétique très élevé et un pouvoir constructif des cellules.</i>	
<b>Source:</b> Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]	

<b>acido oleico</b>	
<b>chimica</b>	
<b>Term reference</b>	Liuzzi, S. (2015). Proprietà salutistiche dell'oleocantale quale componente fenolico dell'olio d'oliva [Tesi di Laurea Specialistica, Università di Pisa]. ETD. [ <a href="https://etd.adm.unipi.it/t/etd-09212015-142344/">https://etd.adm.unipi.it/t/etd-09212015-142344/</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1205979
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Acido grasso monoinsaturo costituito da 18 atomi di carbonio (18:1). Appartiene alla famiglia degli omega-9, poiché il primo ed unico doppio legame presente nella molecola (da cui l'aggettivo monoinsaturo) si trova tra il nono ed il decimo atomo di carbonio a partire dal gruppo metilico.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.my-personaltrainer.it/nutrizione/acido-oleico.html">https://www.my-personaltrainer.it/nutrizione/acido-oleico.html</a> (05/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	acido cis-9-ottadecenoico
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	acido cis-9-ottadecenoico
<b>CONTEXT</b>	
<i>L'acido oleico è tipico dell'olio di oliva, in cui lo ritroviamo in percentuali pari a circa il 60-80%, soprattutto nella forma esterificata (trigliceridi); la quota libera è invece esigua e dev'essere per legge inferiore al 2% nell'olio vergine e allo 0,8% in quello extravergine.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.my-personaltrainer.it/nutrizione/acido-oleico.html">https://www.my-personaltrainer.it/nutrizione/acido-oleico.html</a> (05/08/2022)	

<b>orujo de oliva</b>	
elaiotecnía aceites	
<b>Term reference</b>	Cabrera Martínez, E. (2016). Análisis de la actitud del consumidor andaluz hacia las categorías de aceite de oliva: factores que dificultan su diferenciación por calidades [Tesis doctoral, Universidad de Córdoba]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/10396/14031">http://hdl.handle.net/10396/14031</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	<i>Subproducto sólido, resultante de la extracción de aceite por los sistemas tradicional y de tres fases, compuesto por piel, pulpa, hueso y agua, en el que todavía existe una fracción mínima de aceite a partir del cual la industria extractora elabora los aceites de orujo de oliva.</i>
<b>Source:</b> Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	orujo semihúmedo, orujo de aceituna, orujo de aceitunas, orujo
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	orujo de olivas
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	orujo de oliva
<b>CONTEXT</b>	
<i>Los datos sobre la tecnología de tres fases indican que el orujo de oliva es poco digestible, sobre todo las proteínas.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.agenciasinc.es/Noticias/Prueban-el-orujo-de-oliva-como-alimento-de-rumiantes">https://www.agenciasinc.es/Noticias/Prueban-el-orujo-de-oliva-como-alimento-de-rumiantes</a> (08/08/2022)	

<b>grignons</b>	
<b>oléotechnie</b>	
huiles	
<b>Term reference</b>	Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URL. [http://hdl.handle.net/123456789/451]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Les grignons d'olive sont un sous-produit du processus d'extraction de l'huile d'olive composé des peaux, des résidus de la pulpe et des fragments des noyaux.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://glossaire.jusdolive.fr/glossary/les-grignons-dolive/">https://glossaire.jusdolive.fr/glossary/les-grignons-dolive/</a> (08/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	Les grignons sont les résidus solides résultant de l'extraction d'huile, alors que les résidus liquides sont dénommés margines.
<b>Synonym</b>	grignons d'olive, tourteaux d'olive
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	grignons, tourteaux d'olive
<b>CONTEXT</b>	
<i>Il reste dans ces grignons de l'huile résiduelle que l'on peut extraire à l'aide de solvants ou par de haute températures; Elle provient de la fraction lipidique contenue dans les graines des olives, dans les graisses émulsionnées inaccessibles par la pression ou la centrifugation, ou après l'élaboration d'huiles premium, un temps de malaxage court et des températures basses donnent un faible rendement en huile et un grignon plus riche en huile.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://glossaire.jusdolive.fr/glossary/les-grignons-dolive/">https://glossaire.jusdolive.fr/glossary/les-grignons-dolive/</a> (08/08/2022)	



	<b>sansa</b>
<b>elaiotecnica</b>	
oli	
<b>Term reference</b>	Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [http://tesi.luiss.it/27657]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Residuo dell'estrazione, per pressione, dell'olio dalle olive, costituito dalle bucce, dai noccioli e dalla polpa pressati, contenente ancora dall'1% all'8% di olio e usato per un'ulteriore estrazione o, previa eliminazione delle parti legnose, come mangime per il bestiame.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.treccani.it/vocabolario/sansa1">https://www.treccani.it/vocabolario/sansa1</a> (08/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	sansa di oliva, sansa di olive
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	sansa
<b>CONTEXT</b>	
<i>L'esanolio viene infine distillato per allontanare il solvente e ottenere l'olio di sansa greggio, caratterizzato da una naturale acidità elevata, un sapore sgradevole e la presenza di tutte le sostanze ossidate che si erano formate durante lo stoccaggio della sansa.</i>	
<b>Source:</b> Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [http://tesi.luiss.it/27657]	

<b>aceite de orujo de oliva</b>	
<b>elaiotecnía</b> aceites	
<b>Term reference</b>	Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [http://hdl.handle.net/10481/21632]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1100078
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Aceite obtenido del orujo de oliva.</i>	
<b>Source:</b> Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.	
<b>Note (definition)</b>	Para evitar ambigüedades, se aconseja usar el término 'aceites de orujo de oliva' en plural con esta acepción, siempre que sea posible. De este modo, se podrá diferenciar entre esta acepción como hiperónimo y la segunda acepción, entendida como hipónimo d
<b>Synonym</b>	aceite de orujo
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	aceites de orujo de oliva
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>En el Reglamento (CE) No 1234/2007 del Consejo, se establece el uso de las descripciones y definiciones de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva, desarrolladas en su Anexo XVI, obligatorias para la comercialización de esos productos en la Comunidad y, en la medida en que sea compatible con normas internacionales obligatorias, en el comercio con los terceros países.</i>	
<b>Source:</b> https://www.aneorujo.es/aceite/ (08/08/2022)	

huile de grignons d'olive	
oléotechnie	
huiles	
<b>Term reference</b>	Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [http://hdl.handle.net/123456789/451]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1100078
SEMANTICS	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	<i>L'huile de grignons d'olive est l'huile obtenue par traitement aux solvants ou d'autres procédés physiques, des grignons d'olive, à l'exclusion des huiles obtenues par des procédés de réestérification et de tout mélange avec des huiles d'autre nature.</i>
<b>Source:</b> <a href="https://www.internationaloliveoil.org/monde-de-lolivier/huile-dolive/?lang=fr">https://www.internationaloliveoil.org/monde-de-lolivier/huile-dolive/?lang=fr</a> (08/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	Il y a un problème de nomenclature à indiquer le même nom de catégorie pour toute la famille des huiles de grignons d'olive et pour un sous-produit. Pour cette raison, on conseille d'utiliser la forme au pluriel (huiles de grignons d'olive) lorsqu'on fait
<b>Synonym</b>	huile de grignons
<b>Quasi synonym</b>	
VARIATION	
<b>Orthographic variant</b>	huile de grignons d'olives
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
CONTEXT	
<i>Les tourteaux, plus communément appelés grignons, sont les résidus solides récupérés à la suite de la première pression ou centrifugation (peau de l'olive, noyaux, etc). Ce produit peut être transformé en un produit destiné à l'alimentation animale, engrais et la fabrication de savon, ou subir une extraction chimique afin de produire de l'huile de grignons d'olive.</i>	
<b>Source:</b> Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [http://hdl.handle.net/123456789/451]	

<b>olio di sansa</b>	
elaiotecnica oli	
<b>Term reference</b>	Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [http://tesi.luiss.it/27657]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1100078
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>L'olio di sansa è un olio prodotto con gli scarti di lavorazione dell'extravergine e vergine d'oliva, che può essere utilizzato in molti modi.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.agrodolce.it/2016/10/09/cos-e-olio-di-sansa/">https://www.agrodolce.it/2016/10/09/cos-e-olio-di-sansa/</a> (08/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	Per evitare casi di ambiguità, si consiglia di utilizzare, quando possibile, il termine 'oli di sansa' al plurale.
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	oli di sansa, ogli di sansa, oglio di sansa
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>La produzione dell'olio di oliva di maggiore importanza si basa su processi di estrazione esclusivamente meccanici. In questo modo si distinguono merceologicamente gli oli "vergini" da quelli ottenuti mediante processi basati su metodi fisici e chimici (oli di semi, oli di oliva rettificati e raffinati, oli di sansa).</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://it.wikipedia.org/wiki/Olio_di_oliva">https://it.wikipedia.org/wiki/Olio_di_oliva</a> (08/08/2022)	

<b>aceite de orujo de oliva</b>	
elaiotecnía aceites	
<b>Term reference</b>	Cabrera Martínez, E. (2016). Análisis de la actitud del consumidor andaluz hacia las categorías de aceite de oliva: factores que dificultan su diferenciación por calidades [Tesis doctoral, Universidad de Córdoba]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/10396/14031">http://hdl.handle.net/10396/14031</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1100078
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	<i>Aceite obtenido mezclando aceite de orujo de oliva refinado y aceite de oliva virgen distinto del lampante, que tiene una acidez libre, expresada en ácido oleico, de no más de 1 g por 100 g y cuyas otras características se ajustan a las establecidas por la normativa correspondiente.</i>
<b>Source:</b> Cabrera Martínez, E. (2016). Análisis de la actitud del consumidor andaluz hacia las categorías de aceite de oliva: factores que dificultan su diferenciación por calidades [Tesis doctoral, Universidad de Córdoba]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/10396/14031">http://hdl.handle.net/10396/14031</a> ]	
<b>Note (definition)</b>	Es común encontrar 'el orujo de oliva' como sinónimo de 'aceite de orujo de oliva'. No obstante, esta forma de utilizarlo podría crear ambigüedad al confundirse el aceite de orujo de oliva con el orujo de oliva, el subproducto a partir del cual se elabora
<b>Synonym</b>	aceite de orujo
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	AOO
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>El aceite de orujo de oliva es resultado del aprovechamiento integral de la aceituna y su obtención se realiza en tres fases: extracción, refinado y encabezado.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://oriva.es/el-aceite-de-orujo-de-oliva/">https://oriva.es/el-aceite-de-orujo-de-oliva/</a> (08/08/2022)	

huile de grignons d'olive	
oléotechnie	
huiles	
<b>Term reference</b>	Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URL. [http://hdl.handle.net/123456789/451]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1100078
SEMANTICS	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>L'huile de grignons d'olive est l'huile constituée par le coupage d'huile d'olive raffinée et d'huiles d'olive vierges propres à la consommation en l'état. Son acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 1 gramme pour 100 grammes et ses autres caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie par la norme du COI.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.internationaloliveoil.org/monde-de-lolivier/huile-dolive/?lang=fr">https://www.internationaloliveoil.org/monde-de-lolivier/huile-dolive/?lang=fr</a> (08/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	Il y a un problème de nomenclature à indiquer le même nom de catégorie pour toute la famille des huiles de grignons d'olive et pour un sous-produit. Pour cette raison, on conseille d'utiliser la forme au pluriel (huiles de grignons d'olive) lorsqu'on fait
<b>Synonym</b>	huile de grignons
<b>Quasi synonym</b>	
VARIATION	
<b>Orthographic variant</b>	huile de grignons d'olives
<b>Acronym</b>	HGO
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
CONTEXT	
<i>Si elle est utilisée dans la cuisine, l'huile de grignons est principalement utilisée dans les milieux industriels ou dans les restaurants comme agent de friture en raison de son point de fumée élevé (240 degrés Celsius).</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://fr.oliveoiltimes.com/grades/olive-pomace-oil/6210">https://fr.oliveoiltimes.com/grades/olive-pomace-oil/6210</a> (08/08/2022)	

<b>olio di sansa di oliva</b>	
elaiotecnica oli	
<b>Term reference</b>	Santoro, N. G. B. (2011). Produzione sostenibile in agricoltura: un modello di business per l'olio di oliva [Tesi di Laurea Specialistica, Politecnico di Milano]. POLITesi. [ <a href="http://hdl.handle.net/10589/27501">http://hdl.handle.net/10589/27501</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1100078
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Olio ottenuto dal taglio di olio di sansa di oliva raffinato e di olio di oliva vergine diverso dall'olio di oliva lampante, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 1 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.</i>	
<b>Source:</b> Santoro, N. G. B. (2011). Produzione sostenibile in agricoltura: un modello di business per l'olio di oliva [Tesi di Laurea Specialistica, Politecnico di Milano]. POLITesi. [ <a href="http://hdl.handle.net/10589/27501">http://hdl.handle.net/10589/27501</a> ]	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	olio di sansa d'oliva, olio di sansa di olive, olio di sansa d'olive, oglio di sansa di oliva
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Anche con la regolazione della quantità di IPA nell'olio di sansa, gli appassionati di cucina e gli intenditori di olio d'oliva in tutto il mondo sono ancora molto resistenti all'idea di utilizzare l'olio di sansa di oliva come un degno agente di cottura.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://it.oliveoiltimes.com/grades/olive-pomace-oil/6210">https://it.oliveoiltimes.com/grades/olive-pomace-oil/6210</a> (08/08/2022)	

<b>aceite de orujo de oliva crudo</b>	
<b>elaiotecnía</b> aceites	
<b>Term reference</b>	Cabrera Martínez, E. (2016). Análisis de la actitud del consumidor andaluz hacia las categorías de aceite de oliva: factores que dificultan su diferenciación por calidades [Tesis doctoral, Universidad de Córdoba]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/10396/14031">http://hdl.handle.net/10396/14031</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	757354
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	<i>Aceite que se obtiene del orujo de oliva mediante un tratamiento con disolventes o empleando medios físicos, o que corresponde, salvo en determinadas características, al aceite de oliva lampante, y cuyas otras características se ajustan a las establecidas por Reglamento (CEE) no 2568/91, excluido el aceite obtenido por un procedimiento de reesterificación o como resultado de una mezcla con aceites de otros tipos.</i>
	<b>Source:</b> Cabrera Martínez, E. (2016). Análisis de la actitud del consumidor andaluz hacia las categorías de aceite de oliva: factores que dificultan su diferenciación por calidades [Tesis doctoral, Universidad de Córdoba]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/10396/14031">http://hdl.handle.net/10396/14031</a> ]
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	aceite de orujo de oliva bruto, aceite de orujo crudo, aceite de orujo bruto
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	AOOC
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	aceite de orujo de oliva crudo
<b>CONTEXT</b>	
<i>Los aceites con un contenido de ceras comprendido entre 300 y 350 mg/kg se consideran aceite de orujo de oliva crudo si el contenido de alcoholes alifáticos totales es superior a 350 mg/kg y si el porcentaje de eritrodíol y uvaol es superior a 3,5.</i>	
<b>Source:</b> Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/21632">http://hdl.handle.net/10481/21632</a> ]	



<b>huile de grignons d'olive brute</b>	
<b>oléotechnie</b>	
huiles	
<b>Term reference</b>	Derbah, S., Hamidi, F. (2020). Étude bibliographique sur l'huile d'olive et l'effet des conditions de stockage sur sa qualité [Mémoire de fin d'études de master, Université Mouloud Mammeri de Tizi-Ouzou]. URI. [https://www.ummo.dz/dspace/handle/ummo/14232]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	757354
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Huile de grignons d'olive obtenue par extraction, au moyen de solvants alimentaires autorisés à des fins alimentaires, du grignon d'olive préalablement séché, dont les caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie par la Norme du COI (COI/T.15/NC n° 3). Elle est destinée au raffinage en vue de son utilisation pour la consommation humaine ou destinée à des usages techniques.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.internationaloliveoil.org/glossary/5133-huile-de-grignons-d-rsquo-olive-brute/?lang=fr">https://www.internationaloliveoil.org/glossary/5133-huile-de-grignons-d-rsquo-olive-brute/?lang=fr</a> (08/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	huile de grignons d'olive crue
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	huile de grignons d'olive brute
<b>CONTEXT</b>	
<i>L'extraction des huiles d'olive produit une matière solide, la pulpe d'olive contenant une huile résiduelle qu'il n'a pas été possible d'extraire par les processus physiques et mécaniques. Cette huile est extraite dans la plupart des cas par solvant (hexane), le même que celui utilisé dans l'extraction des huiles de graines et constitue l'huile de grignons d'olive brute.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.valedearca.com/fr/information-huile-dolive/quest-ce-que-lhuile-de-grignons">https://www.valedearca.com/fr/information-huile-dolive/quest-ce-que-lhuile-de-grignons</a> (08/08/2022)	

<b>olio di sansa di oliva greggio</b>	
elaiotecnica oli	
<b>Term reference</b>	Santoro, N. G. B. (2011). Produzione sostenibile in agricoltura: un modello di business per l'olio di oliva [Tesi di Laurea Specialistica, Politecnico di Milano]. POLITesi. [ <a href="http://hdl.handle.net/10589/27501">http://hdl.handle.net/10589/27501</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	757354
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	
<b>Definition</b>	
<i>Olio ottenuto dalla sansa d'oliva mediante trattamento con solventi o mediante processi fisici, oppure olio corrispondente all'olio di oliva lampante, fatte salve talune specifiche caratteristiche, escluso l'olio ottenuto attraverso la riesterificazione e le miscele con oli di altra natura, e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.</i>	
<b>Source:</b> Santoro, N. G. B. (2011). Produzione sostenibile in agricoltura: un modello di business per l'olio di oliva [Tesi di Laurea Specialistica, Politecnico di Milano]. POLITesi. [ <a href="http://hdl.handle.net/10589/27501">http://hdl.handle.net/10589/27501</a> ]	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	olio di sansa di oliva grezzo, olio di sansa greggio
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	olio di sansa d'oliva greggio, olio di sansa di olive greggio
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	olio di sansa di oliva greggio
<b>CONTEXT</b>	
<i>La sansa è il residuo solido che rimane dopo l'estrazione dell'olio. Dalle sanse è possibile estrarre modeste quantità di olio (3-6% in peso) per pressatura o mediante centrifugazione. L'olio che se ne ricava è chiamato olio di sansa di oliva greggio e non è commestibile.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.my-personaltrainer.it/olio-sansa.html">https://www.my-personaltrainer.it/olio-sansa.html</a> (08/08/2022)	

<b>aceite de orujo de oliva refinado</b>	
elaiotecnía aceites	
<b>Term reference</b>	Cabrera Martínez, E. (2016). Análisis de la actitud del consumidor andaluz hacia las categorías de aceite de oliva: factores que dificultan su diferenciación por calidades [Tesis doctoral, Universidad de Córdoba]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/10396/14031">http://hdl.handle.net/10396/14031</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	750659
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Aceite obtenido mediante refino de aceite de orujo crudo, cuya acidez libre, expresada en ácido oleico, no podrá ser superior a 0,3 g por 100 g y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría.</i>	
<b>Source:</b> Cabrera Martínez, E. (2016). Análisis de la actitud del consumidor andaluz hacia las categorías de aceite de oliva: factores que dificultan su diferenciación por calidades [Tesis doctoral, Universidad de Córdoba]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/10396/14031">http://hdl.handle.net/10396/14031</a> ]	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	aceite de orujo refinado
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	AOOR
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	aceite de orujo de oliva refinado
<b>CONTEXT</b>	
<i>El encabezado es el proceso por el cual el aceite de orujo de oliva refinado se mezcla en proporciones diferentes con aceite de oliva virgen o virgen extra que le añade las propiedades intrínsecas en este producto.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://oriva.es/como-se-obtiene-el-aceite-de-orujo-de-oliva/">https://oriva.es/como-se-obtiene-el-aceite-de-orujo-de-oliva/</a> (08/08/2022)	

<b>huile de grignons d'olive raffinée</b>	
oléotechnie huiles	
<b>Term reference</b>	Derbah, S., Hamidi, F. (2020). Étude bibliographique sur l'huile d'olive et l'effet des conditions de stockage sur sa qualité [Mémoire de fin d'études de master, Université Mouloud Mammeri de Tizi-Ouzou]. URI. [https://www.ummo.dz/dspace/handle/ummo/14232]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	750659
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>L'huile de grignons d'olive raffinée est l'huile obtenue à partir de l'huile de grignons d'olive brute par des techniques de raffinage n'entraînant pas de modifications de la structure glycéridique initiale. Son acidité libre exprimée en acide oléique est au maximum de 0,3 grammes pour 100 grammes et ses autres caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie par la norme du COI.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.internationaloliveoil.org/monde-de-lolivier/huile-dolive/?lang=fr">https://www.internationaloliveoil.org/monde-de-lolivier/huile-dolive/?lang=fr</a> (08/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	Ce produit peut être vendu directement aux consommateurs seulement si le pays de vente au détail l'autorise.
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	HGOR
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	huile de grignons d'olive raffinée
<b>CONTEXT</b>	
<i>Une fois raffiné, l'huile de grignons d'olive crue est dénommée huile de grignons d'olive raffinée et, de même que l'huile d'olive raffinée, elle n'a ni goût, ni odeur ni couleur et elle est également impropre à la consommation.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.aceitedelasvaldesas.com/fr/faq/origen-elaboracion-clasificacion-aceite-oliva/aceite-de-orujo/">https://www.aceitedelasvaldesas.com/fr/faq/origen-elaboracion-clasificacion-aceite-oliva/aceite-de-orujo/</a> (08/08/2022)	

<b>olio di sansa di oliva raffinato</b>	
elaiotecnica oli	
<b>Term reference</b>	Santoro, N. G. B. (2011). Produzione sostenibile in agricoltura: un modello di business per l'olio di oliva [Tesi di Laurea Specialistica, Politecnico di Milano]. POLITesi. [ <a href="http://hdl.handle.net/10589/27501">http://hdl.handle.net/10589/27501</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	750659
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Olio ottenuto dalla raffinazione dell'olio di sansa di oliva greggio, con un tenore di acidità libera, espresso in acido oleico, non superiore a 0,3 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.</i>	
<b>Source:</b> Santoro, N. G. B. (2011). Produzione sostenibile in agricoltura: un modello di business per l'olio di oliva [Tesi di Laurea Specialistica, Politecnico di Milano]. POLITesi. [ <a href="http://hdl.handle.net/10589/27501">http://hdl.handle.net/10589/27501</a> ]	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	olio di sansa raffinato
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	olio di sansa d'oliva raffinato, olio di sansa di olive raffinato
<b>Acronym</b>	OSOR
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	olio di sansa di oliva raffinato
<b>CONTEXT</b>	
<i>Per renderlo commestibile serve un ulteriore processo di raffinazione, che produce l'olio di sansa di oliva raffinato, privo di sapore, aroma e colore.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://magazine.misya.info/spesa/olio-di-sansa/">https://magazine.misya.info/spesa/olio-di-sansa/</a> (08/08/2022)	

<b>aceite de oliva refinado</b>	
elaiotecnía aceites	
<b>Term reference</b>	Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1202830
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Aceite de oliva sin sabor ni aroma, resultante de un proceso de rectificación del aceite de oliva lampante y que sirve de base para la composición de otros aceites de oliva.</i>	
<b>Source:</b> Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	AOR
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	aceite de oliva refinado
<b>CONTEXT</b>	
<i>El aceite de oliva refinado se obtiene a partir del aceite de oliva lampante (zumo defectuoso) y del orujo (residuos) que producen las almazaras. Para ello, estos subproductos se transportan en camiones cisterna hasta las refinerías de aceite, donde se someten al refinado, y que consiste en su transformación en aceite comestible mediante la aplicación de varios procesos físico-químicos.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.directodelolivar.com/aceite-de-oliva-refinado/">https://www.directodelolivar.com/aceite-de-oliva-refinado/</a> (08/08/2022)	

<b>huile d'olive raffinée</b>	
<b>oléotechnie</b>	
huiles	
<b>Term reference</b>	Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1202830
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Huile provenant d'une huile d'olive lampante qui doit subir un traitement approprié, appelé raffinage, pour corriger certains défauts (y compris l'acidité) dus à la qualité non optimale des olives, la rendant impropre à la consommation.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.oliocarli.fr/magazine/abecedaire-huile-olive/huile-olive-raffinee">https://www.oliocarli.fr/magazine/abecedaire-huile-olive/huile-olive-raffinee</a> (08/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	HOR
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	huile d'olive raffinée
<b>CONTEXT</b>	
<i>L'huile d'olive raffinée est tout le contraire d'un produit naturel d'une élégance extrême car c'est une huile d'olive vierge qui n'est pas apte à la consommation en l'état -taux d'acidité supérieur à 2g et/ou un défaut sensoriel trop présent, ...- qui doit subir un procédé de raffinage pour pouvoir être vendue et consommée.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://jusdolive.fr/5-contresens-de-lhuile-dolive/">https://jusdolive.fr/5-contresens-de-lhuile-dolive/</a> (08/08/2022)	

<b>olio di oliva raffinato</b>	
elaiotecnica oli	
<b>Term reference</b>	Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [http://tesi.luiss.it/27657]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1202830
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Olio di oliva derivante dall'olio di oliva lampante che deve subire un opportuno trattamento, detto raffinazione, necessario a correggere alcuni difetti (tra cui l'acidità) dovuti a una non ottimale qualità delle olive, che lo rendono non idoneo al consumo.</i>	
Source: <a href="https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/olio-raffinato">https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/olio-raffinato</a> (08/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	olio d'oliva raffinato
<b>Acronym</b>	OOR
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	olio di oliva raffinato
<b>CONTEXT</b>	
<i>Il tenore di acidità libera dell'olio di oliva raffinato, espresso in acido oleico, non supera il valore di 0,3 grammi per 100 g.</i>	
Source: <a href="https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/olio-raffinato">https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/olio-raffinato</a> (08/08/2022)	



<b>aceite de oliva lampante</b>	
<b>elaiotecnía</b> aceites	
<b>Term reference</b>	Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/21632">http://hdl.handle.net/10481/21632</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	750668
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	<i>Aceite de oliva virgen de gusto defectuoso o cuya acidez libre expresada en ácido oleico es superior a 2 g por cada 100 g, y/o cuyas demás características sean conformes a las establecidas para esta categoría.</i>
<b>Source:</b>	Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/21632">http://hdl.handle.net/10481/21632</a> ]
<b>Note (definition)</b>	No es apto para el consumo.
<b>Synonym</b>	aceite de oliva virgen lampante (AOVL), aceite lampante
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	AOL
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	aceite de oliva lampante
<b>CONTEXT</b>	
<i>Los aceites con un contenido en ceras comprendido entre 300 y 350 mg/kg se consideran aceite de oliva lampante si el contenido en alcoholes alifáticos totales es inferior o igual a 350 mg/kg o si el porcentaje de eritrodíol y uvaol es inferior o igual a 3,5.</i>	
<b>Source:</b> Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/21632">http://hdl.handle.net/10481/21632</a> ]	

<b>huile d'olive lampante</b>	
<b>oléotechnie</b>	
huiles	
<b>Term reference</b>	Henry, S. (2018). L'huile d'olive : son intérêt nutritionnel, ses utilisations en pharmacie et en cosmétique [Thèse doctorale, Université de Lorraine]. HAL. [ <a href="https://hal.univ-lorraine.fr/hal-01731806">https://hal.univ-lorraine.fr/hal-01731806</a> ].
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	750668
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Huile d'olive vierge non propre à la consommation en l'état, dont l'acidité libre exprimée en acide oléique est supérieure à 3,3 grammes pour 100 grammes et/ou dont les caractéristiques organoleptiques et les autres caractéristiques correspondent à celles fixées pour cette catégorie par la Norme du COI (COI/T.15/NC n° 3).</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://glossaire.jusdolive.fr/glossary/huile-dolive-lampante/">https://glossaire.jusdolive.fr/glossary/huile-dolive-lampante/</a> (08/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	Elle est destinée aux industries du raffinage ou à des usages techniques.
<b>Synonym</b>	huile d'olive vierge lampante (HOVL)
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	HOL
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	huile d'olive lampante
<b>CONTEXT</b>	
<i>En effet, les prix de référence de l'huile d'olive ont chuté d'une manière significative en réponse à la diminution considérable des prix à l'exportation (7,08 DT/kg pour l'extra-vierge en vrac et 5,14 DT/kg pour l'huile d'olive lampante en vrac exporté vers l'Espagne au mois de décembre selon la Douane).</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://lapresse.tn/72339/marche-international-de-lhuile-dolive-le-combat-des-professionnels-pour-preserver-leur-place/">https://lapresse.tn/72339/marche-international-de-lhuile-dolive-le-combat-des-professionnels-pour-preserver-leur-place/</a> (08/08/2022)	

<b>olio di oliva lampante</b>	
elaiotecnica oli	
<b>Term reference</b>	Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [ <a href="http://tesi.luiss.it/27657">http://tesi.luiss.it/27657</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	750668
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Olio che presenta un'acidità libera maggiore del 2% ovvero che necessita di un processo di raffinazione prima di poter essere consumato.</i>	
<b>Source:</b> Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [ <a href="http://tesi.luiss.it/27657">http://tesi.luiss.it/27657</a> ]	
<b>Note (definition)</b>	Non è commestibile.
<b>Synonym</b>	olio di oliva vergine lampante, olio vergine di oliva lampante, olio lampante
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	olio d'oliva lampante
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	olio di oliva lampante
<b>CONTEXT</b>	
<i>Secondo Frantoio Italia dell'11 luglio scorso, le giacenze di olio al 30 giugno 2022 (pari a 288.053 tonnellate) risultano inferiori del 2,1% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente e calano dell'8,2% rispetto al 31 maggio scorso. A questo risultato contribuiscono l'olio di oliva lampante (-38,8%) e l'olio di sansa di oliva (-11,7%).</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://agronotizie.imaginenetwork.com/agricoltura-economia-politica/2022/07/13/olio-evo-i-prezzi-tornano-in-movimento/75583">https://agronotizie.imaginenetwork.com/agricoltura-economia-politica/2022/07/13/olio-evo-i-prezzi-tornano-in-movimento/75583</a> (08/08/2022)	

cata	
cata	
<b>Term reference</b>	Sadkaoui, A. (2010) Efecto de las condiciones de preparación de la pasta de la variedad Hojiblanca en el rendimiento del proceso y la composición del aceite [Tesis de máster, Universidad de Córdoba]. DOI. [10.13140/RG.2.2.24286.84804]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	128588
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Operación que consiste en percibir, analizar y juzgar los caracteres organolépticos y, más particularmente, los olfato-gustativos, táctiles y quinestésicos de un producto alimenticio.</i>	
<b>Source:</b> Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Los criterios de calidad que se aplican normalmente al aceite de oliva virgen vienen definidos por parámetros químicos y análisis sensorial de sus características organolépticas, definidas por los expertos a través de una cata.</i>	
<b>Source:</b> Sadkaoui, A. (2010) Efecto de las condiciones de preparación de la pasta de la variedad Hojiblanca en el rendimiento del proceso y la composición del aceite [Tesis de máster, Universidad de Córdoba]. DOI. [10.13140/RG.2.2.24286.84804]	

<b>dégustation</b>	
<b>dégustation</b>	
<b>Term reference</b>	Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	128588
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Action de déguster (goûter attentivement et lentement une boisson ou un aliment pour en apprécier les qualités) ; résultat de cette action.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.cnrtl.fr/definition/dégustation">https://www.cnrtl.fr/definition/dégustation</a> ; <a href="https://www.cnrtl.fr/definition/déguster">https://www.cnrtl.fr/definition/déguster</a> (09/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Cependant, il n'est pas automatique qu'une huile de basse acidité ait une bonne saveur, d'où la mise au point par le Conseil Oléicole International d'une méthode de dégustation par un jury d'experts avec établissement de profils et notation des huiles.</i>	
<b>Source:</b> Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]	

assaggio	
assaggio	
Term reference	Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [http://tesi.luiss.it/27657]
Note (term)	
IATE ID	128588
<b>SEMANTICS</b>	
Part of speech	nome
<b>Definition</b>	
<i>Prova di degustazione che serve ad accertare la qualità di un prodotto.</i>	
Source: <a href="https://www.sapere.it/sapere/dizionari/dizionari/Italiano/A/AS/assaggio.html">https://www.sapere.it/sapere/dizionari/dizionari/Italiano/A/AS/assaggio.html</a> (09/08/2022)	
Note (definition)	
Synonym	degustazione
Quasi synonym	
<b>VARIATION</b>	
Orthographic variant	
Acronym	
Abbreviation	
Common name	
Scientific name	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Raccontare al consumatore la qualità di un olio extra vergine di oliva non è, però, cosa semplice in quanto il modo più efficace che il consumatore ha per percepirla è l'assaggio.</i>	
Source: Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [http://tesi.luiss.it/27657]	

panel de cata	
cata	
Term reference	Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]
Note (term)	
IATE ID	
<b>SEMANTICS</b>	
Part of speech	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Conjunto de sujetos o jueces, los cuales han sido especialmente seleccionados y entrenados y que se reúnen para efectuar bajo condiciones controladas el análisis sensorial del producto.</i>	
Source: <a href="https://www.molidelavallmajor.es/es/la-empresa/vocabulario-para-el-aceite-de-oliva">https://www.molidelavallmajor.es/es/la-empresa/vocabulario-para-el-aceite-de-oliva</a> (09/08/2022)	
Note (definition)	Formado por 8 o 12 catadores que puntúan individualmente. La media de estas puntuaciones dará la calificación organoléptica.
Synonym	panel de catadores
Quasi synonym	
<b>VARIATION</b>	
Orthographic variant	
Acronym	
Abbreviation	
Common name	
Scientific name	
<b>CONTEXT</b>	
<i>La evaluación sensorial mediante paneles de cata entrenados, junto a otras determinaciones físico-químicas, constituyen el método oficial para hacer la clasificación de los aceites de oliva vírgenes.</i>	
Source: Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]	

<b>jury de dégustation</b>	
<b>dégustation</b>	
<b>Term reference</b>	Conseil oléicole international. (2020). Lignes directrices pour la gestion des jurys de dégustation d'huile d'olive vierge dans une situation de pandémie (COI/MPP/Doc. n. 1/Rév. 1). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2020/12/COI-MPP-Doc.-N%C2%B0-1-r%C3%A9v-1-FR-LIGNES-DIRECTRICES-POUR-LA-GESTION-DES-JURYS.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2020/12/COI-MPP-Doc.-N%C2%B0-1-r%C3%A9v-1-FR-LIGNES-DIRECTRICES-POUR-LA-GESTION-DES-JURYS.pdf</a>
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Jury d'évaluation des caractéristiques organoleptiques des huiles d'olive vierges.</i>	
<b>Source:</b> Conseil oléicole international. (2020). Lignes directrices pour la gestion des jurys de dégustation d'huile d'olive vierge dans une situation de pandémie (COI/MPP/Doc. n. 1/Rév. 1). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2020/12/COI-MP">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2020/12/COI-MP</a>	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	jury de dégustateurs, panel de dégustation, panel de dégustateurs
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>La mise en place d'un jury de dégustation de l'huile d'olive vierge et extra-vierge à Tizi Ouzou s'inscrit également dans le cadre des mesures visant à consolider les efforts menés depuis quelques années par les différents intervenants dans la filière oléicole pour la production d'une huile d'olive vierge et vierge-extra de haute facture.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.liberte-algerie.com/radar/bientot-un-grand-jury-a-tizi-ouzou-353812">https://www.liberte-algerie.com/radar/bientot-un-grand-jury-a-tizi-ouzou-353812</a> (09/08/2022)	



<b>panel di assaggiatori</b>	
<b>assaggio</b>	
<b>Term reference</b>	<a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=CELEX:32013R1348&amp;from=IT">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=CELEX:32013R1348&amp;from=IT</a> (09/08/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Comitati di assaggio incaricati dell'accertamento ufficiale delle caratteristiche organolettiche degli oli vergini di oliva.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/749">https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/749</a> (09/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	panel di assaggio
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	panel d'assaggiatori
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>La verifica delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini da parte delle autorità nazionali o dei loro rappresentanti è effettuata da panel di assaggiatori riconosciuti dagli Stati membri.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=CELEX:32013R1348&amp;from=IT">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=CELEX:32013R1348&amp;from=IT</a> (09/08/2022)	

sala de cata	
cata	
Term reference	Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]
Note (term)	
IATE ID	
<b>SEMANTICS</b>	
Part of speech	sustantivo
Definition	<i>La sala de cata es el lugar donde se van a llevar a cabo las valoraciones organolépticas y está diseñada para proporcionar a los participantes del panel de pruebas sensoriales un adecuado y cómodo ambiente, que facilite el entorno normalizado de trabajo que ayude a mejorar la repetibilidad y reproductibilidad de los resultados.</i>
	<b>Source:</b> Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]
Note (definition)	
Synonym	
Quasi synonym	
<b>VARIATION</b>	
Orthographic variant	
Acronym	
Abbreviation	
Common name	
Scientific name	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Si las fluctuaciones de temperatura ambiente lo justifican, la sala de cata deberá estar equipada con aire acondicionado para mantener la atmósfera cerca de 20-25 °C. Las dimensiones del local deben permitir la instalación de 10 cabinas y un área para la preparación de las muestras.</i>	
<b>Source:</b> Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]	

salle de dégustation	
dégustation	
Term reference	Conseil oléicole international. (2007). Analyse sensorielle de l'huile d'olive. Norme: guide pour l'installation d'une salle de dégustation (COI/T.20/Doc. n. 6/Rév. 1). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T.20-Doc-N%C2%BA-6-R%C3%A9v1-2007-Fr.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T.20-Doc-N%C2%BA-6-R%C3%A9v1-2007-Fr.pdf</a>
Note (term)	
IATE ID	
<b>SEMANTICS</b>	
Part of speech	nom
<b>Definition</b>	
<i>Salle qui a pour but de procurer au groupe de dégustateurs intervenant dans les essais sensoriels un milieu approprié, confortable et normalisé qui puisse faciliter leur travail et contribuer à améliorer la répétabilité et la reproductibilité des résultats.</i>	
<b>Source:</b> Conseil oléicole international. (2007). Analyse sensorielle de l'huile d'olive. Norme: guide pour l'installation d'une salle de dégustation (COI/T.20/Doc. n. 6/Rév. 1). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T.20-Doc-N%C2%BA-6-R%C3%A9v1-2007-Fr.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T.20-Doc-N%C2%BA-6-R%C3%A9v1-2007-Fr.pdf</a>	
Note (definition)	
Synonym	
Quasi synonym	
<b>VARIATION</b>	
Orthographic variant	
Acronym	
Abbreviation	
Common name	
Scientific name	
<b>CONTEXT</b>	
<i>En fonction de la taille et de la forme de la salle de dégustation, des cabines disponibles et de la répartition, c'est le chef de jury qui devra décider de l'emplacement approprié des dégustateurs dans la salle, afin d'assurer un mètre de distance sociale entre eux pendant le déroulement de l'essai.</i>	
<b>Source:</b> Conseil oléicole international. (2020). Lignes directrices pour la gestion des jurys de dégustation d'huile d'olive vierge dans une situation de pandémie (COI/MPP/Doc. n. 1/Rév. 1). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2020/12/COI-MPP-Doc.-N%C2%B0-1-r%C3%A9v-1-FR-LIGNES-DIRECTRICES-POUR-LA-GESTION-DES-JURYS.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2020/12/COI-MPP-Doc.-N%C2%B0-1-r%C3%A9v-1-FR-LIGNES-DIRECTRICES-POUR-LA-GESTION-DES-JURYS.pdf</a>	

sala di assaggio	
assaggio	
Term reference	<a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=CELEX:32013R1348&amp;from=IT">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/HTML/?uri=CELEX:32013R1348&amp;from=IT</a> (09/08/2022)
Note (term)	
IATE ID	
<b>SEMANTICS</b>	
Part of speech	nome
<b>Definition</b>	
<i>La sala di assaggio serve a offrire al gruppo di assaggiatori che intervengono nelle prove sensoriali un ambiente adeguato, comodo e normalizzato che agevoli il lavoro e tenda a favorire la ripetibilità e la riproducibilità dei risultati.</i>	
<b>Source:</b> Consiglio Oleicolo Internazionale (2007). Guida per l'allestimento di una sala di assaggio (COI/T.20/Doc. 6/Rev. 1). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T.20-Doc.-N.-6-Rev1-2007-It.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T.20-Doc.-N.-6-Rev1-2007-It.pdf</a>	
Note (definition)	
Synonym	
Quasi synonym	
<b>VARIATION</b>	
Orthographic variant	sala d'assaggio
Acronym	
Abbreviation	
Common name	
Scientific name	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Se le oscillazioni della temperatura ambientale lo consigliano, la sala di assaggio dovrà essere dotata di aria condizionata per mantenere l'ambiente intorno ai 20-25 °C.</i>	
<b>Source:</b> Consiglio Oleicolo Internazionale (2007). Guida per l'allestimento di una sala di assaggio (COI/T.20/Doc. 6/Rev. 1). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T.20-Doc.-N.-6-Rev1-2007-It.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T.20-Doc.-N.-6-Rev1-2007-It.pdf</a>	

<b>análisis organoléptico</b>	
<b>cata</b>	
<b>Term reference</b>	Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1135279
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Examen de los caracteres organolépticos de un producto mediante los sentidos.</i>	
<b>Source:</b> Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	valoración organoléptica, análisis sensorial, evaluación organoléptica
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Tras el análisis físico-químico, se procede a realizar el análisis organoléptico para así clasificar el aceite según su calidad en las categorías que establece la reglamentación comunitaria.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://olearum.com/etiqueta/analisis-organoleptico/">https://olearum.com/etiqueta/analisis-organoleptico/</a> (09/08/2022)	

<b>analyse sensorielle</b>	
<b>dégustation</b>	
<b>Term reference</b>	Derbah, S., Hamidi, F. (2020). Étude bibliographique sur l'huile d'olive et l'effet des conditions de stockage sur sa qualité [Mémoire de fin d'études de master, Université Mouloud Mammeri de Tizi-Ouzou]. URI. [https://www.ummo.dz/dspace/handle/ummo/14232]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1135279
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Examen des attributs organoleptiques d'un produit par les sens.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://glossaire.jusdolive.fr/glossary/analyse-sensorielle/">https://glossaire.jusdolive.fr/glossary/analyse-sensorielle/</a> (09/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	examen sensoriel, analyse organoleptique, examen organoleptique
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Pour l'huile d'olive vierge le goût, l'odorat et le toucher bucco tactile sont sollicités dans cette analyse sensorielle. La vue n'est pas sollicitée. La couleur n'étant pas un critère de qualité d'une huile, les verres de dégustation sont de couleur bleue pour ne pas voir le contenant et ne pas être influencé.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://glossaire.jusdolive.fr/glossary/analyse-sensorielle/">https://glossaire.jusdolive.fr/glossary/analyse-sensorielle/</a> (09/08/2022)	

<b>analisi sensoriale</b>	
<b>assaggio</b>	
<b>Term reference</b>	<a href="https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/analisi-sensoriale">https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/analisi-sensoriale</a> (09/08/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1135279
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Tipo di analisi che valuta l'olio dal punto di vista delle sue caratteristiche organolettiche, cioè delle proprietà che riusciamo a percepire grazie ai nostri organi di senso: in particolare, il profumo (olfatto) e il sapore (gusto).</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/analisi-sensoriale">https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/analisi-sensoriale</a> (09/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	esame organolettico, analisi sensoria, analisi organolettica, valutazione organolettica
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>L'analisi sensoriale dell'olio di oliva è un giudizio oggettivo che un gruppo di 8-12 assaggiatori esperti, detto "panel", guidato da un capo panel, è invitato a dare su un campione di olio.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/analisi-sensoriale">https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/analisi-sensoriale</a> (09/08/2022)	

<b>atributo</b>	
<b>cata</b>	
<b>Term reference</b>	Cabrera Martínez, E. (2016). Análisis de la actitud del consumidor andaluz hacia las categorías de aceite de oliva: factores que dificultan su diferenciación por calidades [Tesis doctoral, Universidad de Córdoba]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/10396/14031">http://hdl.handle.net/10396/14031</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Propiedad característica perceptible.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.molidelavallmajor.es/es/la-empresa/vocabulario-para-el-aceite-de-oliva">https://www.molidelavallmajor.es/es/la-empresa/vocabulario-para-el-aceite-de-oliva</a> (09/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	característica organoléptica
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Los atributos positivos que un aceite virgen puede presentar son tres: frutado, amargo y picante. La combinación en diferentes intensidades de estos tres atributos da lugar a una gran variedad de sabores, adecuados para todo tipo de paladares y gustos.</i>	
<b>Source:</b> Cabrera Martínez, E. (2016). Análisis de la actitud del consumidor andaluz hacia las categorías de aceite de oliva: factores que dificultan su diferenciación por calidades [Tesis doctoral, Universidad de Córdoba]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/10396/14031">http://hdl.handle.net/10396/14031</a> ]	



<b>attribut</b>	
<b>dégustation</b>	
<b>Term reference</b>	Conseil oléicole international. (2007). Analyse sensorielle de l'huile d'olive. Norme. Analyse sensorielle : vocabulaire général de base (COI/T.20/Doc. n° 4/Rév. 1). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T.20-Doc.-N%C2%BA-4-R%C3%A9v1-2007-Fr.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T.20-Doc.-N%C2%BA-4-R%C3%A9v1-2007-Fr.pdf</a>
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Propriété caractéristique perceptible.</i>	
<b>Source:</b> Conseil oléicole international. (2007). Analyse sensorielle de l'huile d'olive. Norme. Analyse sensorielle : vocabulaire général de base (COI/T.20/Doc. n° 4/Rév. 1). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T.20-Doc.-N%C2%BA-4-R%C3%A9v1-2007-Fr.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T.20-Doc.-N%C2%BA-4-R%C3%A9v1-2007-Fr.pdf</a>	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	caractéristique organoleptique
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Sur demande, le chef de jury peut certifier que les huiles évaluées remplissent les définitions et intervalles correspondant seulement aux adjectifs suivants en fonction de l'intensité et de la perception des attributs.</i>	
<b>Source:</b> Conseil oléicole international. (2018). Analyse sensorielle de l'huile d'olive. Méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge (COI/T.20/Doc. n° 15/Rév. 10). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T20-Doc.-15-REV-10-2018-Fr.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T20-Doc.-15-REV-10-2018-Fr.pdf</a>	

<b>attributo</b>	
<b>assaggio</b>	
<b>Term reference</b>	<a href="https://www.imbottigliamento.it/2013/05/06/conservazione-degli-attributi-sensoriali-in-olio-extravergine-di-oliva-con-lolio-essenziale-di-origano/">https://www.imbottigliamento.it/2013/05/06/conservazione-degli-attributi-sensoriali-in-olio-extravergine-di-oliva-con-lolio-essenziale-di-origano/</a> (09/08/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Proprietà caratteristica percettibile.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.carapelli.it/vocabolario-dellolio/">https://www.carapelli.it/vocabolario-dellolio/</a> (09/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	caratteristica organolettica
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Obiettivo dello studio valutare i cambiamenti nell'intensità degli attributi positivi e negativi in oli extravergini di oliva addizionati con olio essenziale di 4 varietà di origano (Compacto, Cordobes, Criollo e Mendocino) quale antiossidante naturale.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.imbottigliamento.it/2013/05/06/conservazione-degli-attributi-sensoriali-in-olio-extravergine-di-oliva-con-lolio-essenziale-di-origano/">https://www.imbottigliamento.it/2013/05/06/conservazione-degli-attributi-sensoriali-in-olio-extravergine-di-oliva-con-lolio-essenziale-di-origano/</a> (09/08/2022)	

<b>atributo positivo</b>	
<b>cata</b> atributos	
<b>Term reference</b>	Cabrera Martínez, E. (2016). Análisis de la actitud del consumidor andaluz hacia las categorías de aceite de oliva: factores que dificultan su diferenciación por calidades [Tesis doctoral, Universidad de Córdoba]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/10396/14031">http://hdl.handle.net/10396/14031</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Atributos que proceden del fruto sano.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.molidelavallmajor.es/es/la-empresa/vocabulario-para-el-aceite-de-oliva">https://www.molidelavallmajor.es/es/la-empresa/vocabulario-para-el-aceite-de-oliva</a> (09/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	Si el proceso de extracción, almacenamiento y vida posterior del aceite son ideales, el aceite extraído posee un olor más o menos intenso. Sensaciones más o menos agradables en función de su intensidad, que no deben considerarse defectos, aunque influyen
<b>Synonym</b>	característica organoléptica positiva
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>A pesar de ser considerados como atributos positivos , un aceite de oliva en el que predominan las notas amargas y picantes puede no ser muy bien aceptado por muchos consumidores, que están acostumbrados a sabores más suaves. No obstante, al igual que ocurre con otros muchos alimentos, es posible entrenar el paladar y aprender a disfrutar de este tipo de sabores.</i>	
<b>Source:</b> Cabrera Martínez, E. (2016). Análisis de la actitud del consumidor andaluz hacia las categorías de aceite de oliva: factores que dificultan su diferenciación por calidades [Tesis doctoral, Universidad de Córdoba]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/10396/14031">http://hdl.handle.net/10396/14031</a> ]	

<b>attribut positif</b>	
<b>dégustation</b>	
attributs	
<b>Term reference</b>	Conseil oléicole international. (2018). Analyse sensorielle de l'huile d'olive. Méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge (COI/T.20/Doc. n° 15/Rév. 10). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T20-Doc.-15-REV-10-2018-Fr.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T20-Doc.-15-REV-10-2018-Fr.pdf</a>
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Attributs qui caractérisent un huile d'olive extra-vierge de qualité.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://parcelle26.com/lhuile-dolive-attributs-positifs-et-negatifs/">https://parcelle26.com/lhuile-dolive-attributs-positifs-et-negatifs/</a> (09/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Les attributs positifs d'EVOO - fruité, amertume et le piquant – sont déterminés par un jury de dégustation formé en utilisant une échelle linéaire pour évaluer son intensité.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://fr.oliveoiltimes.com/basics/extra-virgin-olive-oil/104120">https://fr.oliveoiltimes.com/basics/extra-virgin-olive-oil/104120</a> (09/08/2022)	

<b>attributo positivo</b>	
<b>assaggio attributi</b>	
<b>Term reference</b>	<a href="https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/olio-di-oliva-amaro">https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/olio-di-oliva-amaro</a> (09/08/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Sensazioni piacevoli che si possono percepire in un olio EVO di qualità.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.olioreale.it/wp-content/uploads/2022/02/Guida-Olio-Reale.pdf">https://www.olioreale.it/wp-content/uploads/2022/02/Guida-Olio-Reale.pdf</a> (09/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	Raccontano come tutte le operazioni di lavorazione, dal campo al frantoio e poi durante lo stoccaggio, siano state eseguite con estrema perizia e attenzione. Tra gli attributi positivi rientrano principalmente il fruttato, l'amaro e il piccante.
<b>Synonym</b>	caratteristica organolettica positiva, pregio
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Le sensazioni di amaro, di fruttato e di piccante, sono i tre attributi positivi valutati all'assaggio di un olio di oliva e che ne influenzano la classificazione.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/olio-di-oliva-amaro">https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/olio-di-oliva-amaro</a> (09/08/2022)	

atributo negativo	
cata	
atributos	
Term reference	Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]
Note (term)	
IATE ID	
SEMANTICS	
Part of speech	sustantivo
Definition	
<i>Defecto que puede apreciarse en un aceite de oliva virgen. Pueden originarse en alguna de las fases del proceso.</i>	
Source: <a href="https://www.molidelavallmajor.es/es/la-empresa/vocabulario-para-el-aceite-de-oliva">https://www.molidelavallmajor.es/es/la-empresa/vocabulario-para-el-aceite-de-oliva</a> (09/08/2022)	
Note (definition)	
Synonym	defecto organoléptico, característica organoléptica negativa
Quasi synonym	
VARIATION	
Orthographic variant	
Acronym	
Abbreviation	
Common name	
Scientific name	
CONTEXT	
<i>El efecto de la temperatura y la luz en los aceites almacenados provoca disminución de atributos positivos (frutado, amargo, picante, manzana, verde, etc.) y aparecen atributos negativos (rancio, avinado, etc.).</i>	
Source: Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]	

<b>attribut négatif</b>	
<b>dégustation</b>	
attributs	
<b>Term reference</b>	Conseil oléicole international. (2018). Analyse sensorielle de l'huile d'olive. Méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge (COI/T.20/Doc. n° 15/Rév. 10). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T20-Doc.-15-REV-10-2018-Fr.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T20-Doc.-15-REV-10-2018-Fr.pdf</a>
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Défauts organoleptiques qui ne peuvent être attribués en aucun cas à une huile d'olive extra vierge.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://parcelle26.com/lhuile-dolive-attributs-positifs-et-negatifs/">https://parcelle26.com/lhuile-dolive-attributs-positifs-et-negatifs/</a> ; <a href="https://www.emporion-mediterranee.com/huile-olive-histoire">https://www.emporion-mediterranee.com/huile-olive-histoire</a> (09/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	défaut
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Chaque dégustateur faisant partie du jury doit flairer, puis déguster l'huile soumise à examen. Il doit ensuite porter, sur les échelles de 10 cm de la feuille de profil à sa disposition, l'intensité à laquelle il perçoit chacun des attributs négatifs et positifs.</i>	
<b>Source:</b> Conseil oléicole international. (2018). Analyse sensorielle de l'huile d'olive. Méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge (COI/T.20/Doc. n° 15/Rév. 10). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T20-Doc.-15-REV-10-2018-Fr.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T20-Doc.-15-REV-10-2018-Fr.pdf</a>	

<b>attributo negativo</b>	
assaggio attributi	
<b>Term reference</b>	<a href="https://www.gazzettadelgusto.it/prodotti/come-valutare-pregi-e-difetti-dellolio-doliva/">https://www.gazzettadelgusto.it/prodotti/come-valutare-pregi-e-difetti-dellolio-doliva/</a> (09/08/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Difetti organolettici dell'olio di oliva.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.olioreale.it/wp-content/uploads/2022/02/Guida-Olio-Reale.pdf">https://www.olioreale.it/wp-content/uploads/2022/02/Guida-Olio-Reale.pdf</a> (09/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	difetto organolettico, caratteristica organolettica negativa
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Fruttato (fresco da olive verdi, o maturo se invece ricorda la drupa matura), amaro e piccante sono le caratteristiche positive da determinare quando si assaggia un olio d'oliva, mentre decisamente più numerosi sono i descrittori impiegati per determinare attributi negativi, riconoscibili già al naso.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.gazzettadelgusto.it/prodotti/come-valutare-pregi-e-difetti-dellolio-doliva/">https://www.gazzettadelgusto.it/prodotti/come-valutare-pregi-e-difetti-dellolio-doliva/</a> (09/08/2022)	



	<b>amargo</b>
<b>cata</b> atributos	
<b>Term reference</b>	Cabrera Martínez, E. (2016). Análisis de la actitud del consumidor andaluz hacia las categorías de aceite de oliva: factores que dificultan su diferenciación por calidades [Tesis doctoral, Universidad de Córdoba]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/10396/14031">http://hdl.handle.net/10396/14031</a> ]
<b>Note (term)</b>	Es frecuente encontrarlo también como adjetivo sustantivado.
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	adjetivo
<b>Definition</b>	
<i>Sabor elemental característico del aceite obtenido de aceitunas verdes o en envero, percibido por las papilas caliciformes que forman la uve lingual (parte posterior de la lengua).</i>	
<b>Source:</b> Cabrera Martínez, E. (2016). Análisis de la actitud del consumidor andaluz hacia las categorías de aceite de oliva: factores que dificultan su diferenciación por calidades [Tesis doctoral, Universidad de Córdoba]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/10396/14031">http://hdl.handle.net/10396/14031</a> ]	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Otro aspecto a destacar es que sólo en los aceites vírgenes puede hacerse mención a atributos de sabor, en lo referente al uso de los atributos frutado, amargo y picante, según los estándares del Comité Oleícola Internacional.</i>	
<b>Source:</b> Cabrera Martínez, E. (2016). Análisis de la actitud del consumidor andaluz hacia las categorías de aceite de oliva: factores que dificultan su diferenciación por calidades [Tesis doctoral, Universidad de Córdoba]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/10396/14031">http://hdl.handle.net/10396/14031</a> ]	

	<b>amer</b>
<b>dégustation</b>	
attributs	
<b>Term reference</b>	Conseil oléicole international. (2018). Analyse sensorielle de l'huile d'olive. Méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge (COI/T.20/Doc. n° 15/Rév. 10). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T20-Doc.-15-REV-10-2018-Fr.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T20-Doc.-15-REV-10-2018-Fr.pdf</a>
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	adjectif
<b>Definition</b>	
<i>Goût élémentaire caractéristique de l'huile obtenue d'olives vertes ou au stade de la véraison, perçu par les papilles caliciformes formant le V lingual.</i>	
<b>Source:</b> Conseil oléicole international. (2018). Analyse sensorielle de l'huile d'olive. Méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge (COI/T.20/Doc. n° 15/Rév. 10). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T20-Doc.-15-R">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T20-Doc.-15-R</a>	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>On entend par déséquilibre la sensation olfacto-gustative et tactile de l'huile dans laquelle la médiane des attributs amer et/ou piquant est supérieure de deux points à la médiane du fruité.</i>	
<b>Source:</b> Conseil oléicole international. (2018). Analyse sensorielle de l'huile d'olive. Méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge (COI/T.20/Doc. n° 15/Rév. 10). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T20-Doc.-15-REV-10-2018-Fr.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T20-Doc.-15-REV-10-2018-Fr.pdf</a>	

	<b>amaro</b>
<b>assaggio</b>	
attributi	
<b>Term reference</b>	Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [ <a href="http://tesi.luiss.it/27657">http://tesi.luiss.it/27657</a> ]
<b>Note (term)</b>	Viene utilizzato anche come aggettivo sostantivato.
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	aggettivo
<b>Definition</b>	
<i>Caratteristica dell'olio extra vergine ottenuto da olive verdi o invaiate. Questo pregio è dovuto a una parte della componente fenolica, presente all'interno dell'olio extra vergine di oliva, che gli attribuisce un elevato valore nutrizionale e gli garantisce una conservazione a lunga durata.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/olio-di-oliva-amaro">https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/olio-di-oliva-amaro</a> (09/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Da un punto di vista commerciale, l'olio commodity, essendo rivolto a un'ampia fascia di consumatori poco esperti, deve rispondere alle aspettative e al gusto medio dell'acquirente che poco gradisce oli con fruttato, amaro e piccante.</i>	
<b>Source:</b> Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [ <a href="http://tesi.luiss.it/27657">http://tesi.luiss.it/27657</a> ]	

<b>picante</b>	
<b>cata</b> atributos	
<b>Term reference</b>	Cabrera Martínez, E. (2016). Análisis de la actitud del consumidor andaluz hacia las categorías de aceite de oliva: factores que dificultan su diferenciación por calidades [Tesis doctoral, Universidad de Córdoba]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/10396/14031">http://hdl.handle.net/10396/14031</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	adjetivo
<b>Definition</b>	
<i>Sensación táctil de picor, característica de los aceites obtenidos al comienzo de la campaña, principalmente de aceitunas todavía verdes o en envero. Puede ser percibido en toda la cavidad bucal, especialmente en la garganta.</i>	
<b>Source:</b> Cabrera Martínez, E. (2016). Análisis de la actitud del consumidor andaluz hacia las categorías de aceite de oliva: factores que dificultan su diferenciación por calidades [Tesis doctoral, Universidad de Córdoba]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/10396/14031">http://hdl.handle.net/10396/14031</a> ]	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>No conviene olvidar al respecto que la interpretación de dichos atributos puede no resultar fácil para un consumidor que no esté familiarizado con estos términos, pudiendo evocar incluso aspectos negativos: la percepción de que el AOVE tiene un sabor demasiado fuerte puede verse avivada por los términos amargo y picante, ante un consumidor con un perfil de conocimiento bajo.</i>	
<b>Source:</b> Cabrera Martínez, E. (2016). Análisis de la actitud del consumidor andaluz hacia las categorías de aceite de oliva: factores que dificultan su diferenciación por calidades [Tesis doctoral, Universidad de Córdoba]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/10396/14031">http://hdl.handle.net/10396/14031</a> ]	

	<b>piquant</b>
<b>dégustation</b>	
huiles	
<b>Term reference</b>	Conseil oléicole international. (2018). Analyse sensorielle de l'huile d'olive. Méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge (COI/T.20/Doc. n° 15/Rév. 10). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T20-Doc.-15-REV-10-2018-Fr.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T20-Doc.-15-REV-10-2018-Fr.pdf</a>
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	adjectif
<b>Definition</b>	
<i>Sensation tactile de picotement, caractéristique des huiles produites au début de la campagne, principalement à partir d'olives encore vertes pouvant être perçue dans toute la cavité buccale, en particulier dans la gorge.</i>	
<b>Source:</b> Conseil oléicole international. (2018). Analyse sensorielle de l'huile d'olive. Méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge (COI/T.20/Doc. n° 15/Rév. 10). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T20-Doc.-15-R">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T20-Doc.-15-R</a>	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	pîquant
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Il y a lieu d'insister sur la nécessité de répandre l'huile en quantité suffisante et très lentement par la partie postérieure de la langue jusqu'au voile du palais et la gorge, en concentrant l'attention sur l'ordre d'apparition des stimuli amer et piquant.</i>	
<b>Source:</b> Conseil oléicole international. (2018). Analyse sensorielle de l'huile d'olive. Méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge (COI/T.20/Doc. n° 15/Rév. 10). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T20-Doc.-15-REV-10-2018-Fr.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T20-Doc.-15-REV-10-2018-Fr.pdf</a>	

	<b>piccante</b>
<b>assaggio attributi</b>	
<b>Term reference</b>	Liuzzi, S. (2015). Proprietà salutistiche dell'oleocantale quale componente fenolico dell'olio d'oliva. Tesi di Laurea Specialistica in Farmacia. [ <a href="https://etd.adm.unipi.it/t/etd-09212015-142344/">https://etd.adm.unipi.it/t/etd-09212015-142344/</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	aggettivo
<b>Definition</b>	
<i>Sensazione tattile pungente che è tipica di un olio extra vergine di oliva all'inizio della campagna, ottenuto principalmente da olive ancora verdi.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/olio-di-oliva-piccante">https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/olio-di-oliva-piccante</a> (22/05/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Per ottenere oli più ricchi in fenoli e polifenoli, caratterizzati da sapori più amari, astringenti e piccanti, bisogna effettuare la raccolta anticipata rispetto al periodo ottimale anche se il fattore negativo che ne deriva è una resa minore in olio.</i>	
<b>Source:</b> Liuzzi, S. (2015). Proprietà salutistiche dell'oleocantale quale componente fenolico dell'olio d'oliva. Tesi di Laurea Specialistica in Farmacia. [ <a href="https://etd.adm.unipi.it/t/etd-09212015-142344/">https://etd.adm.unipi.it/t/etd-09212015-142344/</a> ]	

<b>moho-humedad</b>	
<b>cata</b>	
atributos	
<b>Term reference</b>	Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1442989
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Flavor característico del aceite obtenido de frutos en los que se han desarrollado abundantes hongos y levaduras a causa de haber permanecido amontonados y con humedad varios días.</i>	
<b>Source:</b> Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Mientras el aceite del árbol tiene una puntuación de extra virgen, con una gran fragancia y marcados atributos, el aceite del suelo se deteriora hasta una puntuación de lampante, con graves defectos inducidos, como avinado, atrojado y moho-humedad y tierra.</i>	
<b>Source:</b> Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]	

<b>moisi-humide</b>	
<b>dégustation</b>	
attributs	
<b>Term reference</b>	<a href="https://www.internationaloliveoil.org/glossary/5172-moisi-humide/?lang=fr">https://www.internationaloliveoil.org/glossary/5172-moisi-humide/?lang=fr</a> (09/08/2022)
<b>Note (term)</b>	On l'emploie souvent comme un adjectif substantivé.
<b>IATE ID</b>	1442989
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	adjectif
<b>Definition</b>	
<i>Attribut négatif de l'huile d'olive vierge. Flaveur caractéristique de l'huile obtenue d'olives attaquées par des moisissures et des levures par suite d'un stockage des fruits pendant plusieurs jours dans l'humidité.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.internationaloliveoil.org/glossary/5172-moisi-humide/?lang=fr">https://www.internationaloliveoil.org/glossary/5172-moisi-humide/?lang=fr</a> (09/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	On parle aussi de 'moisi-humide-terre' comme un seul défaut qui combine les définitions des attributs négatifs 'moisi-humide' et 'terre'.
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	moisi humide, moisi - humide
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Les huiles produites à partir d'olives fermentées sont caractérisées par le défaut chômé, alors que les huiles en provenance d'olives qui ont chômé pendant plusieurs jours à une humidité élevée se caractérisent par le défaut moisi humide.</i>	
<b>Source:</b>	<a href="https://www.agrimaroc.net/2018/06/10/qualite-des-huiles-dolive-au-maroc-enquete-nationale-et-analyses-au-laboratoire/4/">https://www.agrimaroc.net/2018/06/10/qualite-des-huiles-dolive-au-maroc-enquete-nationale-et-analyses-au-laboratoire/4/</a> (09/08/2022)



<b>muffa-umidità</b>	
assaggio attributi	
<b>Term reference</b>	<a href="https://www.gazzettadelgusto.it/prodotti/come-valutare-pregi-e-difetti-dellolio-doliva/">https://www.gazzettadelgusto.it/prodotti/come-valutare-pregi-e-difetti-dellolio-doliva/</a> (09/08/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1442989
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Difetto caratteristico di oli ottenuti da frutti ammassati per molti giorni in ambienti umidi, sui quali si sono sviluppati funghi e lieviti.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.gazzettadelgusto.it/prodotti/come-valutare-pregi-e-difetti-dellolio-doliva/">https://www.gazzettadelgusto.it/prodotti/come-valutare-pregi-e-difetti-dellolio-doliva/</a> (09/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Morchia, muffa-umidità, avvinato-inacetito, metallico, rancido, cotto o stracotto, fieno-legno e sentore di terra, sono solo alcuni dei difetti che potremmo trovare, avvicinando il naso a un olio d'oliva.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.gazzettadelgusto.it/prodotti/come-valutare-pregi-e-difetti-dellolio-doliva/">https://www.gazzettadelgusto.it/prodotti/come-valutare-pregi-e-difetti-dellolio-doliva/</a> (09/08/2022)	

borras	
elaiotecnia	
Term reference	Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]
Note (term)	
IATE ID	1202770
<b>SEMANTICS</b>	
Part of speech	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Subproducto oleoso, decantado en el fondo de los depósitos de aceite, que se utiliza para la alimentación de ganado, para la fabricación de jabón y como abono orgánico.</i>	
<b>Source:</b> Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.	
Note (definition)	
Synonym	
Quasi synonym	
<b>VARIATION</b>	
Orthographic variant	
Acronym	
Abbreviation	
Common name	
Scientific name	borras
<b>CONTEXT</b>	
<i>En este caso, con los posos y borras del aceite obtenido por el proceso de decantación natural del mismo, lo hemos utilizado para hacer este jabón que es como siempre se ha hecho artesanalmente, famoso por sus propiedades dermatoprotectoras y suavizante.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.olivardealoe.com/index.php/salud-bienestar/21-jabon-artesanal-y-natural-de-aceite-de-oliva-y-aloe-vera">https://www.olivardealoe.com/index.php/salud-bienestar/21-jabon-artesanal-y-natural-de-aceite-de-oliva-y-aloe-vera</a> (10/08/2022)	

	lies
<b>oléotechnie</b>	
<b>Term reference</b>	Association Française Interprofessionnelle de l'Olive (AFIDOL) – France Olive. (2011). Guide de bonnes pratiques d'élimination des sous-produits issus de l'extraction de l'huile d'olive vierge. <a href="https://afidol.org/wp-content/uploads/Guide_AFIDOL_sous-produits_moulins.pdf">https://afidol.org/wp-content/uploads/Guide_AFIDOL_sous-produits_moulins.pdf</a>
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1202770
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Les lies sont des sous-produits gras à forte concentration en DCO provenant des résidus de pulpe et d'eau contenus dans l'huile et obtenus après décantation et filtration.</i>	
<b>Source:</b> Association Française Interprofessionnelle de l'Olive (AFIDOL) – France Olive. (2011). Guide de bonnes pratiques d'élimination des sous-produits issus de l'extraction de l'huile d'olive vierge. <a href="https://afidol.org/wp-content/uploads/Guide_AFIDOL_sous-produits_moulins.pdf">https://afidol.org/wp-content/uploads/Guide_AFIDOL_sous-produits_moulins.pdf</a>	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	lies d'huile
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	lies d'huile
<b>CONTEXT</b>	
<i>En raison de leur richesse en corps gras, les lies sont susceptibles de perturber le processus de compostage. Aussi, les lies sont à répartir sur l'ensemble des andains.</i>	
<b>Source:</b> Association Française Interprofessionnelle de l'Olive (AFIDOL) – France Olive. (2011). Guide de bonnes pratiques d'élimination des sous-produits issus de l'extraction de l'huile d'olive vierge. <a href="https://afidol.org/wp-content/uploads/Guide_AFIDOL_sous-produits_moulins.pdf">https://afidol.org/wp-content/uploads/Guide_AFIDOL_sous-produits_moulins.pdf</a>	

	<b>morchia</b>
<b>elaiotecnica</b>	
<b>Term reference</b>	<a href="https://www.treccani.it/vocabolario/morchia">https://www.treccani.it/vocabolario/morchia</a> (10/08/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1202770
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Residuo dell'olio di oliva dopo chiarificazione, dal quale, per ebollizione in acqua, cottura al forno o trattamento con acido solforico, si ricava un olio molto acido e scadente, usato per la preparazione di saponi e come lubrificante, mentre la parte solida viene utilizzata come concime.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.treccani.it/vocabolario/morchia">https://www.treccani.it/vocabolario/morchia</a> (10/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	morchia
<b>CONTEXT</b>	
<i>Con un lavoro porta a porta i compratori ambulanti [...] collegati ai saponifici, barattavano la morchia con pezzi di sapone.</i>	
<b>Source:</b> <a href="http://serracapriola.net/costumi/commercio/oleifici/fotarch.html">http://serracapriola.net/costumi/commercio/oleifici/fotarch.html</a> (10/08/2022)	

<b>borras</b>	
<b>elaiotecnia</b>	
<b>Term reference</b>	Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1202770
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Posos de decantación que se forman en el fondo de los depósitos de aceite.</i>	
<b>Source:</b> Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	posos del aceite, heces de aceite, turbios
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	posos del aceite
<b>Scientific name</b>	borras
<b>CONTEXT</b>	
<i>Durante los trasiegos de aceite que se hacen eventualmente de unos depósitos a otros para evitar alteraciones organolépticas por la fermentación de las borras que se depositan en los fondos de los depósitos, hay que evitar la incorporación de aire ya que puede provocar la formación de emulsiones.</i>	
<b>Source:</b> Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]	

	lies
<b>oléotechnie</b>	
<b>Term reference</b>	<a href="https://www.internationaloliveoil.org/glossary/5351-lies/?lang=fr">https://www.internationaloliveoil.org/glossary/5351-lies/?lang=fr</a> (10/08/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1202770
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Résidus gras à haute teneur en impuretés et humidité, qui se déposent au fond des cuves et piles à huile.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.internationaloliveoil.org/glossary/5351-lies/?lang=fr">https://www.internationaloliveoil.org/glossary/5351-lies/?lang=fr</a> (10/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	lies d'huile, fèces d'huiles
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	lies d'huile
<b>CONTEXT</b>	
<i>En fonction de la qualité organoleptique de l'huile (absence de défauts de goût, absence de lies...), une huile d'olive peut être "vierge extra" (c'est la meilleure qualité) ou simplement "vierge".</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.gerbeaud.com/maison-pratique/huile-olive,1408.html">https://www.gerbeaud.com/maison-pratique/huile-olive,1408.html</a> (10/08/2022)	

	<b>morchia</b>
<b>elaiotecnica</b>	
<b>Term reference</b>	<a href="https://www.dimolfettafrantoiani.it/blog/conoscere-olio-extravergine-oliva/morchia-olio-extravergine">https://www.dimolfettafrantoiani.it/blog/conoscere-olio-extravergine-oliva/morchia-olio-extravergine</a> (10/08/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1202770
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Deposito di piccole impurità che, con il passare del tempo, può formarsi sul fondo del contenitore in cui l'olio viene conservato.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/morchia">https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/morchia</a> (10/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	posa dell'olio, fecce d'olio
<b>Quasi synonym</b>	murga, mòrghe, muria
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	posa dell'olio
<b>Scientific name</b>	morchia
<b>CONTEXT</b>	
<i>Ed ecco la morchia dell'olio extravergine: un deposito che inizia ad ossidare (a causa di alcuni enzimi) e ad intaccare le preziose proprietà del condimento, provocando odore e gusto sgradevoli.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.dimolfettafrantoiani.it/blog/conoscere-olio-extravergine-oliva/morchia-olio-extravergine">https://www.dimolfettafrantoiani.it/blog/conoscere-olio-extravergine-oliva/morchia-olio-extravergine</a> (10/08/2022)	

	<b>borras</b>
<b>cata</b>	
atributos	
<b>Term reference</b>	Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Flavor característico del aceite obtenido de aceitunas amontonadas o almacenadas en condiciones tales que han sufrido un avanzado grado de fermentación anaerobia o del aceite que ha permanecido en contacto con los lodos de decantación, que también han sufrido un proceso de fermentación anaerobia en trujales y depósitos.</i>	
<b>Source:</b> Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	atrojado, atrojado/borras
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	borras
<b>CONTEXT</b>	
<i>Han de estar protegidos de la acción de la luz y el aire, que aceleran la oxidación del producto, por tanto los depósitos deben ser cubiertos y opacos y tener fondos cónicos o inclinados, que faciliten el sangrado periódico, ya que los aceites pasan a la bodega con humedad e impurezas que precipitan y fermentan. Si no se eliminan a tiempo, aparece el flavor a "borras" en los aceites.</i>	
<b>Source:</b> Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]	



	lies
<b>dégustation</b>	
attributs	
<b>Term reference</b>	<a href="https://afidol.org/commercant/analyse-et-interpretation-de-la-degustation-huile/">https://afidol.org/commercant/analyse-et-interpretation-de-la-degustation-huile/</a> (10/08/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Flaveur caractéristique de l'huile tirée d'olives entassées ou stockées dans des conditions telles qu'elles se trouvent dans un état avancé de fermentation anaérobie ou de l'huile restée en contact avec les « boues » de décantation, ayant elles aussi subi un processus de fermentation anaérobie, dans les piles et les cuves.</i>	
<b>Source:</b> Conseil oléicole international. (2018). Analyse sensorielle de l'huile d'olive. Méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge (COI/T.20/Doc. n° 15/Rév. 10). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T20-Doc.-15-R">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T20-Doc.-15-R</a>	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	chômé, chômé-lies
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	lies
<b>CONTEXT</b>	
<i>Au nez, le défaut de lies est généralement facile à détecter et peut couvrir intégralement les arômes du fruité. L'odeur de lies peut rappeler des odeurs de beurre rance ou de fromage mal conservé (fermentation butyrique). En bouche, le défaut peut être détecté immédiatement, par voie rétro-nasale, mais cède rapidement la place, s'il n'est pas trop intense, au fruité de l'huile. On ne le retrouve généralement pas en fin de bouche.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://afidol.org/commercant/analyse-et-interpretation-de-la-degustation-huile/">https://afidol.org/commercant/analyse-et-interpretation-de-la-degustation-huile/</a> (10/08/2022)	

	<b>morchia</b>
<b>assaggio attributi</b>	
<b>Term reference</b>	<a href="https://www.gazzettadelgusto.it/prodotti/come-valutare-pregi-e-difetti-dellolio-doliva/">https://www.gazzettadelgusto.it/prodotti/come-valutare-pregi-e-difetti-dellolio-doliva/</a> (10/08/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Flavor caratteristico di oli ottenuti da olive che hanno subito fermentazione anaerobica o comunque non preservate in caratteristiche idonee e non lavorate in tempi rapidi, successivamente alla raccolta.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.gazzettadelgusto.it/prodotti/come-valutare-pregi-e-difetti-dellolio-doliva/">https://www.gazzettadelgusto.it/prodotti/come-valutare-pregi-e-difetti-dellolio-doliva/</a> (10/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	riscaldo
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	morchia
<b>CONTEXT</b>	
<i>Morchia, muffa-umidità, avvinato-inacetito, metallico, rancido, cotto o stracotto, fieno-legno e sentore di terra, sono solo alcuni dei difetti che potremmo trovare, avvicinando il naso a un olio d'oliva.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.gazzettadelgusto.it/prodotti/come-valutare-pregi-e-difetti-dellolio-doliva/">https://www.gazzettadelgusto.it/prodotti/come-valutare-pregi-e-difetti-dellolio-doliva/</a> (10/08/2022)	

	<b>rancio</b>
<b>cata</b>	
atributos	
<b>Term reference</b>	Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1442990
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	adjetivo
<b>Definition</b>	
<i>Flavor de los aceites que han sufrido un proceso oxidativo intenso.</i>	
<b>Source:</b> Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>El aumento de la temperatura puede también aumentar la actividad respiratoria de los frutos lo que conduce a procesos metabólicos indeseables que aceleran el deterioro de la fruta dando aceites de mala calidad sensorial, presentando defectos como el rancio.</i>	
<b>Source:</b> Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]	

	<b>rance</b>
<b>dégustation</b>	
attributs	
<b>Term reference</b>	Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1442990
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	adjectif
<b>Definition</b>	
<i>Flaveur des huiles ayant subi un processus d'oxydation intense.</i>	
<b>Source:</b> Conseil oléicole international. (2018). Analyse sensorielle de l'huile d'olive. Méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge (COI/T.20/Doc. n° 15/Rév. 10). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T20-Doc.-15-R">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T20-Doc.-15-R</a>	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>L'indice de peroxyde est le test le plus courant pour l'évaluation du niveau d'oxydation des huiles. Au contact de l'oxygène de l'air, l'huile d'olive s'oxyde et vieillit (le goût de rance apparaît). Cet indice représente la mesure du vieillissement de l'huile d'olive et augmente avec le temps.</i>	
<b>Source:</b> Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]	

<b>rancido</b>	
assaggio attributi	
<b>Term reference</b>	<a href="https://www.gazzettadelgusto.it/prodotti/come-valutare-pregi-e-difetti-dellolio-doliva/">https://www.gazzettadelgusto.it/prodotti/come-valutare-pregi-e-difetti-dellolio-doliva/</a> (10/08/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1442990
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	aggettivo
<b>Definition</b>	
<i>Difetto tipico di quegli oli d'oliva che si sono ossidati.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.gazzettadelgusto.it/prodotti/come-valutare-pregi-e-difetti-dellolio-doliva/">https://www.gazzettadelgusto.it/prodotti/come-valutare-pregi-e-difetti-dellolio-doliva/</a> (10/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Un olio EVO rancido è un olio che non è stato prodotto o conservato correttamente. Per questo difetto non esiste soluzione: un olio rancido è, purtroppo, irrecuperabile.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/rancido">https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/rancido</a> (10/08/2022)	

	<b>cocido</b>
<b>cata</b>	
atributos	
<b>Term reference</b>	Cabrera Martínez, E. (2016). Análisis de la actitud del consumidor andaluz hacia las categorías de aceite de oliva: factores que dificultan su diferenciación por calidades [Tesis doctoral, Universidad de Córdoba]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/10396/14031">http://hdl.handle.net/10396/14031</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	adjetivo
<b>Definition</b>	
<i>Flavor característico del aceite originado por un excesivo y/o prolongado calentamiento durante el procesado, muy particularmente durante el termo-batido de la pasta, si este se realiza en condiciones térmicas inadecuadas.</i>	
<b>Source:</b> Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	quemado
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Además de éstos, otros atributos negativos pueden ser el cocido o quemado, heno-madera, basto, lubricante, alpechín, salmuera, esparto, tierra, gusano, pepino y madera húmeda.</i>	
<b>Source:</b> Cabrera Martínez, E. (2016). Análisis de la actitud del consumidor andaluz hacia las categorías de aceite de oliva: factores que dificultan su diferenciación por calidades [Tesis doctoral, Universidad de Córdoba]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/10396/14031">http://hdl.handle.net/10396/14031</a> ]	

<b>cuit</b>	
<b>dégustation</b>	
attributs	
<b>Term reference</b>	Conseil oléicole international. (2018). Analyse sensorielle de l'huile d'olive. Méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge (COI/T.20/Doc. n° 15/Rév. 10). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T20-Doc.-15-REV-10-2018-Fr.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T20-Doc.-15-REV-10-2018-Fr.pdf</a>
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Flaveur caractéristique des huiles qui tire son origine d'un réchauffement excessif et/ou prolongé au cours de son obtention et tout particulièrement pendant le thermo-malaxage de la pâte, si celui-ci est réalisé dans des conditions thermiques inappropriées.</i>	
<b>Source:</b> Conseil oléicole international. (2018). Analyse sensorielle de l'huile d'olive. Méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge (COI/T.20/Doc. n° 15/Rév. 10). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T20-Doc.-15-R">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T20-Doc.-15-R</a>	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	brûlé
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>D'autres attributs négatifs moins courants ont également été décrits par le Comité Oléicole International. Parmi ceux-ci le cuit ou brûlé (dû à un réchauffement excessif et prolongé de la pâte lors du malaxage), le « vers » (olives ayant subi une attaque de la mouche de l'olivier, <i>Bactrocera Oleae</i>) ou encore le bois humide (olive ayant subi une congélation sur l'arbre avant récolte).</i>	
<b>Source:</b> Veillet, S. (2010). Enrichissement nutritionnel de l'huile d'olive : entre tradition et innovation [Thèse doctorale, Université d'Avignon]. HAL. [ <a href="https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-00518042/document">https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-00518042/document</a> ]	

	<b>cotto</b>
<b>assaggio attributi</b>	
<b>Term reference</b>	<a href="https://www.gazzettadelgusto.it/prodotti/come-valutare-pregi-e-difetti-dellolio-doliva/">https://www.gazzettadelgusto.it/prodotti/come-valutare-pregi-e-difetti-dellolio-doliva/</a> (10/08/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	aggettivo
<b>Definition</b>	
<i>Flavor caratteristico dell'olio dovuto ad un eccessivo e prolungato riscaldamento durante l'ottenimento specialmente durante la termo-impastatura, se avviene in condizioni inadatte.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://borgodelgusto.it/blog/post/lanalisi-sensoriale-i-difetti/">https://borgodelgusto.it/blog/post/lanalisi-sensoriale-i-difetti/</a> (10/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	stracotto
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Morchia, muffa-umidità, avvinato-inacetito, metallico, rancido, cotto o stracotto, fieno-legno e sentore di terra, sono solo alcuni dei difetti che potremmo trovare, avvicinando il naso a un olio d'oliva.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.gazzettadelgusto.it/prodotti/come-valutare-pregi-e-difetti-dellolio-doliva/">https://www.gazzettadelgusto.it/prodotti/come-valutare-pregi-e-difetti-dellolio-doliva/</a> (10/08/2022)	



	tierra
<b>cata</b>	
atributos	
<b>Term reference</b>	Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/21632">http://hdl.handle.net/10481/21632</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Flavor característico del aceite obtenido de aceitunas recogidas con tierra, embarradas y no lavadas.</i>	
<b>Source:</b> Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/21632">http://hdl.handle.net/10481/21632</a> ]	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Los catadores, por su parte, logran identificar las propiedades sensoriales (olor y sabor) que caracterizan a distintos tipo de aceite de oliva virgen; entre las positivas están el olor y sabor frutado, amargo o picante, y en las defectuosas el olor y sabor a rancio, madera, avinagrado, húmedo o a tierra.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://chilorg.chil.me/post/el-7025-de-los-consumidores-no-conoce-los-tipos-de-aceite-de-oliva-74691">https://chilorg.chil.me/post/el-7025-de-los-consumidores-no-conoce-los-tipos-de-aceite-de-oliva-74691</a> (10/08/2022)	

	<b>terre</b>
<b>dégustation</b>	
attributs	
<b>Term reference</b>	Chimi, H. et Ouaouich, A. (2007). Guide du producteur de l'huile d'olive. Organisation des nations unies pour le développement industriel (ONUDI). <a href="https://www.unido.org/sites/default/files/2009-05/Guide_du_producteur_de_huile_olive_0.pdf">https://www.unido.org/sites/default/files/2009-05/Guide_du_producteur_de_huile_olive_0.pdf</a>
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	adjectif
<b>Definition</b>	
<i>Défaut pouvant être identifié dans les huiles d'olive obtenues à partir d'olives ramassées avec de la terre, ou boueuses et non lavées.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.quechoisir.org/glossaire-huiles-d-olive-glossaire-n15993/#terre">https://www.quechoisir.org/glossaire-huiles-d-olive-glossaire-n15993/#terre</a> (10/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	On parle aussi de 'moisi-humide-terre' comme un seul défaut qui combine les définitions des attributs négatifs 'moisi-humide' et 'terre'.
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>D'autres attributs négatifs peuvent exister par exemple : Cuit ou brûlé, margines, saumure, terre, etc.</i>	
<b>Source:</b> Chimi, H. et Ouaouich, A. (2007). Guide du producteur de l'huile d'olive. Organisation des nations unies pour le développement industriel (ONUDI). <a href="https://www.unido.org/sites/default/files/2009-05/Guide_du_producteur_de_huile_olive_0.pdf">https://www.unido.org/sites/default/files/2009-05/Guide_du_producteur_de_huile_olive_0.pdf</a>	

	<b>terra</b>
<b>assaggio attributi</b>	
<b>Term reference</b>	<a href="http://www.ulivisecolaridipuglia.com/it/lolio/">http://www.ulivisecolaridipuglia.com/it/lolio/</a> (18/07/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Flavour caratteristico dell'olio ottenuto da olive con terra infangate e non lavate.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://ollocristofaro.it/pregi-difetti-le-alterazioni-dellolio-extravergine-doliva/">https://ollocristofaro.it/pregi-difetti-le-alterazioni-dellolio-extravergine-doliva/</a> (18/07/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Le olive, invece, che hanno subito un prolungato contatto con il suolo conferiscono all'olio il caratteristico difetto di terra.</i>	
<b>Source:</b> <a href="http://www.ulivisecolaridipuglia.com/it/lolio/">http://www.ulivisecolaridipuglia.com/it/lolio/</a> (18/07/2022)	

<b>almacenamiento</b>	
<b>elaiotecnia</b> fases de elaboración	
<b>Term reference</b>	Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [http://hdl.handle.net/10481/21632]
<b>Note (term)</b>	El uso del sinónimo 'atrojado' puede resultar útil en casos de ambigüedad debido a la polisemia del término 'almacenamiento'.
<b>IATE ID</b>	3623727
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Operación previa a la molienda, durante la cual las aceitunas se guardan en depósitos, trojes o tolvas, a la espera de ser molturadas.</i>	
<b>Source:</b> Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	atrojado
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Existen otros factores, denominados tecnológicos, que afectan a la calidad organoléptica de los aceites y que van desde la entrada y almacenamiento de la aceituna en la almazara, hasta la conservación final de los aceites extraídos, pasando por las múltiples variables que intervienen en el proceso de extracción propiamente dicho.</i>	
<b>Source:</b> Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [http://hdl.handle.net/10481/21632]	

<b>entreposage</b>	
<b>oléotechnie</b> étapes d'élaboration	
<b>Term reference</b>	Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]
<b>Note (term)</b>	L'emploi du synonyme 'stockage' peut créer des cas d'ambiguïté. Pour cette raison, on pourrait préférer les termes 'entroposage' ou 'engrangement' dans certains cas.
<b>IATE ID</b>	3623727
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Logement des olives dans des conteneurs adéquats ou greniers en vue de leur trituration imminente dans le délai le plus bref possible.</i>	
<b>Source:</b> Conseil oléicole international. (2006). Guide de gestion de la qualité de l'industrie de l'huile d'olive : les moulins (COI/T. 33/Doc. n. 2-4). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Fr.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Fr.pdf</a>	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	engrangement, stockage
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>La décomposition hydrolytique arrive à la récolte, lorsque les conditions d'entreposage sont inadéquates [humidité et température élevées].</i>	
<b>Source:</b> Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]	

<b>stoccaggio</b>	
elaiotecnica fasi di lavorazione	
<b>Term reference</b>	<a href="https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/stoccaggio">https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/stoccaggio</a> (10/08/2022)
<b>Note (term)</b>	Il termine 'stoccaggio' ha due accezioni per cui l'utilizzo di un suo sinonimo potrebbe evitare casi di ambiguità in determinati contesti.
<b>IATE ID</b>	3623727
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Fase del processo di produzione dell'olio che consiste nella conservazione delle olive prima della loro lavorazione.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/stoccaggio">https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/stoccaggio</a> (10/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	immagazzinamento, magazzinaggio, ammasso
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Uno stoccaggio più lungo di un paio di giorni rischierebbe di pregiudicare la qualità dell'olio, così come una conservazione delle olive effettuata all'interno di sacchi chiusi o di locali poco aerati.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/stoccaggio">https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/stoccaggio</a> (10/08/2022)	

almacenamiento	
elaiotecnia fases de elaboración	
<b>Term reference</b>	Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/21632">http://hdl.handle.net/10481/21632</a> ]
<b>Note (term)</b>	Dada la polisemia del término, se puede optar por emplear el sinónimo 'conservación' para evitar posibles ambigüedades.
<b>IATE ID</b>	
SEMANTICS	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Fase posterior a la elaboración que consiste en conservar el aceite, a la espera de su comercialización, en depósitos o trujales y en las condiciones adecuadas para impedir cualquier degradación cualitativa.</i>	
<b>Source:</b> Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	conservación
<b>Quasi synonym</b>	
VARIATION	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
CONTEXT	
<i>Refiriéndonos en concreto al aceite de oliva virgen, el patrón que define la calidad vendrá representado por un zumo oleoso obtenido de aceitunas sanas y en perfectas condiciones de madurez, y habrá que evitar para ello toda manipulación o tratamiento que altere la naturaleza química de sus componentes tanto en la extracción como en el transcurso de su almacenamiento.</i>	
<b>Source:</b> Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/21632">http://hdl.handle.net/10481/21632</a> ]	

<b>stockage</b>	
<b>oléotechnie</b> étapes d'élaboration	
<b>Term reference</b>	Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URL. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]
<b>Note (term)</b>	Le synonym 'conservation' pourrait aider à éviter une possible confusion avec l'autre acception du terme 'stockage' dans le domaine.
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Conservation de l'huile préalablement classée dans des cuves situées dans une zone séparée physiquement de la zone d'élaboration.</i>	
<b>Source:</b> Conseil oléicole international. (2006). Guide de gestion de la qualité de l'industrie de l'huile d'olive : les moulins (COI/T. 33/Doc. n. 2-4). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Fr.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Fr.pdf</a>	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	conservation
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Le présent guide est destiné aux entreprises chargées de l'élaboration de l'huile d'olive vierge, quelle que soit leur taille ou leur régime juridique. Il fournit les conseils pertinents en matière de gestion de la qualité depuis l'admission des olives au moulin jusqu'au stockage de l'huile d'olive vierge avant son conditionnement pour sa vente.</i>	
<b>Source:</b> Conseil oléicole international. (2006). Guide de gestion de la qualité de l'industrie de l'huile d'olive : les moulins (COI/T. 33/Doc. n. 2-4). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Fr.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Fr.pdf</a>	



<b>stoccaggio</b>	
<b>elaiotecnica</b> fasi di lavorazione	
<b>Term reference</b>	Consiglio Oleicolo Internazionale (2006). Manuale in materia di gestione della qualità nell'industria olearia: i frantoi (COI/T. 33/Doc. n. 2-4). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-It.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-It.pdf</a>
<b>Note (term)</b>	Il sinonimo 'conservazione' potrebbe essere più adatto in determinati contesti a causa della polisemia del termine 'stoccaggio'.
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>L'operazione di immagazzinare e conservare in un deposito, o in recipienti di deposito, merci, materie prime, prodotti intermedi o finiti, nella quantità sufficiente per l'immissione periodica al consumo.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.treccani.it/vocabolario/stoccaggio">https://www.treccani.it/vocabolario/stoccaggio</a> (10/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	In questo caso, si intende lo stoccaggio dell'olio già prodotto, a differenza dell'altra accezione di 'stoccaggio', la quale fa riferimento all'operazione previa alla lavorazione delle olive.
<b>Synonym</b>	conservazione
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Lo stoccaggio deve avvenire in un'area fisicamente separata dalla zona di elaborazione e deve presentare condizioni che consentano di ridurre al massimo, o addirittura eliminare, gli effetti degli sbalzi di temperatura e luce ambiente. La zona di stoccaggio deve essere facile da pulire.</i>	
<b>Source:</b> Consiglio Oleicolo Internazionale (2006). Manuale in materia di gestione della qualità nell'industria olearia: i frantoi (COI/T. 33/Doc. n. 2-4). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-It.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-It.pdf</a>	

	<b>limpieza</b>
<b>elaiotecnia</b> fases de elaboración	
<b>Term reference</b>	Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [http://hdl.handle.net/10481/21632]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Operación que consiste en eliminar por medio de sistemas vibratorios y corrientes de aire las impurezas más ligeras que acompañan a la aceituna, tales como hojas, tallos y tierra, para impedir el desgaste de la maquinaria almazarera y garantizar la calidad del producto.</i>	
<b>Source:</b> Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	deshojado
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Los frutos procedentes del árbol deben pasar por una línea de limpieza para eliminar las hojas y ramas que puedan ir acompañando a los frutos, pero no deben ser lavados, ya que esta técnica provoca pérdida de polifenoles, menor puntuación organoléptica y caída de la estabilidad en el aceite.</i>	
<b>Source:</b> Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [http://hdl.handle.net/10481/21632]	

<b>effeillage</b>	
<b>oléotechnie</b> étapes d'élaboration	
<b>Term reference</b>	Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Élimination des feuilles, brindilles et autres matières végétales comme des matières minérales (terre, poussière, cailloux et pierres) au moyen d'équipements munis d'un flux d'air.</i>	
<b>Source:</b> Conseil oléicole international. (2006). Guide de gestion de la qualité de l'industrie de l'huile d'olive : les moulins (COI/T. 33/Doc. n. 2-4). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Fr.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Fr.pdf</a>	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	défoliation, défeuillage
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>L'effeuillage des olives se fait généralement par aspiration, suivi par le lavage afin d'éliminer les matières étrangères (saletés, moisissures...).</i>	
<b>Source:</b> Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]	

<b>defogliazione</b>	
<b>elaiotecnica</b> fasi di lavorazione	
<b>Term reference</b>	Consiglio Oleicolo Internazionale (2006). Manuale in materia di gestione della qualità nell'industria olearia: i frantoi (COI/T. 33/Doc. n. 2-4). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-It.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-It.pdf</a>
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Eliminazione di materiali di natura vegetale, quali foglie e rametti, e di natura minerale, come terriccio, polvere, ghiaia e sassi mediante macchine munite di sistemi a flusso d'aria.</i>	
<b>Source:</b> Consiglio Oleicolo Internazionale (2006). Manuale in materia di gestione della qualità nell'industria olearia: i frantoi (COI/T. 33/Doc. n. 2-4). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-It.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-It.pdf</a>	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	defolazione
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Defogliazione e lavaggio delle olive sono assolutamente necessari perché l'eventuale presenza di rametti, pietre, sabbia o terriccio potrebbe danneggiare l'impianto di estrazione.</i>	
<b>Source:</b> <a href="http://www.promesrl.it/index.php?option=com_content&amp;view=article&amp;id=100&amp;Itemid=79">http://www.promesrl.it/index.php?option=com_content&amp;view=article&amp;id=100&amp;Itemid=79</a> (10/08/2022)	

	<b>lavado</b>
<b>elaiotecnía</b> fases de elaboración	
<b>Term reference</b>	Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/21632">http://hdl.handle.net/10481/21632</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	<i>Eliminación de sustancias solubles en agua, barro, tierra y piedras mediante sistemas de circulación forzada de agua potable y limpia.</i>
<b>Source:</b>	Consejo Oleícola Internacional (2006). Guía de gestión de la calidad de la industria del aceite de oliva: las almazaras (COI/T. 33/Doc. n. 2-4). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Esp.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Esp.pdf</a>
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>La primera zona se denomina recepción de aceitunas (denominada comúnmente patio), en la que se realizan las "operaciones preliminares" consistentes en: la recepción de los diferentes lotes de aceitunas de los olivereros, clasificarlos según variedad, procedencia y estado sanitario; eliminación de impurezas (limpieza /lavado); control de peso y toma de muestra y almacenamiento dinámico.</i>	
<b>Source:</b>	Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/21632">http://hdl.handle.net/10481/21632</a> ]

	<b>lavage</b>
<b>oléotechnie</b> étapes d'élaboration	
<b>Term reference</b>	Henry, S. (2018). L'huile d'olive : son intérêt nutritionnel, ses utilisations en pharmacie et en cosmétique [Thèse doctorale, Université de Lorraine]. HAL. [ <a href="https://hal.univ-lorraine.fr/hal-01731806">https://hal.univ-lorraine.fr/hal-01731806</a> ].
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Élimination de substances solubles dans l'eau (boue, terre et pierres) au moyen de systèmes de circulation forcée d'eau potable et propre.</i>	
<b>Source:</b> Conseil oléicole international. (2006). Guide de gestion de la qualité de l'industrie de l'huile d'olive : les moulins (COI/T. 33/Doc. n. 2-4). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Fr.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Fr.pdf</a>	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	nettoyage
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Les olives, enfin, sont lavées à l'eau froide. Les laveuses à olive constituent l'étape entre stockage et fabrication de l'huile. Le lavage permet d'améliorer les qualités organoleptiques de l'huile.</i>	
<b>Source:</b> Henry, S. (2018). L'huile d'olive : son intérêt nutritionnel, ses utilisations en pharmacie et en cosmétique [Thèse doctorale, Université de Lorraine]. HAL. [ <a href="https://hal.univ-lorraine.fr/hal-01731806">https://hal.univ-lorraine.fr/hal-01731806</a> ].	

	<b>lavaggio</b>
<b>elaiotecnica</b> fasi di lavorazione	
<b>Term reference</b>	Consiglio Oleicolo Internazionale (2006). Manuale in materia di gestione della qualità nell'industria olearia: i frantoi (COI/T. 33/Doc. n. 2-4). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-It.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-It.pdf</a>
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Rimozione di sostanze solubili in acqua, fango, terriccio e ghiai mediante sistemi di lavaggio a circolazione forzata di acqua potabile e pulita.</i>	
<b>Source:</b> Consiglio Oleicolo Internazionale (2006). Manuale in materia di gestione della qualità nell'industria olearia: i frantoi (COI/T. 33/Doc. n. 2-4). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-It.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-It.pdf</a>	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Un primo defogliatore elimina tramite un aspiratore le foglie prima che le olive vengano bagnate. Solo dopo questa prima fase le olive vengono inviate al lavaggio dove tramite un getto d'acqua vengono eliminate eventuali sostanze estranee.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.novellaevignolo.com/le-fasi-di-lavorazione/">https://www.novellaevignolo.com/le-fasi-di-lavorazione/</a> (10/08/2022)	

	<b>molienda</b>
<b>elaiotecnía</b> fases de elaboración	
<b>Term reference</b>	Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/21632">http://hdl.handle.net/10481/21632</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	<i>Operación en la que se tritura la aceituna, utilizando molinos de martillos, de discos dentados o empiedros, para destruir la estructura de los tejidos vegetales que la forman y obtener así la pasta de aceituna.</i>
<b>Source:</b> Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	molturación, molido, trituración, triturado
<b>Quasi synonym</b>	molino
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	molino
<b>Scientific name</b>	molienda
<b>CONTEXT</b>	
<i>La segunda zona se denomina cuerpo de fábrica, donde comienzan las operaciones de preparación de la pasta en base a la transformación de las aceitunas en pasta integral por medio de la molienda y la coalescencia de las fases líquidas por medio del batido.</i>	
<b>Source:</b> Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/21632">http://hdl.handle.net/10481/21632</a> ]	



<b>broyage</b>	
<b>oléotechnie</b> étapes d'élaboration	
<b>Term reference</b>	Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	<i>Opération effectuée en vue de rompre la structure végétale de l'olive et de libérer les gouttelettes d'huile des vacuoles au moyen de broyeurs à meules en granit ou de broyeurs métalliques, munis de cribles permettant de régler la granulométrie de la pâte ou dénoyant les olives.</i>
<b>Source:</b> Consejo Oleícola Internacional. (2006). Guía de gestión de la calidad de la industria del aceite de oliva: las almazaras (COI/T. 33/Doc. n. 2-4). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Esp.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Esp.pdf</a>	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	broiement, mouture, trituration
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Le processus d'extraction d'huile d'olives reste toujours le même par quatre opérations principales : les opérations préliminaires, le broyage , le malaxage et la séparation des phases liquides, huile et eau.</i>	
<b>Source:</b> Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]	

	<b>frangitura</b>
<b>elaiotecnica</b>	
fasi di lavorazione	
<b>Term reference</b>	Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [ <a href="http://tesi.luiss.it/27657">http://tesi.luiss.it/27657</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Fase durante la quale le olive vengono frantumate fino a ottenere una pasta grossolana che contiene buccia, polpa e noccioli che svolgono una funzione drenante e agevolano la successiva separazione dell'olio dalla pasta.</i>	
<b>Source:</b> Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [ <a href="http://tesi.luiss.it/27657">http://tesi.luiss.it/27657</a> ]	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	molitura
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Il ciclo della lavorazione delle olive, per ottenerne l'olio, prevede che queste, dopo la raccolta e il lavaggio, giungano al frantoio per la frangitura.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://oliocristofaro.it/lavorazione-olio-ecco-tre-tipi-frangitori/">https://oliocristofaro.it/lavorazione-olio-ecco-tre-tipi-frangitori/</a> (11/08/2022)	

	<b>batido</b>
<b>elaiotecnía</b>	
fases de elaboración	
<b>Term reference</b>	Cabrera Martínez, E. (2016). Análisis de la actitud del consumidor andaluz hacia las categorías de aceite de oliva: factores que dificultan su diferenciación por calidades [Tesis doctoral, Universidad de Córdoba]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/10396/14031">http://hdl.handle.net/10396/14031</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Proceso cuyo objetivo es reunir las gotas de aceite dispersas en la pasta molida en gotas mayores y separarlas de las otras fases (fase sólida y fase líquida acuosa).</i>	
<b>Source:</b> Consejo Oleícola Internacional (2006). Guía de gestión de la calidad de la industria del aceite de oliva: las almazaras (COI/T. 33/Doc. n. 2-4). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Esp.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Esp.pdf</a>	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	amasado, segunda molturación, termobatido
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Esta pasta pasa a la segunda etapa, el batido , cuyo objetivo es facilitar la reunión de las gotas de aceite para formar una fase oleosa más fácilmente separable de la fase acuosa (alpechín) y la fase sólida (orujo).</i>	
<b>Source:</b> Cabrera Martínez, E. (2016). Análisis de la actitud del consumidor andaluz hacia las categorías de aceite de oliva: factores que dificultan su diferenciación por calidades [Tesis doctoral, Universidad de Córdoba]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/10396/14031">http://hdl.handle.net/10396/14031</a> ]	

<b>malaxage</b>	
<b>oléotechnie</b> étapes d'élaboration	
<b>Term reference</b>	Derbah, S., Hamidi, F. (2020). Étude bibliographique sur l'huile d'olive et l'effet des conditions de stockage sur sa qualité [Mémoire de fin d'études de master, Université Mouloud Mammeri de Tizi-Ouzou]. URI. [https://www.umtmo.dz/dspace/handle/umtmo/14232]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Processus dont l'objectif est de concentrer les gouttelettes d'huile dispersées dans la pâte broyée en gouttes de dimensions plus grandes et de les séparer des autres phases solide et liquide aqueuse au moyen d'un équipement dénommé malaxeur, muni d'un système permettant le réchauffement contrôlé et adéquat de la pâte pendant un temps donné de brassage continu et lent.</i>	
<b>Source:</b> Conseil oléicole international. (2006). Guide de gestion de la qualité de l'industrie de l'huile d'olive : les moulins (COI/T. 33/Doc. n. 2-4). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Fr.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Fr.pdf</a>	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	pétrissage, malaxage de la pâte d'olive
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	malaxage de la pâte d'olive
<b>CONTEXT</b>	
<i>Le malaxage de la pâte d'olive obtenue après le broyage est nécessaire afin d'obtenir un max de rendement car il permet d'homogénéiser et d'agiter la pâte et de briser l'émulsion huile /eau pour que les gouttelettes d'huile se fusionnent pour former des gouttes plus grosses.</i>	
<b>Source:</b> Derbah, S., Hamidi, F. (2020). Étude bibliographique sur l'huile d'olive et l'effet des conditions de stockage sur sa qualité [Mémoire de fin d'études de master, Université Mouloud Mammeri de Tizi-Ouzou]. URI. [https://www.umtmo.dz/dspace/handle/umtmo/14232]	

<b>gramolatura</b>	
<b>elaiotecnica</b> fasi di lavorazione	
<b>Term reference</b>	Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [ <a href="http://tesi.luiss.it/27657">http://tesi.luiss.it/27657</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Operazione che ha lo scopo di riunire le goccioline di olio disperse nella pasta molita in gocce più grandi, in modo da consentirne la separazione dalle altre fasi (fase solida e fase liquida acquosa).</i>	
<b>Source:</b> Consiglio Oleicolo Internazionale (2006). Manuale in materia di gestione della qualità nell'industria olearia: i frantoi (COI/T. 33/Doc. n. 2-4). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-It.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-It.pdf</a>	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	gramolazione
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Durante la fase di gramolatura , che dura circa trenta minuti, la temperatura della pasta non deve mai superare i ventinove gradi centigradi al fine di preservare le caratteristiche organolettiche e le proprietà dell'olio.</i>	
<b>Source:</b> Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [ <a href="http://tesi.luiss.it/27657">http://tesi.luiss.it/27657</a> ]	

<b>extracción</b>	
<b>elaiotecnía</b> fases de elaboración	
<b>Term reference</b>	Sadkaoui, A. (2010) Efecto de las condiciones de preparación de la pasta de la variedad Hojiblanca en el rendimiento del proceso y la composición del aceite [Tesis de máster, Universidad de Córdoba]. DOI. [10.13140/RG.2.2.24286.84804]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Proceso de obtención del aceite contenido en la pasta de aceituna.</i>	
<b>Source:</b> Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	separación
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>La utilización de coadyuvantes tecnológicos que facilitan la extracción del aceite, sin necesidad de forzar en exceso la etapa de batido, tanto en tiempo, como en temperatura, puede inducir diferencias en las características de los aceites.</i>	
<b>Source:</b> Sadkaoui, A. (2010) Efecto de las condiciones de preparación de la pasta de la variedad Hojiblanca en el rendimiento del proceso y la composición del aceite [Tesis de máster, Universidad de Córdoba]. DOI. [10.13140/RG.2.2.24286.84804]	

<b>extraction</b>	
<b>oléotechnie</b> étapes d'élaboration	
<b>Term reference</b>	Derbah, S., Hamidi, F. (2020). Étude bibliographique sur l'huile d'olive et l'effet des conditions de stockage sur sa qualité [Mémoire de fin d'études de master, Université Mouloud Mammeri de Tizi-Ouzou]. URI. [https://www.umtmo.dz/dspace/handle/umtmo/14232]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Processus industriel, réalisé dans un moulin à huile, dont l'objet est d'extraire l'huile des drupes de l'olivier.</i>	
<b>Source:</b> https://fr.wikipedia.org/wiki/Extraction_de_l%27huile_d%27olive (11/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	séparation
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>La composition biochimique de l'huile d'olive dépend de plusieurs facteurs tels que : la variété, la région de provenance, les conditions environnementales, le degré de maturité du fruit, les techniques d'extraction et les conditions de stockage.</i>	
<b>Source:</b> Derbah, S., Hamidi, F. (2020). Étude bibliographique sur l'huile d'olive et l'effet des conditions de stockage sur sa qualité [Mémoire de fin d'études de master, Université Mouloud Mammeri de Tizi-Ouzou]. URI. [https://www.umtmo.dz/dspace/handle/umtmo/14232]	

<b>estrazione</b>	
<b>elaiotecnica</b> fasi di lavorazione	
<b>Term reference</b>	Santoro, N. G. B. (2011). Produzione sostenibile in agricoltura: un modello di business per l'olio di oliva [Tesi di Laurea Specialistica, Politecnico di Milano]. POLITesi. [ <a href="http://hdl.handle.net/10589/27501">http://hdl.handle.net/10589/27501</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Processo industriale di trasformazione agroalimentare, che ha lo scopo di estrarre l'olio dalle drupe dell'olivo.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://oliocristofaro.it/olivo-olio-evo-ecco-come-avviene-estrazione/">https://oliocristofaro.it/olivo-olio-evo-ecco-come-avviene-estrazione/</a> (11/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	separazione
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>L'olio di sansa è un diretto concorrente dell'olio di oliva vergine di qualità e richiede una spesa energetica dieci volte superiore a quella necessaria per l'estrazione meccanica dell'olio dalle olive, oltre a generare rifiuti tossici e a usare composti chimici di sintesi dannosi all'ambiente e alla salute umana.</i>	
<b>Source:</b> Santoro, N. G. B. (2011). Produzione sostenibile in agricoltura: un modello di business per l'olio di oliva [Tesi di Laurea Specialistica, Politecnico di Milano]. POLITesi. [ <a href="http://hdl.handle.net/10589/27501">http://hdl.handle.net/10589/27501</a> ]	



<b>extracción por presión</b>	
<b>elaiotecnía</b> fases de elaboración	
<b>Term reference</b>	Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/21632">http://hdl.handle.net/10481/21632</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Sistema de extracción basado en la operación de prensado.</i>	
<b>Source:</b> Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.	
<b>Note (definition)</b>	A diferencia del sistema continuo, en este sistema el proceso de extracción se interrumpe cada vez que se forma un nuevo cargo.
<b>Synonym</b>	presión, sistema de presión, sistema tradicional discontinuo, sistema tradicional de presión
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>La extracción por presión es el método más antiguo para la extracción del aceite de oliva. El instrumental que se utiliza son prensas hidráulicas.</i>	
<b>Source:</b> Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/21632">http://hdl.handle.net/10481/21632</a> ]	

<b>extraction par pression</b>	
<b>oléotechnie</b> étapes d'élaboration	
<b>Term reference</b>	Derbah, S., Hamidi, F. (2020). Étude bibliographique sur l'huile d'olive et l'effet des conditions de stockage sur sa qualité [Mémoire de fin d'études de master, Université Mouloud Mammeri de Tizi-Ouzou]. URI. [https://www.ummo.dz/dspace/handle/ummo/14232]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Procédé discontinu en utilisant des presses hydrauliques ou bien celles métalliques à vis qui conduisent à la séparation des phases liquides (huile et margines) des grignons donc de la phase solide.</i>	
<b>Source:</b> Derbah, S., Hamidi, F. (2020). Étude bibliographique sur l'huile d'olive et l'effet des conditions de stockage sur sa qualité [Mémoire de fin d'études de master, Université Mouloud Mammeri de Tizi-Ouzou]. URI. [https://www.ummo.dz/dspace/handle/ummo/142]	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	pressurage, système d'extraction discontinue par pression, système traditionnel discontinu, système traditionnel de pression, système de pression
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	extraction à pression, extraction de pression
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Dans l'extraction par pression, la pâte d'olive est disposée sur des scourtins -ou disques filtrants- qui sont empilés, puis elle est pressée afin d'en extraire l'huile.</i>	
<b>Source:</b> https://kissmychef.com/produits/ingredients/de-la-recolte-a-la-production-tout-savoir-sur-les-huiles-dolive-aop (11/08/2022)	

<b>estrazione per pressione</b>	
<b>elaiotecnica</b> fasi di lavorazione	
<b>Term reference</b>	<a href="https://oliocristofaro.it/olivo-olio-evo-ecco-come-avviene-estrazione/">https://oliocristofaro.it/olivo-olio-evo-ecco-come-avviene-estrazione/</a> (11/08/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Separazione in cui, grazie alla pressione idraulica, la pasta, previamente distribuita manualmente o con macchinari su diaframmi filtranti, viene schiacciata per ottenere il mosto oleoso (olio e acque di vegetazione) che si separa dalla frazione solida.</i>	
<b>Source:</b> Consiglio Oleicolo Internazionale (2006). Manuale in materia di gestione della qualità nell'industria olearia: i frantoi (COI/T. 33/Doc. n. 2-4). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-It.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-It.pdf</a>	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	sistema a pressione
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	estrazione a pressione
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>L'estrazione per pressione comprende una serie di fasi ben determinate e caratterizzate dalla discontinuità. Sul composto gramolato viene applicata una pressatura che separa la porzione liquida dalla sansa. Il fluido derivante dev'essere poi centrifugato (centrifugazione) al fine di ottenere una prima separazione dell'acqua dall'olio; la porzione eliminata è definita acqua di vegetazione. Il composto ricavato viene poi sottoposto a filtrazione dalla quale si ottiene l'olio vergine di oliva.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.oleificiocimadibitonto.it/i-processi-produttivi-tecniche-di-estrazione/">https://www.oleificiocimadibitonto.it/i-processi-produttivi-tecniche-di-estrazione/</a> (11/08/2022)	

<b>sistema continuo</b>	
<b>elaiotecnia</b> fases de elaboración	
<b>Term reference</b>	Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Sistema de extracción en el que las partes del proceso se desarrollan en cadena de manera ininterrumpida.</i>	
<b>Source:</b> Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.	
<b>Note (definition)</b>	Existen dos sistemas de extracción continuos: de dos y de tres fases.
<b>Synonym</b>	extracción por centrifugación
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>En general en el sistema continuo , ya sea de dos o tres fases el uso de talco micronizado mejora la eficiencia del proceso de extracción de las pastas difíciles. La dosis recomendada es entre el 0.5 y 2% dependiendo de la dificultad de la pasta.</i>	
<b>Source:</b> Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]	

<b>extraction par centrifugation</b>	
<b>oléotechnie</b>	
étapes d'élaboration	
<b>Term reference</b>	Derbah, S., Hamidi, F. (2020). Étude bibliographique sur l'huile d'olive et l'effet des conditions de stockage sur sa qualité [Mémoire de fin d'études de master, Université Mouloud Mammeri de Tizi-Ouzou]. URI. [https://www.ummo.dz/dspace/handle/ummo/14232]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Système d'extraction qui permet de séparer les composants de la pâte d'olive malaxée en fonction de sa densité au moyen de l'effet de la force centrifuge que génère le décanteur centrifuge horizontal.</i>	
<b>Source:</b> Conseil oléicole international. (2006). Guide de gestion de la qualité de l'industrie de l'huile d'olive : les moulins (COI/T. 33/Doc. n. 2-4). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Fr.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Fr.pdf</a>	
<b>Note (definition)</b>	Il y a deux types d'extraction par centrifugation : le système à deux phases et le système à trois phases.
<b>Synonym</b>	système continu
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Le principe de la séparation dans ce système repose sur une augmentation des masses spécifiques des liquides non miscibles (l'huile et l'eau) de la matière solide (grignons) sous l'effet de la vitesse élevée générée par la centrifugeuse horizontale ; ce qui signifie que l'extraction par centrifugation exploite les différences existantes entre les poids spécifiques des grignons et des phases liquides.</i>	
<b>Source:</b> Derbah, S., Hamidi, F. (2020). Étude bibliographique sur l'huile d'olive et l'effet des conditions de stockage sur sa qualité [Mémoire de fin d'études de master, Université Mouloud Mammeri de Tizi-Ouzou]. URI. [https://www.ummo.dz/dspace/handle/ummo/14232]	

estrazione per centrifugazione	
elaiotecnica fasi di lavorazione	
Term reference	<a href="https://www.my-personaltrainer.it/nutrizione/estrazione-olio-oliva1.html">https://www.my-personaltrainer.it/nutrizione/estrazione-olio-oliva1.html</a> (11/08/2022)
Note (term)	
IATE ID	
SEMANTICS	
Part of speech	nome
Definition	
<i>Metodo di estrazione continuo, moderno, più veloce, ma che elimina buona parte della componente fenolica.</i>	
Source: <a href="https://www.my-personaltrainer.it/nutrizione/estrazione-olio-oliva1.html">https://www.my-personaltrainer.it/nutrizione/estrazione-olio-oliva1.html</a> (11/08/2022)	
Note (definition)	
Synonym	estrazione per centrifuga, estrazione a centrifuga
Quasi synonym	
VARIATION	
Orthographic variant	estrazione a centrifugazione
Acronym	
Abbreviation	
Common name	
Scientific name	
CONTEXT	
<i>Nell'estrazione per pressione, la pasta d'olio viene inserita in una pressa idraulica e disposta a strati alternati con diaframmi, i quali pressano la pasta per spremere la parte liquida. Invece, nell'estrazione per centrifugazione la pasta viene centrifugata in un decanter che separa la parte solida e l'acqua di vegetazione dal mosto.</i>	
Source: <a href="https://blog.gastore.it/curiosita/le-fasi-di-estrazione-di-olio-doliva/">https://blog.gastore.it/curiosita/le-fasi-di-estrazione-di-olio-doliva/</a> (11/08/2022)	

<b>sistema de dos fases</b>	
<b>elaiotecnia</b> fases de elaboración	
<b>Term reference</b>	Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Método de centrifugación en el que la pasta de aceituna, diluida en una proporción de agua templada de entre el 10 y el 20 % del total de la masa, se inyecta en un decánter con dos salidas por las que salen respectivamente el aceite con algo de humedad (fase líquida) y el orujo mezclado con agua (fase sólida o alperujo).</i>	
<b>Source:</b> Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	sistema continuo de dos fases, sistema ecológico, centrifugación en dos fases
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	sistema de dos fases
<b>CONTEXT</b>	
<i>La primera gran ventaja del sistema de dos fases es la importante reducción del consumo de agua. Esta ventaja es neta. Si partimos de aceitunas con un contenido en humedad normal (50-53%) no es necesario añadir agua en el decantador. Cuando el contenido en humedad de los frutos que llegan a la almazara es menor hay que añadir agua en el decantador, pero en cualquier caso esta cantidad es menor que la que habría que añadir en un sistema de tres fases.</i>	
<b>Source:</b> Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]	

<b>système à deux phases</b>	
<b>oléotechnie</b> étapes d'élaboration	
<b>Term reference</b>	Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	<i>Système d'extraction par centrifugation qui consiste en la séparation interne des trois composants – huile, grignon et margine – au moyen d'un décanteur à deux phases produisant la sortie indépendante de l'huile et de l'ensemble grignon plus eau de végétation.</i>
<b>Source:</b>	Conseil oléicole international. (2006). Guide de gestion de la qualité de l'industrie de l'huile d'olive : les moulins (COI/T. 33/Doc. n. 2-4). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Fr.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Fr.pdf</a>
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	système continu à deux phases, système continu de centrifugation à deux phases, système d'extraction par centrifugation à deux phases, centrifugation à deux phases
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	système de deux phases
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	système à deux phases
<b>CONTEXT</b>	
<i>Aussi notre recherche consiste à diffuser cette nouvelle innovation technologique dans le secteur agroalimentaire appelée système à deux phases qui a connu en Espagne un succès important dans les principales zones productrices d'huiles d'olives, notamment dans la région de l'Andalousie, en particulier dans la province de Cordoue, Jaén, Séville et Granada.</i>	
<b>Source:</b> Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]	



<b>sistema a decanter a due fasi</b>	
<b>elaiotecnica</b> fasi di lavorazione	
<b>Term reference</b>	Santoro, N. G. B. (2011). Produzione sostenibile in agricoltura: un modello di business per l'olio di oliva [Tesi di Laurea Specialistica, Politecnico di Milano]. POLITesi. [ <a href="http://hdl.handle.net/10589/27501">http://hdl.handle.net/10589/27501</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Separazione interna dei componenti della pasta di oliva gramolata per effetto della forza centrifuga generata dal decanter che dà luogo all'uscita indipendente dell'olio e dell'insieme sansa più acqua di vegetazione.</i>	
<b>Source:</b> Consiglio Oleicolo Internazionale (2006). Manuale in materia di gestione della qualità nell'industria olearia: i frantoi (COI/T. 33/Doc. n. 2-4). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-It.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-It.pdf</a>	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	lavorazione a due fasi, sistema due fasi, due fasi, estrazione a due fasi, estrazione centrifuga a due fasi
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	sistema con decanter a due fasi
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	sistema a decanter a due fasi
<b>CONTEXT</b>	
<i>Alternativamente queste tre modalità di produzione permettono di produrre olio, ma mentre il sistema tradizionale e il sistema a decanter a tre fasi produce due altri residui, acque di vegetazione e sansa, il sistema a decanter a due fasi produce come residuo sansa umida.</i>	
<b>Source:</b> Santoro, N. G. B. (2011). Produzione sostenibile in agricoltura: un modello di business per l'olio di oliva [Tesi di Laurea Specialistica, Politecnico di Milano]. POLITesi. [ <a href="http://hdl.handle.net/10589/27501">http://hdl.handle.net/10589/27501</a> ]	

<b>sistema de tres fases</b>	
<b>elaiotecnia</b> fases de elaboración	
<b>Term reference</b>	Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Método de centrifugación en el que la pasta de aceituna, diluida en la misma proporción de agua templada, se inyecta en un decánter con tres salidas, por las que salen separadamente el orujo (fase sólida), el alpechín (fase acuosa) y el aceite con algo de humedad (fase oleosa).</i>	
<b>Source:</b> Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	sistema continuo de tres fases, centrifugación en tres fases
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	sistema de tres fases
<b>CONTEXT</b>	
<i>Como contrapartida, se origina otro subproducto, el alpeorujo, con más humedad, y grasa que el orujo procedente del decantador en el sistema de tres fases.</i>	
<b>Source:</b> Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]	

<b>système à trois phases</b>	
<b>oléotechnie</b> étapes d'élaboration	
<b>Term reference</b>	Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Système d'extraction par centrifugation qui consiste en une séparation intermittente donnant lieu à la production des trois composants – huile, grignon et margine – au moyen d'un décanteur à trois phases.</i>	
<b>Source:</b> Conseil oléicole international. (2006). Guide de gestion de la qualité de l'industrie de l'huile d'olive : les moulins (COI/T. 33/Doc. n. 2-4). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Fr.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Fr.pdf</a>	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	système continu à trois phases, système d'extraction par centrifugation à trois phases, système de centrifugation à trois phases
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	système à trois phases
<b>CONTEXT</b>	
<i>Les margine produites après extraction de l'huile d'olives, contiennent des résidus d'huile et de grignons. La quantité mondiale produite annuellement est estimée entre 25 et 40 Millions de m3 à savoir 90% localisée au niveau du bassin méditerranéen. Le secteur qui donne lieu à cette forte production est l'industrie des huiles d'olives, notamment, les machines qui fonctionnent avec le système à trois phases utilisant une quantité importante d'eau chaude.</i>	
<b>Source:</b> Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]	

<b>sistema a decanter a tre fasi</b>	
<b>elaiotecnica</b> fasi di lavorazione	
<b>Term reference</b>	Santoro, N. G. B. (2011). Produzione sostenibile in agricoltura: un modello di business per l'olio di oliva [Tesi di Laurea Specialistica, Politecnico di Milano]. POLITesi. [ <a href="http://hdl.handle.net/10589/27501">http://hdl.handle.net/10589/27501</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Separazione intermittente dei componenti della pasta di oliva gramolata per effetto della forza centrifuga generata dal decanter che produce tre componenti – olio, sansa e acque di vegetazione.</i>	
<b>Source:</b> Consiglio Oleicolo Internazionale (2006). Manuale in materia di gestione della qualità nell'industria olearia: i frantoi (COI/T. 33/Doc. n. 2-4). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-It.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-It.pdf</a>	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	lavorazione a tre fasi, sistema a tre fasi, estrazione a tre fasi, estrazione centrifuga a tre fasi, tre fasi
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	sistema con decanter a tre fasi
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	sistema a decanter a tre fasi
<b>CONTEXT</b>	
<i>Nel sistema a decanter a tre fasi le olive lavate vengono frante (frangitura) ottenendo una pasta di olive. La fase di gramolatura è identica a quella descritta 100 nel sistema a decanter a due fasi. Dopo l'aggiunta di acqua, la pasta di olive viene sottoposta ad un processo di centrifugazione orizzontale con una separazione iniziale della parte solida, denominata sansa, dalla parte liquida, soluzione di acqua di vegetazione e olio.sta di olive. La fentica a quella descritta 100 nel sistema a decanter a due fasi. Dopo l'aggiunta di acqua, la pasta di olive viene sottoposta ad un processo di centrifugazione orizzontale con una separazione iniziale della parte solida, denominata sansa, dalla parte liquida, soluzione di acqua di vegetazione e olio.</i>	
<b>Source:</b> Santoro, N. G. B. (2011). Produzione sostenibile in agricoltura: un modello di business per l'olio di oliva [Tesi di Laurea Specialistica, Politecnico di Milano]. POLITesi. [ <a href="http://hdl.handle.net/10589/27501">http://hdl.handle.net/10589/27501</a> ]	

	<b>decánter</b>
<b>elaiotecnía</b> maquinaria	
<b>Term reference</b>	Sadkaoui, A. (2010) Efecto de las condiciones de preparación de la pasta de la variedad Hojiblanca en el rendimiento del proceso y la composición del aceite [Tesis de máster, Universidad de Córdoba]. DOI. [10.13140/RG.2.2.24286.84804]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Máquina que se utiliza para la centrifugación de la pasta de aceituna, a partir de un dispositivo rotatorio de eje horizontal, de la que existen las modalidades de dos y tres fases.</i>	
<b>Source:</b> Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	centrífuga de eje horizontal, centrífuga horizontal, decantador de eje horizontal
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	decanter
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>En el caso de los primeros decánteres de tres fases, la mezcla estaba constituida, en orden de densidad de mayor a menor, por orujo, alpechín y aceite. Actualmente los decánteres tienen dos salidas (dos fases), una por la que sale el aceite y la otra por la que sale la mezcla de orujo y alpechín (alpeorujo).</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://oliexport.com/la-elaboracion-del-aceite">https://oliexport.com/la-elaboracion-del-aceite</a> (12/08/2022)	

	décanteur
oléotechnie machines	
Term reference	Chouchene, A. (2010). Étude expérimentale et théorique de procédés de valorisation de sous-produits oléicoles par voies thermique et physico-chimique [Thèse doctorale, Université de Haute Alsace – Mulhouse]. HAL. [ <a href="https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-00703759">https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-00703759</a> ]
Note (term)	
IATE ID	
<b>SEMANTICS</b>	
Part of speech	nom
<b>Definition</b>	
<i>Centrifugeuse horizontale qui effectue un travail en continu pour obtenir la séparation huile/masse par centrifugation.</i>	
Source: <a href="https://sierterm.es/content/grignon-humide/?lang=fr">https://sierterm.es/content/grignon-humide/?lang=fr</a> (12/08/2022)	
Note (definition)	Il y a deux types de décanteur : le décanteur à deux phases ou sorties et le décanteur à trois phases ou sorties.
Synonym	décanteur centrifugeur, décanteur horizontal
Quasi synonym	
<b>VARIATION</b>	
Orthographic variant	decanter
Acronym	
Abbreviation	
Common name	
Scientific name	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Ce présent procédé d'extraction d'huile d'olive fonctionne avec un nouveau décanteur avec centrifugation à deux phases (huile et grignons d'olives humides) qui ne nécessite pas l'adjonction d'eau pour la séparation des phases huileuses et solides contenant des grignons et les margines. Ce décanteur à deux phases permet l'obtention de rendements en huile légèrement plus élevés que ceux obtenus par le décanteur conventionnel à trois phases et le système de presse.</i>	
Source: Chouchene, A. (2010). Étude expérimentale et théorique de procédés de valorisation de sous-produits oléicoles par voies thermique et physico-chimique [Thèse doctorale, Université de Haute Alsace – Mulhouse]. HAL. [ <a href="https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-00703759">https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-00703759</a> ]	

	<b>decanter</b>
<b>elaiotecnica macchinari</b>	
<b>Term reference</b>	Liuzzi, S. (2015). Proprietà salutistiche dell'oleocantale quale componente fenolico dell'olio d'oliva [Tesi di Laurea Specialistica, Università di Pisa]. ETD. [ <a href="https://etd.adm.unipi.it/t/etd-09212015-142344/">https://etd.adm.unipi.it/t/etd-09212015-142344/</a> ]
<b>Note (term)</b>	Sostantivo maschile invariabile al plurale.
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Separatore centrifugo ad asse orizzontale, utilizzato nella fase della produzione dell'olio detta estrazione.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/decanter">https://www.oliocarli.it/magazine/abc-olio-di-oliva/decanter</a> (12/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	centrifuga orizzontale, decanter centrifugo orizzontale
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Un altro procedimento, utilizza il cosiddetto decanter (o centrifuga orizzontale) costituito da un tamburo cilindrico-conico che ruota a 3500-3700 rpm e che crea una forza centrifuga tale da separare le varie fasi in funzione del loro peso specifico, le quali fuoriescono da un'apposita apertura. A seconda del numero delle fasi da separare, si distinguono decanter a due o a tre fasi.</i>	
<b>Source:</b> Liuzzi, S. (2015). Proprietà salutistiche dell'oleocantale quale componente fenolico dell'olio d'oliva [Tesi di Laurea Specialistica, Università di Pisa]. ETD. [ <a href="https://etd.adm.unipi.it/t/etd-09212015-142344/">https://etd.adm.unipi.it/t/etd-09212015-142344/</a> ]	

alperujo	
elaiotecnia	
Term reference	Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]
Note (term)	Fusión de alpechín y orujo.
IATE ID	
<b>SEMANTICS</b>	
Part of speech	sustantivo
Definition	<i>Subproducto semisólido resultante de la extracción de aceite por el sistema de dos fases, compuesto por agua de vegetación y orujo, a partir del cual la industria extractora elabora los aceites de orujo de oliva.</i>
Source:	Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.
Note (definition)	
Synonym	orujo húmedo
Quasi synonym	
<b>VARIATION</b>	
Orthographic variant	alpeorujo
Acronym	
Abbreviation	
Common name	
Scientific name	alperujo
<b>CONTEXT</b>	
<i>El alperujo, frecuentemente deshuesado, suele someterse a una segunda centrifugación para recuperar parte de su aceite; posteriormente se seca para extraer con disolventes el aceite residual que todavía contiene (aceite de orujo) y finalmente se utiliza como combustible en diversos procesos térmicos y para la generación de energía eléctrica.</i>	
Source:	<a href="https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2567278">https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2567278</a> (12/08/2022)



<b>grignons humides</b>	
<b>oléotechnie</b>	
<b>Term reference</b>	Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Mélange de grignons et de margines qui apparaît lorsqu'on utilise le système d'extraction à deux phases, nécessitant un séchage préalable afin d'être utilisé dans l'industrie de deuxième extraction, ou de systèmes de gestion spécifiques.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://sierterm.es/content/grignon-humide/?lang=fr">https://sierterm.es/content/grignon-humide/?lang=fr</a> (12/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	grignons à deux phases
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	grignons humides
<b>CONTEXT</b>	
<i>Dans ce cas les problèmes se sont inversés, c'est-à-dire au lieu de traiter des margines, on traitera des grignons humides non polluant (grignons mélangés avec de l'eau de végétation). Les entreprises espagnoles de traitement de ce produit ont la difficulté financière pour réaliser cet investissement. En Algérie, il n'existe aucune entreprise de traitement des grignons humides</i>	
<b>Source:</b> Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]	

<b>sansa umida</b>	
<b>elaiotecnica</b>	
<b>Term reference</b>	Santoro, N. G. B. (2011). Produzione sostenibile in agricoltura: un modello di business per l'olio di oliva [Tesi di Laurea Specialistica, Politecnico di Milano]. POLITesi. [ <a href="http://hdl.handle.net/10589/27501">http://hdl.handle.net/10589/27501</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Insieme di sansa più acqua di vegetazione ottenuto dalla separazione effettuata da un decanter a due fasi.</i>	
<b>Source:</b> Consiglio Oleicolo Internazionale (2006). Manuale in materia di gestione della qualità nell'industria olearia: i frantoi (COI/T. 33/Doc. n. 2-4). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-it.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-it.pdf</a>	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Alternativamente queste tre modalità di produzione permettono di produrre olio, ma mentre il sistema tradizionale e il sistema a decanter a tre fasi produce due altri residui, acque di vegetazione e sansa, il sistema a decanter a due fasi produce come residuo sansa umida.</i>	
<b>Source:</b> Santoro, N. G. B. (2011). Produzione sostenibile in agricoltura: un modello di business per l'olio di oliva [Tesi di Laurea Specialistica, Politecnico di Milano]. POLITesi. [ <a href="http://hdl.handle.net/10589/27501">http://hdl.handle.net/10589/27501</a> ]	

alpechín	
elaiotecnia	
Term reference	Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]
Note (term)	
IATE ID	1077126
<b>SEMANTICS</b>	
Part of speech	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Subproducto líquido resultante de la extracción de aceite por los sistemas tradicional y de tres fases que se utiliza, principalmente, como agua de riego, fuente de energía o fertilizante.</i>	
<b>Source:</b> Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.	
Note (definition)	
Synonym	jámila, amurga, agua residual de almazara
Quasi synonym	
<b>VARIATION</b>	
Orthographic variant	
Acronym	
Abbreviation	
Common name	
Scientific name	alpechín
<b>CONTEXT</b>	
<i>El manejo, transporte y tratamiento del alpeorujo es costoso y complicado, no obstante el alpechín es un subproducto muy contaminante y su eliminación inadecuada plantea serios problemas ecológicos.</i>	
<b>Source:</b> Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]	

<b>margines</b>	
<b>oléotechnie</b>	
<b>Term reference</b>	Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Liquide noir et d'odeur peu agréable constituant un des résidus (l'autre partie solide, étant les grignons) du traitement des olives en vue d'en extraire l'huile.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://sierterm.es/content/margines/?lang=fr">https://sierterm.es/content/margines/?lang=fr</a> (12/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	effluents de moulin, eau de végétation, eaux résiduaires
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	margines
<b>CONTEXT</b>	
<i>Pour cela, l'industrie oléicole doit être bien prise en charge, car l'obtention des huiles d'olives donne lieu à deux sous-produits importants : les grignons et les margines qui sont moins valorisés et mal considérés surtout en Algérie.</i>	
<b>Source:</b> Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]	

<b>acque di vegetazione</b>	
<b>elaiotecnica</b>	
<b>Term reference</b>	Santoro, N. G. B. (2011). Produzione sostenibile in agricoltura: un modello di business per l'olio di oliva [Tesi di Laurea Specialistica, Politecnico di Milano]. POLITesi. [ <a href="http://hdl.handle.net/10589/27501">http://hdl.handle.net/10589/27501</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	1077126
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Effluenti prodotti dai frantoi costituiti essenzialmente dalle acque di lavaggio delle olive e da quelle di processo, oltre che dalla frazione acquosa dei succhi delle drupe.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://olivoeolio.edagricole.it/oliveto-e-frantoio/acque-di-vegetazione-dei-frantoi-da-scarto-a-ricchezza/">https://olivoeolio.edagricole.it/oliveto-e-frantoio/acque-di-vegetazione-dei-frantoi-da-scarto-a-ricchezza/</a> (12/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	effluenti di frantoio
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	AV, AdV
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Nello specifico, le acque di vegetazione ottenute come scarti al termine del processo produttivo dell'olio rappresentano una delle voci di costo maggiori per le aziende olearie. Il loro smaltimento infatti viene eseguito, sopportando costi elevati, o all'interno dei terreni ricadenti nel comprensorio dell'azienda, o è affidato a centri specializzati ed a sansifici.</i>	
<b>Source:</b> Santoro, N. G. B. (2011). Produzione sostenibile in agricoltura: un modello di business per l'olio di oliva [Tesi di Laurea Specialistica, Politecnico di Milano]. POLITesi. [ <a href="http://hdl.handle.net/10589/27501">http://hdl.handle.net/10589/27501</a> ]	

percolación	
elaiotecnia fases de elaboración	
Term reference	Sadkaoui, A. (2010) Efecto de las condiciones de preparación de la pasta de la variedad Hojiblanca en el rendimiento del proceso y la composición del aceite [Tesis de máster, Universidad de Córdoba]. DOI. [10.13140/RG.2.2.24286.84804]
Note (term)	
IATE ID	
<b>SEMANTICS</b>	
Part of speech	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Procedimiento que utiliza el efecto de la tensión interfacial del aceite sobre una lámina o malla de acero inoxidable que separa el aceite de la pasta batida.</i>	
<b>Source:</b> Consejo Oleícola Internacional (2006). Guía de gestión de la calidad de la industria del aceite de oliva: las almazaras (COI/T. 33/Doc. n. 2-4). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Esp.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Esp.pdf</a>	
Note (definition)	
Synonym	extracción parcial, filtración selectiva
Quasi synonym	
<b>VARIATION</b>	
Orthographic variant	
Acronym	
Abbreviation	
Common name	
Scientific name	percolación
<b>CONTEXT</b>	
<i>Según Rannalli (1992), los aceites obtenidos por el sistema de centrifugación parecen tener un contenido mayor de carotenoides en comparación con los obtenidos por percolación . Desde un punto de vista nutricional, la fracción carotenoide, principalmente el <math>\beta</math>-caroteno, constituye el factor pro-vitamina A del aceite.</i>	
<b>Source:</b> Sadkaoui, A. (2010) Efecto de las condiciones de preparación de la pasta de la variedad Hojiblanca en el rendimiento del proceso y la composición del aceite [Tesis de máster, Universidad de Córdoba]. DOI. [10.13140/RG.2.2.24286.84804]	

percolation	
oléotechnie étapes d'élaboration	
Term reference	Derbah, S., Hamidi, F. (2020). Étude bibliographique sur l'huile d'olive et l'effet des conditions de stockage sur sa qualité [Mémoire de fin d'études de master, Université Mouloud Mammeri de Tizi-Ouzou]. URI. [https://www.umtmo.dz/dspace/handle/umtmo/14232]
Note (term)	
IATE ID	
<b>SEMANTICS</b>	
Part of speech	nom
Definition	<i>Procédé de séparation solide-liquide des phases qui utilise l'effet de la tension interfaciale de l'huile sur une lame ou une maille d'acier inoxydable pour séparer l'huile de la pâte malaxée.</i>
	<b>Source:</b> Conseil oléicole international. (2006). Guide de gestion de la qualité de l'industrie de l'huile d'olive : les moulins (COI/T. 33/Doc. n. 2-4). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Fr.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Fr.pdf</a>
Note (definition)	
Synonym	système de percolation, filtration sélective, extraction par percolation, extraction partielle, extraction sélective
Quasi synonym	
<b>VARIATION</b>	
Orthographic variant	
Acronym	
Abbreviation	
Common name	
Scientific name	percolation
<b>CONTEXT</b>	
<i>La matière solide contenue dans la pâte issue à partir du broyage et du malaxage est appelée " grignon " (débris de noyaux, épiderme, paroi cellulaire ...etc.) ; alors que la partie fluide contenant l'huile et l'eau de végétation est nommée " margine ". Et la séparation de ces deux matières solide et liquide fait appel à des systèmes de pression, de centrifugation et de percolation.</i>	
<b>Source:</b> Derbah, S., Hamidi, F. (2020). Étude bibliographique sur l'huile d'olive et l'effet des conditions de stockage sur sa qualité [Mémoire de fin d'études de master, Université Mouloud Mammeri de Tizi-Ouzou]. URI. [https://www.umtmo.dz/dspace/handle/umtmo/14232]	

<b>percolamento</b>	
<b>elaiotecnica</b> fasi di lavorazione	
<b>Term reference</b>	Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [ <a href="http://tesi.luiss.it/27657">http://tesi.luiss.it/27657</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Sistema che utilizza la forza di tensione interfacciale dell'olio che aderisce a una lamina o a una maglia d'acciaio quando questa viene immersa nella pasta gramolata.</i>	
<b>Source:</b> Consiglio Oleicolo Internazionale (2006). Manuale in materia di gestione della qualità nell'industria olearia: i frantoi (COI/T. 33/Doc. n. 2-4). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-It.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-It.pdf</a>	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	percolazione, estrazione per percolamento, filtrazione selettiva
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	percolamento
<b>CONTEXT</b>	
<i>La Sinolea è un dispositivo integrato in un impianto specifico a ciclo continuo che si basa su uno schema di lavorazione differente dagli altri impianti. Il principio fisico su cui si basa la Sinolea, concepito fin dal 1911, è la differenza fra la tensione superficiale dell'acqua di vegetazione e quella dell'olio: per effetto di questa differenza, l'olio tende ad aderire facilmente ad una superficie metallica rispetto all'acqua, la quale viene separata per percolazione. Il metodo di estrazione viene detto anche percolamento o filtrazione selettiva.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://it.wikipedia.org/wiki/Estrazione_dell%27olio_di_oliva">https://it.wikipedia.org/wiki/Estrazione_dell%27olio_di_oliva</a> (12/08/2022)	



	<b>monovarietal</b>
<b>elaiotecnia</b> aceites	
<b>Term reference</b>	Cabrera Martínez, E. (2016). Análisis de la actitud del consumidor andaluz hacia las categorías de aceite de oliva: factores que dificultan su diferenciación por calidades [Tesis doctoral, Universidad de Córdoba]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/10396/14031">http://hdl.handle.net/10396/14031</a> ]
<b>Note (term)</b>	También usado como adjetivo sustantivado.
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	adjetivo
<b>Definition</b>	
<i>Aceites de oliva que se han obtenido de una sola variedad de aceituna.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.coosur.com/que-son-aceites-monovarietales/">https://www.coosur.com/que-son-aceites-monovarietales/</a> (12/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>La creciente oferta de monovarietales concuerda con que más de la mitad de los consumidores supieran citar una variedad de aceituna y que, además, Picual, Hojiblanca y Arbequina fueran las más sugeridas.</i>	
<b>Source:</b> Cabrera Martínez, E. (2016). Análisis de la actitud del consumidor andaluz hacia las categorías de aceite de oliva: factores que dificultan su diferenciación por calidades [Tesis doctoral, Universidad de Córdoba]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/10396/14031">http://hdl.handle.net/10396/14031</a> ]	

	<b>monovariétal</b>
<b>oléotechnie</b>	
huiles	
<b>Term reference</b>	<a href="https://olivetsens.com/huile-dolive-monovarietale-et-huile-dolive-dassemblage/">https://olivetsens.com/huile-dolive-monovarietale-et-huile-dolive-dassemblage/</a> (12/08/2022)
<b>Note (term)</b>	On l'emploie aussi comme adjectif substantivé.
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	adjectif
<b>Definition</b>	
<i>Une huile d'olive monovariétale est une huile élaborée à partir d'une seule et même variété d'olives.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://olivetsens.com/huile-dolive-monovarietale-et-huile-dolive-dassemblage/">https://olivetsens.com/huile-dolive-monovarietale-et-huile-dolive-dassemblage/</a> (12/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	monoculture, monocultivar
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	mono-variétal
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Chaque huile d'olive monovariétale met en avant la typicité du fruit dont elle est issue et offre un ensemble d'arômes différent selon la variété d'olives utilisée.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://olivetsens.com/huile-dolive-monovarietale-et-huile-dolive-dassemblage/">https://olivetsens.com/huile-dolive-monovarietale-et-huile-dolive-dassemblage/</a> (12/08/2022)	

	<b>monovarietale</b>
<b>elaiotecnica</b>	
oli	
<b>Term reference</b>	De Simone, M. (2013). Indagine sulla diversità intra-varietale nelle principali cultivar di olivo ( <i>Olea europaea</i> L.) Siciliane [Tesi di dottorato, Università degli Studi di Palermo]. CORE. [https://core.ac.uk/download/pdf/53288074.pdf]
<b>Note (term)</b>	Usato anche come aggettivo sostantivato.
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	aggettivo
<b>Definition</b>	
<i>Olio extravergine fatto con olive di un'unica varietà (cultivar).</i>	
<b>Source:</b> https://www.oliomoro.it/it/blog/conoscere-l-olio-extra-vergine-di-oliva/olio-monocultivar-e-olio-blend-qual-e-la-differenza (12/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	monocultivar, mono-cultivar
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	mono-varietale, mono varietale
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Uno dei problemi che sempre più spesso viene lamentato per gli oli extravergini di alta qualità dagli utilizzatori (rivenditori, ristoratori, consumatori) è la variazione delle caratteristiche organolettiche, che oli extravergini, di origine monovarietale, commercializzati con una medesima etichetta, presentano spesso nel tempo (annata) e nello spazio (area di produzione).</i>	
<b>Source:</b> De Simone, M. (2013). Indagine sulla diversità intra-varietale nelle principali cultivar di olivo ( <i>Olea europaea</i> L.) Siciliane [Tesi di dottorato, Università degli Studi di Palermo]. CORE. [https://core.ac.uk/download/pdf/53288074.pdf]	

<b>decantación natural</b>	
<b>elaiotecnia</b> fases de elaboración	
<b>Term reference</b>	Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Método de separación líquido-líquido mediante la separación en las cubas de decantación de los componentes del mosto oleoso –aceite, agua y fragmentos de materias sólidas– por la diferencia de densidad y de inmiscibilidad de dichos componentes.</i>	
<b>Source:</b> Consejo Oleícola Internacional (2006). Guía de gestión de la calidad de la industria del aceite de oliva: las almazaras (COI/T. 33/Doc. n. 2-4). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Esp.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Esp.pdf</a>	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>El aceite procedente de los decánter contiene agua residual (1-3 %) y el agua residual del sistema de tres vías (alpechín) puede contener cierta cantidad de aceite (0.5-2 %). La limpieza del aceite se puede hacer mediante decantación natural o con el uso de centrifugas verticales, que son capaces de separar los sólidos, el agua residual y el aceite.</i>	
<b>Source:</b> Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]	

<b>décantation naturelle</b>	
<b>oléotechnie</b> étapes d'élaboration	
<b>Term reference</b>	Trabelsi, L. (2020). Adaptation des stratégies nutritionnelles de l'olivier ( <i>Olea europaea</i> L.) à différents régimes hydriques en milieu aride [Thèse doctorale, École Nationale d'Ingénieurs de Sfax]. MESRS. [http://www.theses.rnu.tn/fr/dynamique/uploads/2f2863c6c9c30fb94339d68805bf5f0a.pdf]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Système de séparation liquide-liquide dans les bacs à décantation basé sur la différence de densité et de miscibilité des composants du jus de l'olive (huile, eau, fragments de matières solides).</i>	
<b>Source:</b> Conseil oléicole international. (2006). Guide de gestion de la qualité de l'industrie de l'huile d'olive : les moulins (COI/T. 33/Doc. n. 2-4). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Fr.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Fr.pdf</a>	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Le liquide obtenu est un mélange d'huile et de margine leur séparation se fait par décantation naturelle basée sur la différence de densité : l'huile (0,915 à 0,920) et les margines (1,015 à 1,086).</i>	
<b>Source:</b> Trabelsi, L. (2020). Adaptation des stratégies nutritionnelles de l'olivier ( <i>Olea europaea</i> L.) à différents régimes hydriques en milieu aride [Thèse doctorale, École Nationale d'Ingénieurs de Sfax]. MESRS. [http://www.theses.rnu.tn/fr/dynamique/uploads/2f2863c6c9c30fb94339d68805bf5f0a.pdf]	

<b>decantazione naturale</b>	
<b>elaiotecnica</b> fasi di lavorazione	
<b>Term reference</b>	Scredo, T. (2016). Sicurezza nella raccolta delle olive e della lavorazione in frantoio [Tesi sperimentale, Università degli Studi di Roma La Sapienza e Sabina Universitas]. <a href="https://www.aiesil.it/wp-content/uploads/2017/03/TESI-SCREDO.pdf">https://www.aiesil.it/wp-content/uploads/2017/03/TESI-SCREDO.pdf</a>
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	<i>Metodo di separazione liquido-liquido che avviene grazie alle differenze di densità e miscibilità dei componenti del mosto oleoso (olio, acqua, frammenti di materie solide) in vasche di decantazione.</i>
<b>Source:</b>	Consiglio Oleicolo Internazionale (2006). Manuale in materia di gestione della qualità nell'industria olearia: i frantoi (COI/T. 33/Doc. n. 2-4). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-it.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-it.pdf</a>
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>L'olio, comunque ottenuto con i sistemi descritti, prima di essere destinato allo stoccaggio o al consumo deve essere liberato dalla parte acquosa e dalle altre eventuali impurezze mediante metodi, che consentono la separazione delle due fasi immiscibili (olio e acqua), come la decantazione naturale o quella accelerata attuata dalla forza centrifuga originata da una macchina rotante ad alta velocità intorno a un asse verticale.</i>	
<b>Source:</b>	Scredo, T. (2016). Sicurezza nella raccolta delle olive e della lavorazione in frantoio [Tesi sperimentale, Università degli Studi di Roma La Sapienza e Sabina Universitas]. <a href="https://www.aiesil.it/wp-content/uploads/2017/03/TESI-SCREDO.pdf">https://www.aiesil.it/wp-content/uploads/2017/03/TESI-SCREDO.pdf</a>

<b>centrifugación</b>	
<b>elaiotecnia</b> fases de elaboración	
<b>Term reference</b>	Vidal Castro, A. M. (2019). Mejora de las características organolépticas, funcionales y nutricionales de aceites de oliva vírgenes [Tesis doctoral, Universidad de Jaén]. RUJA. [ <a href="https://hdl.handle.net/10953/1092">https://hdl.handle.net/10953/1092</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Operación basada en la utilización de maquinaria que, por efecto de la fuerza centrífuga, permite la separación de fases en virtud de la diferente densidad de las mismas.</i>	
<b>Source:</b> Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.	
<b>Note (definition)</b>	Según la maquinaria utilizada, la centrifugación permite la separación líquido-sólido (centrífuga horizontal o decánter) o la separación líquido-líquido (centrífuga vertical).
<b>Synonym</b>	decantación forzada
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>El estudio de varios sistemas de clarificación de los aceites llevado a cabo por parte de Gila, Beltrán, Bejaoui, Aguilera y Jiménez (2017) les llevó a la conclusión de que la centrifugación vertical tiene una mayor eficiencia de clarificación que los demás sistemas y, además, se observó una mejor puntuación sensorial usando la centrífuga vertical.</i>	
<b>Source:</b> Vidal Castro, A. M. (2019). Mejora de las características organolépticas, funcionales y nutricionales de aceites de oliva vírgenes [Tesis doctoral, Universidad de Jaén]. RUJA. [ <a href="https://hdl.handle.net/10953/1092">https://hdl.handle.net/10953/1092</a> ]	

<b>centrifugation</b>	
<b>oléotechnie</b> étapes d'élaboration	
<b>Term reference</b>	Conseil oléicole international. (2006). Guide de gestion de la qualité de l'industrie de l'huile d'olive : les moulins (COI/T. 33/Doc. n. 2-4). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Fr.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Fr.pdf</a>
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Processus utilisant la force centrifuge générée par un décanteur centrifuge horizontal ou un séparateur centrifuge vertical pour obtenir la séparation solide-liquide ou la séparation liquide-liquide, respectivement.</i>	
<b>Source:</b> Conseil oléicole international. (2006). Guide de gestion de la qualité de l'industrie de l'huile d'olive : les moulins (COI/T. 33/Doc. n. 2-4). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Fr.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Fr.pdf</a>	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>La production d'huile d'une période de temps donné (lot, service, jour) doit passer par la décantation afin d'homogénéiser la quantité produite, d'éliminer la fraction air occlus de la centrifugation, atteindre une température adéquate, se débarrasser de la mousse à la surface, des fonds de décantation et permettre le classement de l'huile en fonction de ses caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques.</i>	
<b>Source:</b> Conseil oléicole international. (2006). Guide de gestion de la qualité de l'industrie de l'huile d'olive : les moulins (COI/T. 33/Doc. n. 2-4). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Fr.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Fr.pdf</a>	



<b>centrifugazione</b>	
<b>elaiotecnica</b> fasi di lavorazione	
<b>Term reference</b>	Santoro, N. G. B. (2011). Produzione sostenibile in agricoltura: un modello di business per l'olio di oliva [Tesi di Laurea Specialistica in Ingegneria gestionale]. POLITesi. [ <a href="http://hdl.handle.net/10589/27501">http://hdl.handle.net/10589/27501</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Procedimento che impiega la forza centrifuga generata da un decanter centrifugo orizzontale o da una centrifuga verticale per separare rispettivamente le fasi solida e liquida o l'olio dalla frazione acquosa.</i>	
<b>Source:</b> Consiglio Oleicolo Internazionale (2006). Manuale in materia di gestione della qualità nell'industria olearia: i frantoi (COI/T. 33/Doc. n. 2-4). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-It.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-It.pdf</a>	
<b>Note (definition)</b>	A seconda dell'apparecchio utilizzato, la centrifugazione permette la separazione liquido-solido (centrifuga orizzontale o decanter) o la separazione liquido-liquido (centrifuga verticale).
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Dopo l'aggiunta di acqua, la pasta di olive viene sottoposta ad un processo di centrifugazione orizzontale con una separazione iniziale della parte solida, denominata sansa, dalla parte liquida, soluzione di acqua di vegetazione e olio. La parte liquida viene sottoposta poi ad un processo di centrifugazione verticale per la separazione di acqua di vegetazione dall'olio.</i>	
<b>Source:</b> Santoro, N. G. B. (2011). Produzione sostenibile in agricoltura: un modello di business per l'olio di oliva [Tesi di Laurea Specialistica in Ingegneria gestionale]. POLITesi. [ <a href="http://hdl.handle.net/10589/27501">http://hdl.handle.net/10589/27501</a> ]	

	<b>filtración</b>
<b>elaiotecnía</b> fases de elaboración	
<b>Term reference</b>	Vidal Castro, A. M. (2019). Mejora de las características organolépticas, funcionales y nutricionales de aceites de oliva vírgenes [Tesis doctoral, Universidad de Jaén]. RUJA. [ <a href="https://hdl.handle.net/10953/1092">https://hdl.handle.net/10953/1092</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Proceso previo al envasado del aceite que consiste en hacer pasar el aceite por un material o tejido poroso donde puedan quedar retenidas las pequeñas impurezas que el aceite lleva en suspensión.</i>	
<b>Source:</b> <a href="http://www.haciendaortigosa.com/blog/como-es-y-que-importancia-tiene-el-proceso-de-ensvasado-del-aceite-de-oliva/">http://www.haciendaortigosa.com/blog/como-es-y-que-importancia-tiene-el-proceso-de-ensvasado-del-aceite-de-oliva/</a> (16/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>En la filtración el AOVE pasa a través de materiales porosos, como, por ejemplo, tierra filtrante de diatomeas, o por tejidos, como lonas de material textil, fibras, papel o celulosas. Aquí quedan retenidas las impurezas que se desean eliminar. La filtración permite una adecuada presentación del aceite de oliva, previa al envasado.</i>	
<b>Source:</b> Vidal Castro, A. M. (2019). Mejora de las características organolépticas, funcionales y nutricionales de aceites de oliva vírgenes [Tesis doctoral, Universidad de Jaén]. RUJA. [ <a href="https://hdl.handle.net/10953/1092">https://hdl.handle.net/10953/1092</a> ]	

	<b>filtration</b>
<b>oléotechnie</b> étapes d'élaboration	
<b>Term reference</b>	Conseil oléicole international. (2006). Guide de gestion de la qualité de l'industrie de l'huile d'olive : les moulins (COI/T. 33/Doc. n. 2-4). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Fr.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Fr.pdf</a>
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	<i>Opération réalisée au moyen de dispositifs ou d'équipements permettant la séparation de l'huile de toute particule solide ou liquide, au moyen de filtres utilisant des auxiliaires autorisés (terre de diatomée et cellulose et comme support de la maille en métal, papier ou toile).</i>
	<b>Source:</b> Conseil oléicole international. (2006). Guide de gestion de la qualité de l'industrie de l'huile d'olive : les moulins (COI/T. 33/Doc. n. 2-4). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Fr.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-Fr.pdf</a>
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	filtrage
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>La filtration permet une meilleure conservation de l'huile d'olive en enlevant tous les éléments qui peuvent entraîner une oxydation (un rancissement) précoce de l'huile d'olive. L'huile non filtrée garde le charme de la naturalité du produit, son caractère authentique mais il faudra l'utiliser plus rapidement.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://huiles-et-olives.fr/huile-dolive-filtree-ou-pas/">https://huiles-et-olives.fr/huile-dolive-filtree-ou-pas/</a> (16/08/2022)	

	<b>filtrazione</b>
<b>elaiotecnica</b>	
fasi di lavorazione	
<b>Term reference</b>	Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [ <a href="http://tesi.luiss.it/27657">http://tesi.luiss.it/27657</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Eventuale operazione previa al confezionamento che si effettua mediante dispositivi o attrezzature che permettono di allontanare dall'olio qualsiasi particella solida o liquida mediante filtri che impiegano ausiliari autorizzati (terra di diatomee e cellulosa, su supporti di rete metallica, carta o tela).</i>	
<b>Source:</b> Consiglio Oleicolo Internazionale (2006). Manuale in materia di gestione della qualità nell'industria olearia: i frantoi (COI/T. 33/Doc. n. 2-4). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-It.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/T33-Doc.-2-4-2006-It.pdf</a>	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	filtraggio
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Gli oli di oliva vergini Sono oli ottenuti dal frutto dell'ulivo esclusivamente mediante processi meccanici o fisici (pressione o centrifugazione), utilizzando il calore per facilitarne l'estrazione in condizioni che prevengono qualsiasi alterazione dell'olio. Le olive non subiscono nessun altro trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione.</i>	
<b>Source:</b> Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [ <a href="http://tesi.luiss.it/27657">http://tesi.luiss.it/27657</a> ]	

	<b>coupage</b>
<b>elaiotecnia</b>	
aceites	
<b>Term reference</b>	Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Aceite que se obtiene a través de la mezcla de diferentes variedades de aceitunas en diferentes proporciones.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://aceiteslamatilla.com/que-es-el-aceite-de-oliva-coupage/">https://aceiteslamatilla.com/que-es-el-aceite-de-oliva-coupage/</a> (16/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	ensamblaje, blend
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	coupage
<b>CONTEXT</b>	
<i>El aceite de oliva coupage se obtiene a partir de diferentes variedades de aceituna que se mezclan durante el proceso de molturación (momento en el que se tritura la aceituna para extraer el aceite). Esa es la principal diferencia con el tradicional, para el que generalmente se utiliza una única variedad de este fruto.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://olivsur.com/coupage-aceite">https://olivsur.com/coupage-aceite</a> (16/08/2022)	

<b>huile d'olive d'assemblage</b>	
oléotechnie	
huiles	
<b>Term reference</b>	<a href="https://olivetsens.com/huile-dolive-monovarietale-et-huile-dolive-dassemblage/">https://olivetsens.com/huile-dolive-monovarietale-et-huile-dolive-dassemblage/</a> (16/08/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Huile issue d'un mélange de plusieurs variétés d'olives.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://olivetsens.com/huile-dolive-monovarietale-et-huile-dolive-dassemblage/">https://olivetsens.com/huile-dolive-monovarietale-et-huile-dolive-dassemblage/</a> (16/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	coupage
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	huile d'olive d'assemblage
<b>CONTEXT</b>	
<i>Une huile d'olive d'assemblage est le résultat du travail du maître moulinier qui sélectionne certaines variétés d'olives en fonction de leur maturité, de leur terroir, de leurs propriétés et arômes pour composer une huile unique. Il s'agit de calibrer avec précision pour aboutir à un équilibre de caractère, saveur, arôme et parfum. On parle d'assemblage dans le monde du vin, mais également dans celui de l'huile d'olive. L'art de l'assemblage requiert un entraînement à la dégustation et des années de pratique.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://olivetsens.com/huile-dolive-monovarietale-et-huile-dolive-dassemblage/">https://olivetsens.com/huile-dolive-monovarietale-et-huile-dolive-dassemblage/</a> (16/08/2022)	

	<b>blend</b>
<b>elaiotecnica</b>	
oli	
<b>Term reference</b>	Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [ <a href="http://tesi.luiss.it/27657">http://tesi.luiss.it/27657</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Si parla di blend quando un olio extravergine di oliva è ottenuto dall'unione di varietà di olive diverse.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://oliointini.it/tradizionale-blend-monocultivar-o-biologico-la-guida-per-scegliere-lolio-extravergine-migliore/">https://oliointini.it/tradizionale-blend-monocultivar-o-biologico-la-guida-per-scegliere-lolio-extravergine-migliore/</a> (16/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	blend
<b>CONTEXT</b>	
<i>Se le olive vengono raccolte al giusto grado di maturazione e sia la raccolta che la frangitura risultano ben gestite, questo tipo di impianto garantisce un olio di buona qualità dall'ottimo equilibrio e profilo sensoriale che lo rendono una base ideale per ogni tipo di blend.</i>	
<b>Source:</b> Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [ <a href="http://tesi.luiss.it/27657">http://tesi.luiss.it/27657</a> ]	

	<b>envero</b>
<b>agricultura</b> olivicultura	
<b>Term reference</b>	Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [http://hdl.handle.net/10481/21632]
<b>Note (term)</b>	Es común encontrar el término dentro de la colocación 'aceituna en enero'.
<b>IATE ID</b>	784172
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>El enero de la aceituna es el proceso en el que la aceituna pasa de ser verde a negra, es decir, adquiere tonos violáceos.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.cortijolatorre.com/que-es-el-envero-de-la-aceituna/">https://www.cortijolatorre.com/que-es-el-envero-de-la-aceituna/</a> (16/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>La recolección de las aceitunas para mesa en verde se debe de efectuar en el momento que ofrezca el mayor tamaño antes del enero, cuando aparece una tonalidad amarillo paja, sin que aparezcan manchas de tonalidad rosada.</i>	
<b>Source:</b> Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [http://hdl.handle.net/10481/21632]	



	<b>véraison</b>
<b>agriculture</b> oléiculture	
<b>Term reference</b>	Henry, S. (2018). L'huile d'olive : son intérêt nutritionnel, ses utilisations en pharmacie et en cosmétique [Thèse doctorale, Université de Lorraine]. HAL. [ <a href="https://hal.univ-lorraine.fr/hal-01731806">https://hal.univ-lorraine.fr/hal-01731806</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	784172
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Période de la maturation des olives qui passent de la couleur verte à la couleur violette.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.internationaloliveoil.org/glossary/5506-veraison/?lang=fr">https://www.internationaloliveoil.org/glossary/5506-veraison/?lang=fr</a> (16/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Le moment où la couleur de l'olive passe du vert acide au vert tendre se nomme la véraison. Jusqu'à ce stade, il n'y a pas d'huile dans l'olive, mais un mélange d'acides gras organiques et de sucres.</i>	
<b>Source:</b> Henry, S. (2018). L'huile d'olive : son intérêt nutritionnel, ses utilisations en pharmacie et en cosmétique [Thèse doctorale, Université de Lorraine]. HAL. [ <a href="https://hal.univ-lorraine.fr/hal-01731806">https://hal.univ-lorraine.fr/hal-01731806</a> ]	

<b>invaiaatura</b>	
agricoltura olivicoltura	
<b>Term reference</b>	Iaropoli, T. (2010). Studi di caratterizzazione chimica di oli extravergini di oliva della Piana di Gioia Tauro con particolare riferimento al contenuto di micronutrienti antiossidanti [Tesi di dottorato, Università degli Studi di Roma Tor Vergata]. IRIS. [http://hdl.handle.net/2108/1258]
<b>Note (term)</b>	È frequente trovare la collocazione 'oliva a invaiatura'.
<b>IATE ID</b>	784172
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Inizio della maturazione di un frutto, specialmente dell'uva e delle olive, contraddistinto da un cambiamento di colore, che dal verde originario va gradatamente verso il colore caratteristico.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.dizionario-italiano.it/dizionario-italiano.php?parola=invaiaatura">https://www.dizionario-italiano.it/dizionario-italiano.php?parola=invaiaatura</a> (16/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Nel caso dell' olio di oliva vergine la qualità, pertanto, non può dipendere da una valutazione settoriale ovvero limitata ad uno o pochi fattori, bensì da un coinvolgimento di tutta la filiera produttiva che, dalla fase di invaiatura della drupa si sviluppa fino a raggiungere la conservazione delle olive, attraverso l'applicazione di tutta una serie di operazioni e di attività che impegnano sia le condizioni pedoclimatiche, sia le tecniche colturali dell'ulivo, sia il grado di maturazione dell'oliva, sia la tipologia della raccolta, sia le fasi tecnologiche dell'estrazione dell'olio, nonché la corretta conservazione.</i>	
<b>Source:</b> Iaropoli, T. (2010). Studi di caratterizzazione chimica di oli extravergini di oliva della Piana di Gioia Tauro con particolare riferimento al contenuto di micronutrienti antiossidanti [Tesi di dottorato, Università degli Studi di Roma Tor Vergata]. IRIS. [http://hdl.handle.net/2108/1258]	

	<b>olivar</b>
<b>agricultura</b>	
<b>olivicultura</b>	
<b>Term reference</b>	Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [http://hdl.handle.net/10481/21632]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	331370
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Sitio plantado de olivos.</i>	
<b>Source:</b> https://dle.rae.es/olivar?m=form (16/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	plantación
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>España cuenta con 2.568.383 hectáreas de olivar, de las que tan solo 93.015 (3,62%) se dedican a la aceituna de mesa. España es el primer productor y exportador mundial de aceite de oliva, un producto que destaca sobre los demás por su alta calidad y el elevado potencial tecnológico y de suministro.</i>	
<b>Source:</b> Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [http://hdl.handle.net/10481/21632]	

<b>oliveraie</b>	
agriculture oléiculture	
<b>Term reference</b>	Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	331370
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	<i>Plantation d'oliviers.</i>
<b>Source:</b> <a href="https://dictionnaire.lerobert.com/definition/oliveraie">https://dictionnaire.lerobert.com/definition/oliveraie</a> (16/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	olivaie, olivette
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Certains estiment qu'il y aurait plus d'un milliard d'oliviers dans le monde. La plupart d'entre eux se situent autour du bassin méditerranéen, avec deux pays producteurs, l'Espagne et l'Italie, loin devant tous les autres. Mais aujourd'hui on trouve des oliveraies au Proche-Orient, aux USA, en Amérique latine en Afrique du Nord et partout dans le monde.</i>	
<b>Source:</b> Labdaoui, D. (2017). Impact socioéconomique et environnemental du modèle d'extraction des huiles d'olives à deux phases et possibilités de sa diffusion dans la région de Bouira (Algérie) [Thèse doctorale, Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem]. URI. [ <a href="http://hdl.handle.net/123456789/451">http://hdl.handle.net/123456789/451</a> ]	

<b>oliveto</b>	
agricoltura olivicoltura	
<b>Term reference</b>	Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [ <a href="http://tesi.luiss.it/27657">http://tesi.luiss.it/27657</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	331370
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Luogo piantato a olivi.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.dizionario-italiano.it/dizionario-italiano.php?parola=oliveto">https://www.dizionario-italiano.it/dizionario-italiano.php?parola=oliveto</a> (16/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	uliveto
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Tutto nasce nell'oliveto, dove le piante vengono coltivate, curate e protette per arrivare al meglio al momento della raccolta delle olive, che avviene ogni anno tra l'autunno e l'inverno a seconda delle zone e delle varietà.</i>	
<b>Source:</b> Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [ <a href="http://tesi.luiss.it/27657">http://tesi.luiss.it/27657</a> ]	

<b>olivar tradicional</b>	
agricultura olivicultura	
<b>Term reference</b>	Vidal Castro, A. M. (2019). Mejora de las características organolépticas, funcionales y nutricionales de aceites de oliva vírgenes [Tesis doctoral, Universidad de Jaén]. RUJA. [ <a href="https://hdl.handle.net/10953/1092">https://hdl.handle.net/10953/1092</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Olivar con una densidad baja, normalmente inferior a 100 olivos/ha, generalmente de varios pies, de secano y con productividad media a baja, y con frecuencia situado en terreno de pendiente elevada.</i>	
<b>Source:</b> Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	olivar extensivo, olivar convencional
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>La búsqueda de más calidad y rentabilidad y la disminución de mano de obra en las diferentes tareas han llevado a plantearse otro tipo de olivares diferentes del tradicional. De ahí que prácticamente el 100% de las nuevas plantaciones descarten el olivar tradicional pasando a este tipo de olivar intensivo o el superintensivo.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.agro.basf.es/es/Camposcopio/Secciones/Protecci%C3%B3n-y-sanidad/olivar-en-espana/">https://www.agro.basf.es/es/Camposcopio/Secciones/Protecci%C3%B3n-y-sanidad/olivar-en-espana/</a> (16/08/2022)	

<b>oliveraie traditionnelle</b>	
agriculture oléiculture	
<b>Term reference</b>	<a href="https://fr.oliveoiltimes.com/production/recovery-of-traditional-olive-groves-stimulates-french-oliviculture/67168">https://fr.oliveoiltimes.com/production/recovery-of-traditional-olive-groves-stimulates-french-oliviculture/67168</a> (16/08/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Zones avec des plantations à faible densité, des rendements faibles à moyens et contiennent des arbres avec une moyenne d'âge de plus de 25 ans.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://fr.oliveoiltimes.com/production/recovery-of-traditional-olive-groves-stimulates-french-oliviculture/67168">https://fr.oliveoiltimes.com/production/recovery-of-traditional-olive-groves-stimulates-french-oliviculture/67168</a> (16/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	oliveraies conventionnelles, oliveraies extensives
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>L'Organisme interprofessionnel français de l'huile d'olive (Afidol) se concentre sur la récupération et la rénovation de ses oliveraies traditionnelles et de montagne afin de rendre plus rentable l'industrie des olives de table et de l'huile d'olive du pays.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://fr.oliveoiltimes.com/production/recovery-of-traditional-olive-groves-stimulates-french-oliviculture/67168">https://fr.oliveoiltimes.com/production/recovery-of-traditional-olive-groves-stimulates-french-oliviculture/67168</a> (16/08/2022)	

<b>oliveto tradizionale</b>	
agricoltura olivicoltura	
<b>Term reference</b>	Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [http://tesi.luiss.it/27657]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Oliveto che presenta alcune caratteristiche distintive come bassa densità d'impianto con meno di 200 alberi per ettaro, suolo spesso irregolare, prevalentemente collinare, alta produttività per albero ma bassa produttività per ettaro e bassa meccanizzazione e conseguenti costi elevati di produzione.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://livitaplus.com/oliveto-tradizionale-superintensivo/">https://livitaplus.com/oliveto-tradizionale-superintensivo/</a> (16/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	oliveto estensivo, uliveto estensivo
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	uliveto tradizionale
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>In quest'ottica puramente commerciale e di mercato, per riguadagnare competitività, l'Italia, dovrebbe servirsi di nuovi sistemi colturali e di rinnovati impianti con l'obiettivo di incrementare la produzione attraverso la razionalizzazione della coltivazione degli oliveti tradizionali.</i>	
<b>Source:</b> Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [http://tesi.luiss.it/27657]	



	<b>olivar superintensivo</b>
agricultura olivicultura	
<b>Term reference</b>	<a href="https://www.agro.basf.es/es/Camposcopio/Secciones/Protecci%C3%B3n-y-sanidad/olivar-en-espana/">https://www.agro.basf.es/es/Camposcopio/Secciones/Protecci%C3%B3n-y-sanidad/olivar-en-espana/</a> (16/08/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Olivar con una densidad superior, con formación en seto en terrenos llanos o de pendiente moderada, de regadío, sometido a recolección integral mediante cosechadoras, muy rápida entrada en producción y alta rentabilidad a corto plazo.</i>	
<b>Source:</b> Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	olivar de alta densidad, olivar en seto
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Otro factor clave del éxito de las plantaciones de olivar superintensivo es la total mecanización del cultivo, gracias a la reciente introducción de sistemas de poda mecanizada y recolección mediante máquinas vendimiadoras adaptadas a olivar, que reducen considerablemente los costes de explotación del cultivo, así como su dependencia de mano de obra, logrando convertir a este tipo de plantaciones casi en un cultivo totalmente mecanizado.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.agro.basf.es/es/Camposcopio/Secciones/Protecci%C3%B3n-y-sanidad/olivar-en-espana/">https://www.agro.basf.es/es/Camposcopio/Secciones/Protecci%C3%B3n-y-sanidad/olivar-en-espana/</a> (16/08/2022)	

<b>oliveraie super intensive</b>	
agriculture oléiculture	
<b>Term reference</b>	<a href="https://fr.oliveoiltimes.com/production/olivapedia-intensive-groves/32901">https://fr.oliveoiltimes.com/production/olivapedia-intensive-groves/32901</a> (16/08/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Oliveraies qui se caractérisent par une densité de plantation comprise entre 1,000 et 2,000 arbres par hectare, qui sont récoltés avec des machines le long des allées étroites d'environ 1.5 mètre.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://fr.oliveoiltimes.com/production/olivapedia-intensive-groves/32901">https://fr.oliveoiltimes.com/production/olivapedia-intensive-groves/32901</a> (16/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	système d'oliveraies à haies, oliveraie en haie, oliveraie à haute densité
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	oliveraie superintensive, oliveraie super-intensive
<b>Acronym</b>	SHD
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Les oliveraies intensives et super intensives sont différentes des plantations dites traditionnelles en raison de leur forte densité de plantation.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://fr.oliveoiltimes.com/production/olivapedia-intensive-groves/32901">https://fr.oliveoiltimes.com/production/olivapedia-intensive-groves/32901</a> (16/08/2022)	

<b>oliveto superintensivo</b>	
agricoltura olivicoltura	
<b>Term reference</b>	<a href="https://livitaplus.com/oliveto-tradizionale-superintensivo/">https://livitaplus.com/oliveto-tradizionale-superintensivo/</a> (16/08/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Oliveto ad alta densità di impianto, con ridotte dimensioni delle chiome e sistemazione a filari paralleli, dove si impiegano macchine potatrici e raccogliatrici che agiscono non sul singolo albero ma sulla parete produttiva. Questo tipo di oliveto permette una precocissima entrata in produzione e altissima resa.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://livitaplus.com/oliveto-tradizionale-superintensivo/">https://livitaplus.com/oliveto-tradizionale-superintensivo/</a> (16/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	oliveto ad alta densità
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	uliveto superintensivo, oliveto super intensivo, oliveto super-intensivo, uliveto super intensivo, uliveto super-intensivo
<b>Acronym</b>	SHD
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>La raccolta meccanizzata effettuata nell'oliveto superintensivo fa sì che i frutti vengano raccolti ad un corretto stato di maturazione, con il minimo danno, oltre a permettere una consegna rapida al frantoio per la molitura.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.agromillora.com/it/colture-superintensive-di-ulivo/">https://www.agromillora.com/it/colture-superintensive-di-ulivo/</a> (16/08/2022)	

<b>olivar intensivo</b>	
agricultura olivicultura	
<b>Term reference</b>	<a href="https://www.agro.basf.es/es/Camposcopio/Secciones/Protecci%C3%B3n-y-sanidad/olivar-en-espana/">https://www.agro.basf.es/es/Camposcopio/Secciones/Protecci%C3%B3n-y-sanidad/olivar-en-espana/</a> (24/07/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Olivar con una densidad generalmente superior a 200 olivos/ha y árboles de un solo pie, de regadío, con un alto grado de mecanización de las operaciones de cultivo y recolección, una rápida entrada en producción y productividad alta.</i>	
<b>Source:</b> Roldán Vendrell, M. (2013). Diccionario de términos del aceite de oliva. Arco/Libros, S.L.	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	olivar de media densidad, plantación densa
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>La principal diferencia entre el olivar intensivo y el superintensivo se encuentra en la densidad: mientras que el primero tiene una densidad por encima de los 200 árboles por hectárea, el superintensivo supera los 1000 árboles por hectárea. Esta diferencia de densidad a favor del olivar superintensivo se logra con unos marcos de plantación más estrechos.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.certiseurope.es/noticias/detalle/news/olivar-intensivo-y-superintensivo-diferencias-cuidados-y-tratamientos">https://www.certiseurope.es/noticias/detalle/news/olivar-intensivo-y-superintensivo-diferencias-cuidados-y-tratamientos</a> (24/07/2022)	

<b>oliveraie intensive</b>	
agriculture oléiculture	
<b>Term reference</b>	<a href="https://fr.oliveoiltimes.com/production/olivapedia-intensive-groves/32901">https://fr.oliveoiltimes.com/production/olivapedia-intensive-groves/32901</a> (16/08/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Les plantations intensives sont constituées d'oliveraies isolées, avec des couronnes qui poussent en forme de verre, et elles ont une densité de plantation comprise entre 200 et 600 arbres par hectare.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://fr.oliveoiltimes.com/production/olivapedia-intensive-groves/32901">https://fr.oliveoiltimes.com/production/olivapedia-intensive-groves/32901</a> (16/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Les impacts environnementaux négatifs associés étaient également les plus élevés dans les oliveraies intensives, principalement en raison de l'application d'engrais azotés, de produits phytopharmaceutiques et d'herbicides.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://fr.oliveoiltimes.com/production/study-traditional-olive-groves-absorb-more-carbon-than-intensive-ones/101452">https://fr.oliveoiltimes.com/production/study-traditional-olive-groves-absorb-more-carbon-than-intensive-ones/101452</a> (16/08/2022)	

<b>oliveto intensivo</b>	
agricoltura olivicoltura	
<b>Term reference</b>	Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [http://tesi.luiss.it/27657]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Oliveto caratterizzato da una densità di impianto con 250/400 piante di olivo per ettaro, sesti regolari (solitamente di forma rettangolare), impianti di irrigazione e raccolta meccanizzate delle olive dall'albero e alta produttività di olio extravergine di oliva per ettaro.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://livitaplus.com/oliveto-tradizionale-superintensivo/">https://livitaplus.com/oliveto-tradizionale-superintensivo/</a> (24/07/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	uliveto intensivo
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Tuttavia, oliveti intensivi sono presenti soprattutto, nelle regioni tradizionali di produzione infatti, se si considera l'incidenza della superficie olivetata regionale sul totale nazionale per classe di densità delle piante, risulta che la maggior parte degli oliveti intensivi italiani (il 45%) è localizzato in Calabria e Puglia.</i>	
<b>Source:</b> Bianco, Camilla (2020) Amara terra mia: un viaggio nell'olio di oliva italiano [Tesi di Laurea in Economia e gestione delle imprese, LUISS Guido Carli]. URI. [http://tesi.luiss.it/27657]	

	<b>heno-madera</b>
<b>cata</b>	
atributos	
<b>Term reference</b>	Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/21632">http://hdl.handle.net/10481/21632</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Flavor característico de algunos aceites procedentes de aceitunas secas.</i>	
<b>Source:</b> Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/21632">http://hdl.handle.net/10481/21632</a> ]	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Según el Reglamento CEE (2013c) los atributos o defectos negativos son los enumerados a continuación: atrojado-borras, moho-humedad, avinado-avinagrado, ácido-agrio, metálico, rancio, cocido o quemado, heno-madera, basto, lubricante, alpechín, salmuera, esparto, tierra, gusano, pepino y madera húmeda.</i>	
<b>Source:</b> Vidal Castro, A. M. (2019). Mejora de las características organolépticas, funcionales y nutricionales de aceites de oliva vírgenes [Tesis doctoral, Universidad de Jaén]. RUJA. [ <a href="https://hdl.handle.net/10953/1092">https://hdl.handle.net/10953/1092</a> ]	

<b>foin-bois</b>	
<b>dégustation</b> attributs	
<b>Term reference</b>	Conseil oléicole international. (2018). Analyse sensorielle de l'huile d'olive. Méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge (COI/T.20/Doc. n° 15/Rév. 10). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T20-Doc.-15-REV-10-2018-Fr.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T20-Doc.-15-REV-10-2018-Fr.pdf</a>
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Attribut négatif de l'huile d'olive vierge. Flaveur caractéristique de certaines huiles provenant d'olives sèches.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.internationaloliveoil.org/glossary/5104-foin-bois/?lang=fr">https://www.internationaloliveoil.org/glossary/5104-foin-bois/?lang=fr</a> (16/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	foin - bois
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>De sa part, l'Union européenne (2013) propose les paires de termes suivants pour la dégustation et l'analyse organoleptique de l'huile d'olive extra vierge : chôme/ atrojado, moisi-humide/moho-humedad, lies/borras, vineux-vinaigré/avinado-avi nagrado, métallique/metálico, rance/rancio, cuit/cocido, foin-bois/heno-madera, grossier/basto, lubrifiants/lubricante, margines/alpechín, saumure/salmuera, sparte/esparto, terre/tierra, ver/gusano, concombre/pepino, brûlé/quemado, bois humide/madera húmeda.</i>	
<b>Source:</b> Luque Jadonet, F. (2021). La métaphore conceptuelle dans les langues de spécialité : enjeux terminologiques et linguistiques de son emploi dans l'analyse organoleptique de l'huile d'olive (français-espagnol). Synergies Europe, n. 16, 129-143. <a href="https://gerflint.fr/Base/Europe16/luque_janodet.pdf">https://gerflint.fr/Base/Europe16/luque_janodet.pdf</a>	



<b>fieno-legno</b>	
<b>assaggio attributi</b>	
<b>Term reference</b>	<a href="https://www.villauva.it/olio-evo/guida/attributi-negativi/">https://www.villauva.it/olio-evo/guida/attributi-negativi/</a> (16/08/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Flavor caratteristico dell'olio proveniente da olive secche, che hanno subito condizioni di prolungata siccità.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.villauva.it/olio-evo/guida/attributi-negativi/">https://www.villauva.it/olio-evo/guida/attributi-negativi/</a> (16/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	fieno
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>In particolare, il panel test analizza pregi come il fruttato, l'amaro e il piccante, ma soprattutto una serie di difetti, come muffa/umidità, metallico, rancido o fieno-legno. Se la mediana dei difetti è pari a zero e quella dei pregi supera lo zero, allora un olio può essere denominato extra vergine.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://ecocentrica.it/olio-extra-vergine-di-oliva-i-rischi-di-contraffazione-e-i-metodi-per-difendersi/">https://ecocentrica.it/olio-extra-vergine-di-oliva-i-rischi-di-contraffazione-e-i-metodi-per-difendersi/</a> (16/08/2022)	

	<b>gusano</b>
<b>cata</b>	
atributos	
<b>Term reference</b>	Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/21632">http://hdl.handle.net/10481/21632</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Flavor característico del aceite obtenido de aceitunas fuertemente atacadas por larvas de mosca del olivo (<i>Bactrocera oleae</i>).</i>	
<b>Source:</b> Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/21632">http://hdl.handle.net/10481/21632</a> ]	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>El análisis gustativo, por su parte, se relaciona con el paladar. Entre los sabores buenos se encuentran el afrutado, limpio, frutas, sano, dulce o almendrado. Sin embargo, se califican como defectuosos aquellos con sabor amargo intenso, hojas secas, ácido, cuerdas, gusano o podrido.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.aceites-melgarejo.com/funciona-una-cata-aceite-oliva/">https://www.aceites-melgarejo.com/funciona-una-cata-aceite-oliva/</a> (16/08/2022)	

	<b>ver</b>
<b>dégustation</b>	
attributs	
<b>Term reference</b>	Conseil oléicole international. (2018). Analyse sensorielle de l'huile d'olive. Méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge (COI/T.20/Doc. n° 15/Rév. 10). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T20-Doc.-15-REV-10-2018-Fr.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T20-Doc.-15-REV-10-2018-Fr.pdf</a>
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Flaveur de l'huile issue d'olives ayant subi une forte attaque de larves de la mouche de l'olive (Bactrocera Oleae).</i>	
<b>Source:</b> Conseil oléicole international. (2018). Analyse sensorielle de l'huile d'olive. Méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge (COI/T.20/Doc. n° 15/Rév. 10). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T20-Doc.-15-R">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T20-Doc.-15-R</a>	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Le défaut du ver provient de récoltes mal traitées, qui contiennent un grand nombre de fruits véreux.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.lalivamarina-corsica.com/fr/foire-aux-questions_22">https://www.lalivamarina-corsica.com/fr/foire-aux-questions_22</a> (16/08/2022)	

	<b>verme</b>
<b>assaggio attributi</b>	
<b>Term reference</b>	laropoli, T. (2010). Studi di caratterizzazione chimica di oli extravergini di oliva della Piana di Gioia Tauro con particolare riferimento al contenuto di micronutrienti antiossidanti [Tesi di dottorato, Università degli Studi di Roma Tor Vergata]. IRIS. [ <a href="http://hdl.handle.net/2108/1258">http://hdl.handle.net/2108/1258</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Flavor caratteristico dell'olio ottenuto da olive fortemente colpite da larve di mosca dell'olivo.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.villauva.it/olio-evo/guida/attributi-negativi/">https://www.villauva.it/olio-evo/guida/attributi-negativi/</a> (16/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>I difetti sono rappresentati da quell'insieme di modificazione fisiche che impegnano l'olio e che genericamente sono codificati con i termini di terra, verme, incotto, marcio, amaro, muffa, riscaldamento, ecc. che possono ritenersi inseriti nelle olive prima dell'estrazione dell'olio.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://oliocristofaro.it/le-alterazioni-e-i-difetti-dellolio-extravergine-di-oliva/">https://oliocristofaro.it/le-alterazioni-e-i-difetti-dellolio-extravergine-di-oliva/</a> (16/08/2022)	

	<b>pepino</b>
<b>cata</b>	
<b>atributos</b>	
<b>Term reference</b>	Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Flavor que se produce en el aceite cuando se mantiene en un envase hermético durante un tiempo excesivo, particularmente en hojalata, que se atribuye a la formación de 2,6-nonadienal.</i>	
<b>Source:</b> Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Pueden aparecer sabores a pepino en los aceites envasados y mantenidos durante procesos largos en envases de hojalata. El sabor a rancio también se puede dar y se produce por la acción del oxígeno del aire en contacto con el producto, catalizado por la presencia de luz solar o metales como el hierro.</i>	
<b>Source:</b> <a href="http://www.haciendaortigosa.com/blog/que-defectos-puede-presentar-los-aceites/">http://www.haciendaortigosa.com/blog/que-defectos-puede-presentar-los-aceites/</a> (16/08/2022)	

<b>concombre</b>	
<b>dégustation</b>	
attributs	
<b>Term reference</b>	Conseil oléicole international. (2018). Analyse sensorielle de l'huile d'olive. Méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge (COI/T.20/Doc. n° 15/Rév. 10). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T20-Doc.-15-REV-10-2018-Fr.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T20-Doc.-15-REV-10-2018-Fr.pdf</a>
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Attribut négatif de l'huile d'olive vierge. Flaveur de l'huile qui se produit à la suite d'un conditionnement hermétique excessivement prolongé, notamment dans des récipients en fer-blanc, et qui est attribuée à la formation de 2-6 nonadiénal.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.internationaloliveoil.org/glossary/5054-concombre-gout/?lang=fr">https://www.internationaloliveoil.org/glossary/5054-concombre-gout/?lang=fr</a> (16/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Après deux ans de conservation à température ambiante, l'huile A, conditionnée dans les gallons métalliques, a présenté une flaveur de concombre, attribuée à la formation du 2-6 nonadiénal, qui se produit essentiellement suite à un conditionnement hermétique excessivement prolongé des huiles dans des récipients en fer-blanc, et ceci malgré la présence dans cet échantillon d'un taux de fer (20,10 ppb) inférieur au seuil fixé (3 ppm).</i>	
<b>Source:</b> Hassouna, M., Tekaya I. (2005). Étude de la stabilité oxydative de l'huile d'olive vierge extra tunisienne au cours de son stockage. OCL - Oilseed and Fats, Crops and Lipids, vol. 12, n. 5-6, 447-454. <a href="http://dx.doi.org/10.1051/ocl.2005.0447">http://dx.doi.org/10.1051/ocl.2005.0447</a>	

	<b>cetriolo</b>
<b>assaggio</b> attributi	
<b>Term reference</b>	Iaropoli, T. (2010). Studi di caratterizzazione chimica di oli extravergini di oliva della Piana di Gioia Tauro con particolare riferimento al contenuto di micronutrienti antiossidanti [Tesi di dottorato, Università degli Studi di Roma Tor Vergata]. IRIS. [ <a href="http://hdl.handle.net/2108/1258">http://hdl.handle.net/2108/1258</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Difetto dovuto ad un imbottigliamento ermetico eccessivamente prolungato, particolarmente in lattine.</i>	
<b>Source:</b> Iaropoli, T. (2010). Studi di caratterizzazione chimica di oli extravergini di oliva della Piana di Gioia Tauro con particolare riferimento al contenuto di micronutrienti antiossidanti [Tesi di dottorato, Università degli Studi di Roma Tor Vergata]. IRIS.	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Ulteriori giudizi negativi dell'assaggio sono dovuti ai sentori di cotto, fieno, legno umido, terra, verme, cetriolo.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.silviamagnaldi.com/olio-un-extravergine-con-un-po-di-difetti/">https://www.silviamagnaldi.com/olio-un-extravergine-con-un-po-di-difetti/</a> (16/08/2022)	

<b>madera húmeda</b>	
<b>cata</b> atributos	
<b>Term reference</b>	Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUB. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Flavor característico de aceitunas heladas que han sido extraídos de aceitunas que han sufrido un proceso de congelación en el árbol.</i>	
<b>Source:</b> Torre Robles, A. (2016). Aceite de oliva virgen: calidad nutricional y propiedades saludables [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUB. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/43260">http://hdl.handle.net/10481/43260</a> ]	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	aceituna helada, aceitunas congeladas, lápiz
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Al igual que el olor a champiñón, el olor a madera húmeda indica que el aceite es de baja calidad ya que las aceitunas estaban congeladas.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://dosierradesegura.com/noticias/245-como-reconocer-los-aromas-y-sabores-de-un-aove.html">https://dosierradesegura.com/noticias/245-como-reconocer-los-aromas-y-sabores-de-un-aove.html</a> (17/08/2022)	



<b>olive gelée</b>	
<b>dégustation</b>	
attributs	
<b>Term reference</b>	Conseil oléicole international. (2018). Analyse sensorielle de l'huile d'olive. Méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge (COI/T.20/Doc. n° 15/Rév. 10). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T20-Doc.-15-REV-10-2018-Fr.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T20-Doc.-15-REV-10-2018-Fr.pdf</a>
<b>Note (term)</b>	On peut l'employer aussi au pluriel ('olives gelées').
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Flaveur caractéristique d'huiles extraites d'olives ayant fait l'objet d'un processus de congélation sur l'arbre.</i>	
<b>Source:</b> Conseil oléicole international. (2018). Analyse sensorielle de l'huile d'olive. Méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge (COI/T.20/Doc. n° 15/Rév. 10). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T20-Doc.-15-R">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T20-Doc.-15-R</a>	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	bois humide
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>La première, l'huile d'olive Vierge Extra répond à des normes bien précises pour avoir droit à cette appellation. Elle doit être extraite uniquement par des procédés mécaniques, avoir un taux d'acidité maximum de 0,8% et ne présenter aucun défaut à la dégustation (analyse sensorielle) que ce soit au nez ou au goût (soit pas de chôme, pas de lies, pas de moisi, pas d'humidité ou de goût terre, pas de vineux, pas de vinaigré, pas d'acide, pas d'aigre, pas d'olive gelée, pas de rance ...).</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://sorayaconcept.ch/about/#goodto">https://sorayaconcept.ch/about/#goodto</a> (17/08/2022)	

<b>legno umido</b>	
assaggio attributi	
<b>Term reference</b>	<a href="https://oliocristofaro.it/pregi-difetti-olio-extravergine-oliva/">https://oliocristofaro.it/pregi-difetti-olio-extravergine-oliva/</a> (17/08/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Flavor caratteristico dell'olio estratto da olive che hanno subito una gelata sull'albero.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://oliocristofaro.it/pregi-difetti-olio-extravergine-oliva/">https://oliocristofaro.it/pregi-difetti-olio-extravergine-oliva/</a> (17/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	olive gelate
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Nelle zone a rischio freddo, gelate precoci possono danneggiare i frutti ancora sulla pianta, arrestandone il processo di maturazione e alterando la qualità dell'olio; il congelamento dell'acqua all'interno delle cellule e il raggrinzimento della polpa possono causare il difetto sensoriale di legno umido.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://olivoeolio.edagricole.it/oliveto-e-frantoio/raccolta-troppo-tardiva-danni-a-pianta-e-olio/">https://olivoeolio.edagricole.it/oliveto-e-frantoio/raccolta-troppo-tardiva-danni-a-pianta-e-olio/</a> (17/08/2022)	

	<b>hierba</b>
<b>cata</b>	
atributos	
<b>Term reference</b>	Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/21632">http://hdl.handle.net/10481/21632</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Sensación olfativa típica de la hierba fresca recién cortada.</i>	
<b>Source:</b> Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/21632">http://hdl.handle.net/10481/21632</a> ]	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Muchos aceites de primera cosecha tienen un olor a hierba recién cortada. Esta es una característica que se atribuye a los aceites de buena calidad.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://dosieradesegura.com/noticias/245-como-reconocer-los-aromas-y-sabores-de-un-aoive.html">https://dosieradesegura.com/noticias/245-como-reconocer-los-aromas-y-sabores-de-un-aoive.html</a> (17/08/2022)	

	<b>herbe</b>
<b>dégustation</b>	
attributs	
<b>Term reference</b>	<a href="https://jUSDolive.fr/le-fruite-des-huiles-d-olive-vierges/">https://jUSDolive.fr/le-fruite-des-huiles-d-olive-vierges/</a> (17/08/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Sensation positive qui décrit l'arôme d'herbe fraîchement coupée.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://fr.oliveoiltimes.com/olive-oil-tasting-terms-definitions">https://fr.oliveoiltimes.com/olive-oil-tasting-terms-definitions</a> (17/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Beaucoup des composés qui forment le fruité des huiles d'olive vierges, se retrouvent également dans la majorité des végétaux. C'est pourquoi il n'est pas étonnant que une HOVE ai des arômes de pomme, de tomate, d'herbe, entre autres.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://jUSDolive.fr/le-fruite-des-huiles-d-olive-vierges/">https://jUSDolive.fr/le-fruite-des-huiles-d-olive-vierges/</a> (17/08/2022)	

	erba
assaggio attributi	
Term reference	<a href="https://tasterplace.com/pages/le-qualita-gustative-e-tattili-e-le-qualita-aromatiche-dellolio-extravergine-di-oliva">https://tasterplace.com/pages/le-qualita-gustative-e-tattili-e-le-qualita-aromatiche-dellolio-extravergine-di-oliva</a> (17/08/2022)
Note (term)	
IATE ID	
<b>SEMANTICS</b>	
Part of speech	nome
<b>Definition</b>	
<i>Caratteristico di alcuni oli che ricorda l'erba appena tagliata. Questo descrittore evidenziabile già durante la valutazione olfattiva è caratteristico di particolari aree geografiche, come alcune zone della Grecia, della Sicilia e della Sardegna.</i>	
Source: <a href="http://www.alteailotto.com/2012/02/pregi-e-difetti-dellolio-vergine-doliva.html">http://www.alteailotto.com/2012/02/pregi-e-difetti-dellolio-vergine-doliva.html</a> (17/08/2022)	
Note (definition)	Questo flavor è dovuto a un alto contenuto di trans-2-esenale, aldeide dal tipico aroma di erba tagliata di fresco.
Synonym	
Quasi synonym	
<b>VARIATION</b>	
Orthographic variant	
Acronym	
Abbreviation	
Common name	
Scientific name	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Oltre alla caratteristica "fruttato", ci sono una moltitudine di aromi e sensazioni olfattive positive che si possono ritrovare: Acerbo, Agrumi, Camomilla, Carciofo, Erba, Erbe aromatiche, Eucalipto, Fiori, Foglia di Fico, Foglia di Olivo, Frutta esotica, Frutti rossi, Mandorla, Mela, Noce, Pepe verde, Peperone, Pera, Pinolo, Pomodoro (foglia), Vaniglia.</i>	
Source: <a href="https://tasterplace.com/pages/le-qualita-gustative-e-tattili-e-le-qualita-aromatiche-dellolio-extravergine-di-oliva">https://tasterplace.com/pages/le-qualita-gustative-e-tattili-e-le-qualita-aromatiche-dellolio-extravergine-di-oliva</a> (17/08/2022)	

<b>esparto</b>	
<b>cata</b> atributos	
<b>Term reference</b>	Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/21632">http://hdl.handle.net/10481/21632</a> ]
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	sustantivo
<b>Definition</b>	
<i>Flavor característico del aceite obtenido de aceitunas prensadas en capachos nuevos de esparto.</i>	
<b>Source:</b> Jiménez Herrera, B. (2012) Evolución del perfil sensorial del aceite de oliva virgen en la maduración y su influencia en el diseño de la almazara [Tesis doctoral, Universidad de Granada]. DIGIBUG. [ <a href="http://hdl.handle.net/10481/21632">http://hdl.handle.net/10481/21632</a> ]	
<b>Note (definition)</b>	El flavor puede ser diferente si el capacho está fabricado con esparto verde o si lo está con esparto seco.
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Según el Reglamento CEE (2013c), los atributos o defectos negativos son los enumerados a continuación: atrojado-borras, moho-humedad, avinado-avinagrado, ácido-agrio, metálico, rancio, cocido o quemado, heno-madera, basto, lubricante, alpechín, salmuera, esparto, tierra, gusano, pepino y madera húmeda.</i>	
<b>Source:</b> Vidal Castro, A. M. (2019). Mejora de las características organolépticas, funcionales y nutricionales de aceites de oliva vírgenes [Tesis doctoral, Universidad de Jaén]. RUJA. [ <a href="https://hdl.handle.net/10953/1092">https://hdl.handle.net/10953/1092</a> ]	

<b>sparte</b>	
<b>dégustation</b>	
attributs	
<b>Term reference</b>	Conseil oléicole international. (2018). Analyse sensorielle de l'huile d'olive. Méthode d'évaluation organoleptique de l'huile d'olive vierge (COI/T.20/Doc. n° 15/Rév. 10). <a href="https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T20-Doc.-15-REV-10-2018-Fr.pdf">https://www.internationaloliveoil.org/wp-content/uploads/2019/11/COI-T20-Doc.-15-REV-10-2018-Fr.pdf</a>
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nom
<b>Definition</b>	
<i>Attribut négatif de l'huile d'olive vierge. Flaveur caractéristique de l'huile obtenue d'olives pressées dans des scourtins en sparte neufs.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.internationaloliveoil.org/glossary/5229-sparte-gout/?lang=fr">https://www.internationaloliveoil.org/glossary/5229-sparte-gout/?lang=fr</a> (17/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	La flaveur peut être différente selon qu'il s'agit de scourtins fabriqués à partir de sparte vert ou de sparte sec.
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>De sa part, l'Union européenne (2013) propose les paires de termes suivants pour la dégustation et l'analyse organoleptique de l'huile d'olive extra vierge : chôme/ atrojado, moisi-humide/moho-humedad, lies/borras, vineux-vinaigré/avinado-avi nagrado, métallique/metálico, rance/rancio, cuit/cocido, foin-bois/heno-madera, grossier/basto, lubrifiants/lubricante, margines/alpechín, saumure/salmuera, sparte/esparto, terre/tierra, ver/gusano, concombre/pepino, brûlé/quemado, bois humide/madera húmeda.</i>	
<b>Source:</b> Luque Jadonet, F. (2021). La métaphore conceptuelle dans les langues de spécialité : enjeux terminologiques et linguistiques de son emploi dans l'analyse organoleptique de l'huile d'olive (français-espagnol). Synergies Europe, n. 16, 129-143. <a href="https://gerflint.fr/Base/Europe16/luque_janodet.pdf">https://gerflint.fr/Base/Europe16/luque_janodet.pdf</a> .	

<b>sparto</b>	
<b>assaggio</b> attributi	
<b>Term reference</b>	<a href="https://oliocristofaro.it/pregi-difetti-olio-extravergine-oliva/">https://oliocristofaro.it/pregi-difetti-olio-extravergine-oliva/</a> (17/08/2022)
<b>Note (term)</b>	
<b>IATE ID</b>	
<b>SEMANTICS</b>	
<b>Part of speech</b>	nome
<b>Definition</b>	
<i>Flavor caratteristico dell'olio ottenuto da olive pressate in fiscoli nuovi di sparto.</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://oliocristofaro.it/pregi-difetti-olio-extravergine-oliva/">https://oliocristofaro.it/pregi-difetti-olio-extravergine-oliva/</a> (17/08/2022)	
<b>Note (definition)</b>	Il flavor può essere diverso se il fiscolo è fatto con sparto verde o con sparto secco.
<b>Synonym</b>	
<b>Quasi synonym</b>	
<b>VARIATION</b>	
<b>Orthographic variant</b>	
<b>Acronym</b>	
<b>Abbreviation</b>	
<b>Common name</b>	
<b>Scientific name</b>	
<b>CONTEXT</b>	
<i>Per valutare correttamente la qualità organolettica dell'olio gli assaggiatori compilano una scheda di valutazione che prende in considerazione gli attributi positivi (Fruttato, Amaro e Piccante) e quelli negativi (Riscaldo/Morchia, Muffa-umidità-terra, Avvinato-inacetito/Acido-agro, Rancido, Olive gelate, Fieno-legno, Verme, Salamoia, Metallico, Cotto o stracotto, Lubrificanti, Sparto, Cetriolo, Grossolano, Acqua di vegetazione).</i>	
<b>Source:</b> <a href="https://www.alsia.it/opencms/opencms/agrifoglio/agrifoglio_online/dettaglio/articolo/Criteri-di-qualita-dellolio-Extra-Vergine-di-Oliva/">https://www.alsia.it/opencms/opencms/agrifoglio/agrifoglio_online/dettaglio/articolo/Criteri-di-qualita-dellolio-Extra-Vergine-di-Oliva/</a> (17/08/2022)	