

INTERNATIONAL  
STANDARD

**ISO**  
**8088**

NORME  
INTERNATIONALE

First edition  
Première édition  
1994-10-15

---

---

**Equipment for olive cultivation and olive oil  
production — Vocabulary**

**Oléotechnie et matériel d'oléiculture —  
Vocabulaire**



Reference number  
Numéro de référence  
ISO 8088:1994(E/F)

## Contents

	Page
1 Terms relating to olives .....	2
2 Terms relating to olive cultivation .....	2
3 Terms for olive oil technology .....	4
4 Extraction products and subproducts .....	12
5 Sensory analysis terms .....	18
<b>Alphabetical indexes</b>	
English .....	20
French .....	22
Spanish .....	23
Italian .....	24

© ISO 1994

All rights reserved. Unless otherwise specified, no part of this publication may be reproduced or utilized in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopying and microfilm, without permission in writing from the publisher./Droits de reproduction réservés. Sauf prescription différente, aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie et les microfilms, sans l'accord écrit de l'éditeur.

International Organization for Standardization  
Case postale 56 • CH-1211 Genève 20 • Switzerland

Printed in Switzerland/Imprimé en Suisse

## Sommaire

	Page
1 Termes relatifs aux olives .....	2
2 Termes relatifs à l'oléiculture .....	2
3 Termes relatifs à l'oléotechnie .....	4
4 Produits et sous-produits d'extraction .....	12
5 Termes d'analyse sensorielle .....	18

### Index alphabétiques

anglais .....	20
français .....	22
espagnol .....	23
italien .....	24

## Foreword

ISO (the International Organization for Standardization) is a worldwide federation of national standards bodies (ISO member bodies). The work of preparing International Standards is normally carried out through ISO technical committees. Each member body interested in a subject for which a technical committee has been established has the right to be represented on that committee. International organizations, governmental and non-governmental, in liaison with ISO also take part in the work. ISO collaborates closely with the International Electrotechnical Commission (IEC) on all matters of electrotechnical standardization.

Draft International Standards adopted by the technical committees are circulated to the member bodies for voting. Publication as an International Standard requires approval by at least 75 % of the member bodies casting a vote.

International Standard ISO 8088 was prepared by ISO/TC 23, *Tractors and machinery for agriculture and forestry*, based on document T.12 Doc. No. 18 (April 1992) prepared by the International Olive Oil Council.

## Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est en général confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique créé à cet effet. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO participent également aux travaux. L'ISO collabore étroitement avec la Commission électrotechnique internationale (CEI) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour vote. Leur publication comme Normes internationales requiert l'approbation de 75 % au moins des comités membres.

La Norme internationale ISO 8088 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 23, *Tracteurs et matériels agricoles et forestiers*, sur la base du document T.12/Doc. n° 18 (avril 1992) préparé par le Conseil oléicole international.

## **Equipment for olive cultivation and olive oil production — Vocabulary**

## **Oléotechnie et matériel d'oléiculture — Vocabulaire**

### **Scope**

This International Standard gives the definitions of terms used in olive oil production and olive cultivation.

NOTE 1 In addition to terms used in two of the three official ISO languages (English and French), this International Standard gives the equivalent terms and definitions in Spanish and Italian; these are published under the responsibility of the member bodies for Spain (AENOR) and Italy (UNI). However, only the terms and definitions given in the official languages can be considered as ISO terms and definitions.

### **Domaine d'application**

La présente Norme internationale donne les définitions des termes employés en oléotechnie ou relatifs au matériel oléicole.

NOTE 1 En complément des termes donnés dans deux des trois langues officielles de l'ISO (anglais et français), la présente Norme internationale donne les termes équivalents et leurs définitions en espagnol et en italien; ces termes et définitions sont publiés sous la responsabilité des comités membres de l'Espagne (AENOR) et de l'Italie (UNI). Toutefois, seuls les termes et définitions donnés dans les langues officielles peuvent être considérés comme étant des termes et définitions de l'ISO.

## Terms and definitions

### 1 Terms relating to olives

- 1.1 pit; stone; endocarp:** Woody part of the olive.
- 1.2 kernel:** Seed contained in the olive stone.
- 1.3 mesocarp:** Flesh of the olive.
- 1.4 oil-bearing parenchyma:** Vacuoles in the wells of the olive mesocarp that contain oil in the form of minute droplets.
- 1.5 skin; epicarp:** Extreme outer envelope of the olive.
- 1.6 ageing:** Period of maturation of the olive fruit during which it changes from green through various shades to black.
- 1.7 golden olives; olives turning colour:** Olives of a partial or total rose, wine-rose or purplish brown colour before the stage of complete ripeness is obtained.
- 1.8 fresh olive:** Olive with a turgid appearance and smooth skin recently picked from the tree.
- 1.9 fallen olive:** Olive which, for various reasons, has dropped off the tree naturally.

### 2 Terms relating to olive cultivation

- 2.1 olive harvesting:** Set of operations involved in harvesting olives.
- 2.2 olive picker:** Person gathering olives.
- 2.3 hand picking:** Action of picking the olives from the tree by hand.
- 2.4 beating:** Action of shaking the olives off the tree using a pole.
- 2.5 beating pole:** Light wooden stick for shaking the olives off the tree.
- 2.6 raking:** Olive harvesting using rakes.
- 2.7 rake:** Small hand rake used in olive harvesting.
- 2.8 (branch) shaker:** Piece of equipment that vibrates the branches to dislodge the olives.

## Termes et définitions

### 1 Termes relatifs aux olives

- 1.1 endocarpe; noyau:** Partie ligneuse de l'olive.
- 1.2 amandon; amande:** Graine contenue dans le noyau de l'olive.
- 1.3 mésocarpe; pulpe:** Chair de l'olive.
- 1.4 parenchyme oléifère:** Vacuoles des cellules du mésocarpe de l'olive, dans lesquelles se trouve l'huile sous forme de gouttelettes minuscules.
- 1.5 épicarpe; peau:** Partie la plus externe de l'enveloppe de l'olive.
- 1.6 véraison:** Période de maturation pendant laquelle les olives virent du vert au noir, en passant par différentes colorations.
- 1.7 olive tournante; olive rougeote; olive en robe de moine:** Olive de teinte partiellement ou entièrement rose, rose vineux ou brune violacée, avant maturité complète.
- 1.8 olive fraîche:** Olive à l'aspect turgescent, à la peau lisse, récemment récoltée sur l'arbre.
- 1.9 olive tombée:** Olive qui, à la suite de diverses circonstances, est tombée naturellement de l'arbre.

### 2 Termes relatifs à l'oléiculture

- 2.1 olivaison; olivades:** Ensemble des opérations de récolte des olives.
- 2.2 oliveur:** Personne qui récolte les olives.
- 2.3 cueillette manuelle:** Action de cueillir les olives de l'arbre à la main.
- 2.4 gaulage:** Action de faire tomber les olives de l'arbre avec une gaule.
- 2.5 gaule:** Tige de bois légère utilisée pour faire chuter les olives par secousse des branches.
- 2.6 peignage:** Cueillette des olives à l'aide de peignes.
- 2.7 peigne:** Petit râteau à main utilisé pour la cueillette des olives.
- 2.8 secoueur:** Appareil transmettant des vibrations aux branches de l'arbre pour faire chuter les olives.

## Términos y definiciones

### 1 Términos relativos a las aceitunas

- 1.1 hueso:** Parte leñosa de la aceituna o endocarpio.
- 1.2 almendra:** Semilla contenida en el hueso de la aceituna.
- 1.3 mesocarpio:** Pulpa de la aceituna.
- 1.4 parénquima oleífero:** Vacuolas de las células del mesocarpio de la aceituna en las que se encuentra el aceite en forma de gotillas minúsculas.
- 1.5 piel:** Epicarpio.
- 1.6 envero:** Período de maduración de la aceituna que pasa del verde al negro según diversos tonos. (Ver aceituna de color cambiante.)
- 1.7 aceituna de color cambiante; aceituna de envero; aceituna pintona:** Aceituna de color parcial o enteramente rosado, rosa vinoso o castaño violáceo, antes de su completa madurez.
- 1.8 aceituna fresca:** Aceituna de aspecto turgente, con piel tersa, recién recolectada del árbol.
- 1.9 aceituna caída; aceituna de soleo:** Aceituna que, por diversas causas, ha caído del árbol de manera natural.

### 2 Términos relativos a la oleicultura

- 2.1 cogida:** Conjunto de las operaciones de recolección de las aceitunas.
- 2.2 aceitunero; aceitunera; cogedor:** Persona que recolecta aceitunas.
- 2.3 ordeño:** Acción de coger las aceitunas del árbol a mano.
- 2.4 vareo:** Acción de hacer caer las aceitunas con una vara.
- 2.5 vara:** Vástago de madera ligera utilizado para hacer caer las aceitunas sacudiendo las ramas.
- 2.6 peinado:** Recolección de aceitunas con ayuda de peines.
- 2.7 peine:** Pequeño rastrillo de mano utilizado en la recolección de las aceitunas.
- 2.8 sacudidor:** Aparato que transmite vibraciones a las ramas para hacer caer las aceitunas.

## Termini e definizioni

### 1 Termini relativi alle olive

- 1.1 nocciolo:** Parte legnosa dell'oliva o endocarpio.
- 1.2 mandorla:** Seme contenuto nel nocciolo dell'oliva.
- 1.3 polpa:** Carne dell'oliva o mesocarpio.
- 1.4 parenchima oleifero:** Vacuoli delle cellule del mesocarpio dell'oliva nei quali trovasi l'olio sotto forma di minutissime goccioline.
- 1.5 buccia; pelle:** Epicarpio.
- 1.6 invaiatura:** Período di maturazione dell'oliva che passa gradualmente dal verde al nero (V. «olive cangianti»).
- 1.7 olive cangianti:** Olive di color parzialmente o interamente rosato, rosa vinaceo o castagno violaceo, prima della completa maturità.
- 1.8 olive fresche:** Olive di turgido aspetto e tersa pelle raccolte di recente dall'albero.
- 1.9 olive cadute; olive da cascola:** Olive cadute, per motivi diversi, dall'albero naturalmente.

### 2 Termini relativi alla coltivazione

- 2.1 raccolta delle olive:** Insieme delle operazioni di raccolta delle olive.
- 2.2 raccogliitore di olive:** Operaio incaricato della raccolta delle olive.
- 2.3 raccolta a mano; brucatura:** Azione di cogliere le olive dell'albero a mano.
- 2.4 bacchiatura; abbacchiatura:** Azione di far cadere le olive con un bacchio.
- 2.5 bacchio:** Pertica di legno leggero per far cadere le olive.
- 2.6 pettinatura:** Raccolta delle olive con l'aiuto di pettine.
- 2.7 pettine:** Piccolo rastrello manuale che agevola la raccolta delle olive.
- 2.8 scotitore:** Apparecchio che trasmette ai rami vibrazioni per far cadere le olive.



**2.9 trunk shaker; vibrator:** Piece of equipment attached to the trunk and/or branches of the tree to transmit multidirectional vibrations at varying amplitudes and frequencies, to dislodge the olives.

**2.10 gripping clamp:** Mechanical device consisting of two jaws, one or both of which is movable, and usually lined with rubber pads to prevent damage to the tree bark. The clamp is firmly secured, thereby transmitting the vibrations to the trunk or scaffold branches.

**2.11 umbrella harvester:** Container like an upside-down umbrella which catches the olives as they are shaken off the tree.

**2.12 tarpaulin:** Cloth that is spread out under the olive trees to catch the olives that drop.

**2.13 catching net; collecting mat:** Wide-mesh cloth spread under the olive trees to collect the fallen olives.

**2.14 stand:** Ladder with a wide base and three legs used for gathering olives.

### 3 Terms for olive oil technology

**3.1 oil mill; olive mill:** Building housing the equipment required for producing olive oil.

**3.2 classic system:** Discontinuous installation for olive oil processing using a hydraulic press to separate the solid and liquid components.

**3.3 continuous centrifugation:** Installation for olive oil processing using a horizontal centrifugal decanter with three outlets for the separation of the solid and liquid components.

#### 3.4 depletion, extraction:

- (1) Action of extracting the oil from olive pomace.
- (2) Level of residual fat content in a product or by-product after extraction.

**3.5 miller; olive oil producer:** Person in charge of the different operations involved in the production of olive oil.

**3.6 yard:** Area at the oil mill entrance where olives are received, weighed, sampled, sorted, washed and stored.

**3.7 (fruit) storage area:** Area or place where the olives are deposited before processing, usually a section of the mill yard.

**2.9 vibreur:** Appareil transmettant au tronc et/ou aux branches de l'arbre des vibrations multidirectionnelles d'amplitude et de fréquence variables, afin de faire chuter les olives.

**2.10 pince de préhension:** Système mécanique formé de deux mâchoires, l'une et/ou l'autre mobiles, munies le plus souvent de protections en caoutchouc afin de ne provoquer aucune blessure sur l'écorce de l'arbre. Cette pince, en assurant une prise solide, permet de transmettre les vibrations au tronc ou aux charpentières.

**2.11 réceptacle à panneaux déployables; récepteur:** Récepteur qui se déploie comme un parapluie retourné, qui reçoit les olives qui tombent sous l'effet de la vibration de l'arbre.

**2.12 bâche:** Toile étendue sous les oliviers pour recueillir les olives qui tombent.

**2.13 filet:** Tissu à large mailles tendu sous les oliviers pour recueillir les olives qui tombent.

**2.14 chevalet:** Échelle à base large et à trois pieds utilisée pour la cueillette des olives.

### 3 Termes relatifs à l'oléotechnie

**3.1 huilerie d'olives; moulin à huile d'olive:** Bâtiment où se trouve l'équipement nécessaire pour la production de l'huile d'olive.

**3.2 système classique:** Installation discontinue d'élaboration de l'huile d'olive utilisant une presse hydraulique pour la séparation des constituants solides et liquides.

**3.3 centrifugation en continu; système continu par centrifugation:** Installation d'élaboration de l'huile d'olive utilisant un décanteur centrifuge horizontal à trois sorties pour la séparation des constituants solides et liquides.

#### 3.4 épuisement

- (1) Action d'extraire l'huile des grignons noirs.
- (2) Taux de matière grasse résiduelle d'un produit ou sous-produit après extraction.

**3.5 maître de moulin; moulinier:** Personne responsable des diverses opérations de production de l'huile d'olive.

**3.6 patio; cour:** 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.

**3.7 aire de stockage:** Zone ou endroit faisant habituellement partie du patio, où les olives sont déposées en attendant le moment de leur traitement.

**2.9 vibrador:** Aparato que transmite al tronco y/o a las ramas del árbol vibraciones multidireccionales, de amplitud y frecuencia variables, para hacer caer las aceitunas.

**2.10 pinzas de presión:** Sistema mecánico formado por dos mordazas, una o ambas móviles, normalmente con protectores de caucho para no dañar la corteza del árbol. Mediante una presión firme, estas pinzas permiten transmitir las vibraciones al tronco o a las ramas maestras.

**2.11 sombrilla receptora:** Receptor desplegado en forma de paraguas invertido; recoge las aceitunas derribadas durante la vibración del árbol.

**2.12 lona; telón; faldón:** Tela que se extiende bajo los olivos para recoger las aceitunas que caen.

**2.13 red:** Tejido de malla ancha que se extiende bajo los olivos para recoger las aceitunas que caen.

**2.14 banco; caballo; escalera:** Escala de base ancha y de tres pies utilizada para la recolección de las aceitunas.

### 3 Términos relativos a la oleotécnica

**3.1 almazara; molino:** Edificio donde se encuentra el equipo necesario para la obtención del aceite de oliva.

**3.2 sistema clásico:** Planta discontinua de elaboración del aceite de oliva que utiliza la prensa hidráulica para la separación de los componentes sólidos y líquidos.

**3.3 sistema continuo por centrifugación:** Planta de elaboración del aceite de oliva que utiliza un decantador centrífugo horizontal de 3 salidas para la separación de los componentes sólidos y líquidos.

#### 3.4 agotamiento:

- (1) Acción de extraer el aceite de los orujos grasos.
- (2) Nivel de riqueza grasa residual que posee un producto, o subproducto, después de su proceso de extracción.

**3.5 maestro de almazara:** Persona encargada de las operaciones de elaboración del aceite de oliva.

**3.6 patio:** Zona amplia situada a la entrada de la almazara donde se efectúan las operaciones de recepción, pesada, toma de muestras, limpieza, lavado y almacenamiento de aceitunas.

**3.7 troje:** Zona o lugar donde se depositan las aceitunas hasta el momento de su elaboración. Suele formar parte del patio de la almazara.

**2.9 vibratore:** Apparato che trasmette al tronco e/o ai rami principali dell'albero vibrazioni multidirezionali, di ampiezza e di frequenza variabili, per far cadere le olive.

**2.10 pinza da presa:** Sistema meccanico formato di due ganasce, una o tutt'e due mobili, normalmente con protezioni di gomma per non ledere la corteccia dell'albero. Mediante una presa solida, questa pinza trasmette le vibrazioni al tronco o ai rami principali.

**2.11 ombrello intercettatore:** Ricettore spiegato come un ombrello capovolto; raccoglie le olive cadute durante la vibrazione dell'albero.

**2.12 telone:** Tela stesa sotto gli olivi per raccogliere le olive che cadono.

**2.13 rete:** Tessuto a larghe maglie steso sotto gli olivi per raccogliere le olive che cadono.

**2.14 cavalletto:** Scala di base larga con tre piedi usata nella raccolta delle olive.

### 3 Termini relativi alla tecnologia dell'olio di oliva

**3.1 frantoio; oleificio:** Edificio ove trovasi l'attrezzatura necessaria all'elaborazione dell'olio di oliva.

**3.2 sistema classico:** Impianto discontinuo di elaborazione dell'olio d'oliva mediante pressa idraulica per la separazione dei componenti solidi e liquidi.

**3.3 sistema continuo per centrifugazione:** Impianto di elaborazione dell'olio d'oliva mediante un decantatore centrífugo orizzontale a tre uscite per la separazione dei componenti solidi e liquidi.

#### 3.4 esaurimento

- (1) Azione di estrarre l'olio dalle sanse vergini.
- (2) Livello di ricchezza grassa residua di un prodotto o di un sottoprodotto, dopo il suo processo di estrazione.

**3.5 frantoista; produttore d'olio:** Addetto alle operazioni di elaborazione dell'olio d'oliva.

**3.6 cortile:** Zona ampia all'entrata del frantoio ove avvengono le operazioni di ricezione, pesatura, prelevamento dei campioni, pulizia, lavatura e immagazzinaggio delle olive.

**3.7 area di stoccaggio:** Zona o luogo ove si depositano le olive fino al momento della loro lavorazione. Di solito è parte del cortile del frantoio.

**3.8 olive loft:** Room generally located above the mill where the olives are stored before crushing.

**3.9 oil storage area:** Place where oil storage vats are kept.

**3.10 oil tank; oil vat:** Container for storing oil.

**3.11 trojal** (Spanish word): Tiled underground tank used for storing quality olive oil.

**3.12 sorting machine:** Mechanized or non-mechanized unit designed to remove foreign matter (stones, leaves, twigs, soil) from olives gathered on the ground.

NOTE 2 A fan may be connected to the unit.

**3.13 leaf separation:** Removal of leaves that have been gathered with the olives.

**3.14 leaf-separator; deleafer:** Machine or piece of equipment for removing the leaves mixed in with the olives.

**3.15 stoning; pitting:** Action of removing the stones (pits) from olives.

**3.16 pitter; stoner:** Machine for stoning (pitting) olives.

**3.17 olive washer:** Machine for washing the olives before crushing.

**3.18 grooved cylinder crusher:** Crusher comprising two identical rollers mounted on horizontal parallel shafts that turn in opposite directions.

**3.19 toothed disc crusher:** Crusher comprising two toothed discs, one fixed and the other moving, which are set opposite each other.

**3.20 hammer crusher:** Crusher comprising a shaft which as it turns moves a set of steel arms which beat and rupture the olives.

**3.21 roller crusher:** Crusher comprising a stone or metal case containing a base block over which one to four granite rollers gyrate.

**3.22 olive pomace crusher:** Crusher used to break up olive pomace that is to be pressed a second time.

**3.8 grenier à olives:** Pièce généralement située dans la partie supérieure du moulin, réservée à l'emmagasinage des olives avant le broyage.

**3.9 cellier; cave; estive:** Lieu où se trouvent les piles ou cuves à huile.

**3.10 cuve [pile] à huile:** Contenant servant au stockage de l'huile.

**3.11 trojal** (mot espagnol): Réservoir souterrain revêtu de carreaux de faïence, servant au stockage de l'huile d'olive de qualité.

**3.12 trieuse:** Unité mécanisée ou non permettant d'éliminer les corps étrangers (pierres, feuilles, petits rameaux et terre) que présentent les olives ramassées au sol.

NOTE 2 Un ventilateur peut lui être adjoind.

**3.13 effeuiller:** Enlever les feuilles qui ont été ramassées avec les olives.

**3.14 effeuilleuse:** Machine ou appareil permettant l'élimination des feuilles mélangées aux olives.

**3.15 dénoyauter:** Action d'ôter les noyaux des olives.

**3.16 dénoyauteuse:** Machine servant à dénoyauter les olives.

**3.17 laveuse d'olives:** Machine servant à laver les olives avant le broyage.

**3.18 broyeur à cylindres striés:** Broyeur constitué de deux rouleaux identiques, à axes horizontaux et parallèles, qui tournent en sens inverse.

**3.19 broyeur à disques dentés:** Broyeur constitué de deux disques opposés munis de saillies, l'un étant fixe et l'autre mobile.

**3.20 broyeur à marteaux:** Broyeur constitué d'un axe de rotation qui entraîne dans son mouvement une série d'éléments en acier destinés à frapper et à faire éclater les olives.

**3.21 broyeur à meules:** Broyeur constitué d'une conque en maçonnerie ou en métal montée sur un socle (meule gisante ou sole), dans laquelle tourne (tournent) de une à quatre meule(s) en granit.

**3.22 broyeur à ressence:** Broyeur utilisé pour dilacérer les grignons vierges devant être soumis à un deuxième pressurage.

**3.8 granero de aceitunas:** Local situado generalmente encima del molino, donde se almacenan las aceitunas antes de su trituración.

**3.9 almacén; bodega:** Lugar donde se encuentran los depósitos de almacenamiento del aceite.

**3.10 cuba; depósito; tina:** Recipiente que sirve para almacenar el aceite.

**3.11 trojal:** Depósito subterráneo recubierto de azulejos para almacenar aceite de calidad.

**3.12 limpiadora:** Sistema, mecanizado o no, para eliminar las impurezas (piedras, hojas, ramillas y tierra) de las aceitunas recogidas del suelo.

NOTA 2 Puede ir asociado a un ventilador.

**3.13 deshojar:** Quitar las hojas que se han recogido con las aceitunas.

**3.14 deshojadora:** Máquina o aparato que permite la eliminación de las hojas mezcladas con las aceitunas.

**3.15 deshuesar:** Quitar los huesos de las aceitunas.

**3.16 deshuesadora:** Máquina que sirve para quitar los huesos de las aceitunas.

**3.17 lavadora de aceitunas:** Máquina que sirve para lavar las aceitunas antes de la molienda.

**3.18 triturador de cilindros estriados:** Molino de aceitunas constituido por dos rodillos iguales, con ejes horizontales y paralelos que giran en sentido inverso.

**3.19 triturador de discos dentados:** Molino constituido por dos discos, uno fijo y el otro móvil, con salientes enfrentados.

**3.20 triturador de martillos:** Molino constituido por un eje de rotación que arrastra en su movimiento una serie de elementos de acero para golpear y romper las aceitunas.

**3.21 triturador de muelas; empiedro:** Molino compuesto por una base de albañilería o de metal en la que existe una muela circular yacente o solera sobre la que giran de una a cuatro muelas de granito.

**3.22 triturador de remolido:** Molino que se utiliza para disgregar el orujo graso que va a prensarse por segunda vez.

**3.8 olivaio:** Locale generalmente sul frantoio, ove si immagazzinano le olive, in attesa della lavorazione.

**3.9 magazzino:** Luogo di deposito dell'olio.

**3.10 vasca per l'olio:** Recipiente che serve al deposito dell'olio.

**3.11 trojal:** Deposito sotterraneo rivestito di mattonelle per immagazzinare olio di oliva di qualità.

**3.12 cernitrice:** Sistema, meccanizzato o no, per eliminare le impurezze (pietre, foglie, rametti, terra) dalle olive raccolte dal suolo.

NOTA 2 Può essergli associato un ventilatore.

**3.13 sfogliare:** Togliere le foglie raccolte con le olive.

**3.14 defogliatore:** Macchina o apparecchio che permette l'eliminazione delle foglie mescolate con le olive.

**3.15 snocciolare:** Togliere i noccioli alle olive.

**3.16 snocciolatrice:** Macchina che serve a togliere i noccioli alle olive.

**3.17 lavatrice di olive:** Macchina che serve a lavare le olive prima di essere macinate.

**3.18 frantoio a cilindri scanalati:** Frangitore di olive costituito di due cilindri uguali, ad assi orizzontali e paralleli ruotanti in senso inverso.

**3.19 frantoio a dischi dentati:** Frangitore costituito di due dischi, uno fisso e uno mobile, con opposti risalti.

**3.20 frantoio a martelli:** Mulino costituito di un asse di rotazione che trascina nel suo movimento una serie di elementi di acciaio per colpire e frantumare le olive.

**3.21 frantoio a macelli o molazza:** Costituito di una vasca o bacino di muratura o metallico, con una macina fissa, di fondo, sulla quale girano da una a quattro mole di granito.

**3.22 rimacinatore:** Frangitore impiegato per dilacerare le sanse vergini da sottopore a una seconda pressione.

**3.23 olive pre-crusher:** Crusher preceding the roller crusher which coarsely breaks up the olives, pulp and stones, thus reducing the crushing time required under the rollers.

**3.24 lacerator; shredder:** Piece of equipment that completely ruptures any tissue that has not been adequately torn by the metal crusher.

**3.25 mixing:** Process whereby the droplets of oil in the crushed olive paste are encouraged to coalesce in order to facilitate extraction of the oil.

**3.26 mixer:** Machine for mixing the olive paste consisting of a semi-cylindrical or cylindrical tub fitted with slowly turning blades.

**3.27 thermo-mixer:** Mixer fitted with an integral heating system.

**3.28 partial extractor:** Machine used to extract by percolation part of the oil separated during mixing.

**3.29 mat loading:** Action of apportioning and spreading the paste onto the olive mats.

**3.30 mat applicator:** Piece of equipment that apportions and distributes the olive paste onto the mats.

**3.31 automatic mat loader; automatic paste applicator:** Automatic system that spreads evenly the right quantity of olive paste onto each mat, and stacks the load.

**3.32 load:** Stack of olive mats spread with olive paste ready for pressing.

**3.33 press platform; press table:** Table that holds the stack of olive mats.

**3.34 central needle:** Needle mounted in the middle of the press table which strengthens the load structure and ensures that it stays properly in place during pressing.

**3.35 olive mat; pulp mat:** Pulp filtering disc made of natural or synthetic fibres on which the olive paste intended for crushing is spread.

**3.36 metal disc:** Discs inserted at intervals between mats when the load is being stacked in order to keep it rigid and balanced, and to achieve a better distribution of the pressure.

**3.37 trolley:** Mobile wagon on which the load is stacked, transported and pressed.

**3.38 run-off:** Natural seepage of oily must from the load before pressure is applied.

**3.23 préconasseur à olives; concasseur:** Dispositif précédant un broyeur à meules, qui éclate grossièrement les olives, la pulpe et les noyaux, ce qui réduit le temps de broyage.

**3.24 dilacérateur:** Appareil qui permet de compléter la rupture des tissus qui n'auraient pas été suffisamment déchirés dans le broyeur métallique.

**3.25 malaxage:** Processus qui stimule la coalescence des gouttelettes d'huile contenues dans la pâte d'olives broyées, afin d'en faciliter l'extraction.

**3.26 malaxeur:** Appareil servant au malaxage de la pâte d'olives, constitué d'un bac semi-cylindrique ou cylindrique et muni de pales tournant lentement.

**3.27 thermomalaxeur:** Malaxeur à système de chauffage incorporé.

**3.28 extracteur partiel:** Appareil permettant d'extraire par percolation une partie de l'huile séparée lors du malaxage.

**3.29 enscourtinage:** Action de doser et d'étaler la pâte sur les scourtins.

**3.30 doseur; répartiteur:** Appareil permettant d'effectuer l'enscourtinage.

**3.31 formateur automatique de la charge; répartiteur automatique de la pâte:** Système automatique effectuant le dosage et la distribution, de façon homogène, de la pâte d'olives sur chaque scourtin, et la formation de la charge.

**3.32 charge:** Tour formée par l'ensemble des scourtins portant la pâte d'olives, destinée à la presse.

**3.33 maie:** Plateau supportant la charge des scourtins.

**3.34 aiguille centrale:** Colonne montée au centre de la maie pour renforcer la structure de la charge et assurer sa bonne tenue lors de la pressée.

**3.35 scourtin:** Support de pâte en forme de disque filtrant, en fibres naturelles ou artificielles, sur lequel est étalée la pâte d'olives destinée à être pressée.

**3.36 disque métallique:** Éléments qui s'intercalent entre plusieurs scourtins lors de la formation de la charge, pour garantir la rigidité et l'équilibre de l'ensemble et assurer une meilleure répartition de la pression.

**3.37 chariot:** Wagonnet mobile servant à l'empilement des scourtins, à leur transport et à l'exécution du pressurage.

**3.38 décrochage:** Écoulement naturel du moût huileux de la charge avant la pressée.

- 3.23 premolido de aceitunas:** Los trituradores de muelas pueden ir precedidos de un premolido encargado de romper toscamente las aceitunas, pulpa y hueso, lo que reduce el tiempo de trituración bajo las muelas.
- 3.24 dilacerador:** Aparato que permite completar la rotura de aquellos tejidos que no se han desgarrado suficientemente en el triturador metálico.
- 3.25 batido:** Proceso en el que se fomenta la coalescencia de las microgotas del aceite de la pasta de aceitunas molidas, para facilitar su posterior extracción.
- 3.26 batidora:** Máquina donde se efectúa el batido de la pasta de aceitunas. Recipiente semicilíndrico o cilíndrico provisto de palas que giran lentamente.
- 3.27 termobatidora:** Batidora con sistema de calentamiento incorporado.
- 3.28 extractor parcial:** Máquina donde se obtiene por percolación una parte del aceite separado en el proceso de batido.
- 3.29 encapachado:** Acción de dosificar y extender la pasta en los capachos.
- 3.30 dosificador; repartidor; formador de cargo:** Aparato que efectúa la dosificación y reparto de la pasta sobre los capachos.
- 3.31 formador automático de cargo; repartidor automático de pasta:** Sistema automático que sirve para dosificar y distribuir, de forma homogénea, la pasta de aceitunas sobre cada capacho y para constituir el cargo.
- 3.32 cargo; pila; torre; castillo:** Torre formada por el conjunto de capachos y pasta de aceituna destinada a la prensa.
- 3.33 plato:** Plato que soporta la pila de capachos.
- 3.34 aguja central:** Guía que se sitúa en el centro del plato para reforzar la estructura del cargo y asegurar su verticalidad durante el prensado.
- 3.35 capacheta; capacho:** Soporte (disco) filtrante de fibras naturales o artificiales sobre el que se coloca la pasta de aceitunas destinada a ser prensada.
- 3.36 discos metálicos:** Discos metálicos que se intercalan entre los capachos al formar el cargo para darle rigidez y estabilidad y para repartir mejor la presión.
- 3.37 carro:** Vagoneta móvil en la que se forma y transporta el cargo y se ejecuta el proceso de prensado.
- 3.38 descuelgue:** Salida natural del mosto oleoso en el cargo antes de la presión.
- 3.23 prefrangitore per olive:** Le molazze possono essere precedute da un prefrangitore che rompe rozzamente le olive, la polpa e i noccioli, riducendo così il tempo di macinazione sotto le mole.
- 3.24 dilaceratore:** Apparato che permette di completare la rottura di quei tessuti non sufficientemente dilacerati nel trituratore metallico.
- 3.25 gramolatura:** Processo che stimola l'unione delle microgocce d'olio della pasta di olive macinate, per facilitarne l'estrazione.
- 3.26 gramolatrice:** Macchina che serve a rimuovere la pasta di olive. Cassone semicilindrico o cilindrico munito di bracci che ruotano lentamente.
- 3.27 termogramolatrice:** Gramolatrice con sistema di riscaldamento incorporato.
- 3.28 estrattore parziale:** Macchina che serve ad ottenere, per percolazione, una parte dell'olio separato nel processo di gramolatura.
- 3.29 stratificazione:** Stendere la pasta sui fiscoli.
- 3.30 dosatore; stratificatore:** Apparecchio che dosifica a strati la pasta sui fiscoli.
- 3.31 stratificatore meccanico:** Sistema automatico destinato a dosare e stratificare la pasta gramolata sui diaframmi filtranti.
- 3.32 carico:** Torre formata dal complesso dei fiscoli portanti la pasta di oliva, destinata alla pressa.
- 3.33 piatto:** Piano che sostiene la pila di fiscoli.
- 3.34 foratina centrale; guida:** Guida fissata al centro del piatto-carrello per rafforzare e mantenere costantemente verticale la torre.
- 3.35 fiscolo; diaframma:** Supporto di pasta (disco) filtrante di fibre naturali o artificiali sul quale si stende la pasta di olive destinata ad essere pressata.
- 3.36 dischi metallici:** Dischi intercalati tra i fiscoli al momento del caricamento per dare rigidezza e stabilità e una migliore ripartizione della pressione.
- 3.37 carrello-piatto; carrello con foratina centrale:** Vagoncino mobile nel quale si forma e si trasporta il carico e si esegue il processo di pressatura.
- 3.38 sgancio:** Uscita naturale del mosto oleoso dal carico prima della pressione.

**3.39 mat unloading:** Action of removing the olive pomace from the mats after pressing.

**3.40 mat unloader:**

- (1) Operator who removes the oil pomace.
- (2) Piece of equipment that removes the oil pomace from the mats after pressing.

**3.41 pressing:** Separation of the solid matter from the liquid in the olive paste by means of pressure.

**3.42 cold pressing:** Process of extracting virgin olive oil by applying mechanical pressure to olive paste at a temperature less than 25 °C.

**3.43 second pressing:** Pressing at pressure over 7,5 MPa (750 N/cm<sup>2</sup>).

NOTE 3 Products so obtained are given this description.

**3.44 press:** Machine that uses pressure to squeeze the oily must from the olive paste.

**3.45 needle press:** Press with a needle at the centre of the press table on which the olive mats are stacked.

**3.46 super-press:** Press that usually uses several pistons.

**3.47 pressing handling [management]:** Procedure followed when extracting olive oil by pressing.

**3.48 (vibration) screen:** Device used for separating the solid particles from the oily must by vibration.

**3.49 decanting tanks; settling tanks:** Set of tanks connected by siphons which are used to separate the oil from the vegetable water by decantation.

**3.50 vegetable water vat:** Set of tanks for collecting vegetable water connected by siphons that keep any oil eluding extraction to the surface.

**3.51 centrifugation:** Rotary operation for separating the constituents of the paste or oily must through the differences in their densities.

**3.52 centrifuge; centrifugal separator:** Piece of equipment that performs centrifugation.

**3.53 recrushing:** Treatment of olive pomace to recover part of the oil it contains by means of crushing, the addition of hot water and centrifuging.

**3.39 descourtinage:** Action d'enlever les grignons noirs du scourtin après pressurage.

**3.40 descourtineur**

- (1) Ouvrier chargé du descourtinage.
- (2) Appareil permettant d'effectuer le descourtinage.

**3.41 pressée; pressurage:** Séparation par pression des matières solides et liquides de la pâte d'olives.

**3.42 pressurage à froid:** Processus d'extraction de l'huile d'olive vierge par pression mécanique de la pâte d'olives à une température inférieure à 25 °C.

**3.43 deuxième pression:** Pressurage à des pressions supérieures à 7,5 MPa (750 N/cm<sup>2</sup>).

NOTE 3 Les produits obtenus dans ces conditions portent cette dénomination.

**3.44 presse:** Appareil utilisant une pression mécanique pour exprimer le moût huileux de la pâte d'olives.

**3.45 presse à aiguille:** Presse dont la maie comporte une aiguille centrale sur laquelle on empile les scourtins.

**3.46 super-presse:** Presse comportant généralement plusieurs pistons.

**3.47 conduite de la presse:** Opération pour contrôler l'extraction de l'huile d'olive par pression.

**3.48 tamis vibrant:** Dispositif permettant de séparer les particules solides du moût huileux par vibration.

**3.49 bacs de décantation; bassins de décantation; espérances; vases florentines:** Série de bassins qui communiquent au moyen de siphons, utilisés pour séparer l'huile des margines par décantation.

**3.50 bassin d'enfer; cuve à margines:** Ensemble des bassins collecteurs des margines, qui communiquent au moyen de siphons, permettant de retenir à leur surface l'huile pouvant échapper au processus d'élaboration.

**3.51 centrifugation:** Action rotative permettant de séparer, par la force centrifuge, les constituants de la pâte ou des moûts huileux.

**3.52 centrifugeuse; séparateur centrifuge:** Appareil qui effectue la centrifugation.

**3.53 ressence:** Traitement auquel sont soumis les grignons noirs, afin de récupérer une partie de leur huile par broyage, adjonction d'eau et centrifugation.

**3.39 descapachado:** Acción de separar los orujos del capacho después del prensado.

**3.40 descapachador:**

- (1) Obrero encargado de descapachar.
- (2) Aparato que permite separar los orujos de los capachos.

**3.41 prensado:** Separación por presión de las materias sólidas y líquidas de la pasta de aceituna.

**3.42 presión en frío:** Proceso de extracción del aceite virgen, con presión mecánica de la pasta de aceitunas a temperatura inferior a 25 °C.

**3.43 segunda presión:** Valores de evolución del prensado superiores a 7,5 MPa (750 N/cm<sup>2</sup>).

NOTA 3 Tienen esta denominación todos los productos obtenidos en estas condiciones de trabajo.

**3.44 prensa:** Máquina que utiliza la presión para exprimir el mosto oleoso de la pasta de aceituna.

**3.45 prensa de aguja:** Prensa cuyo plato tiene en el centro una aguja sobre la que se apilan los capachos.

**3.46 superprensa:** Prensa que utiliza, en general, varios pistones.

**3.47 conducción del prensado; manejo de la prensa:** Manipulación para controlar la extracción del aceite de oliva por prensado.

**3.48 tamiz vibratorio:** Aparato que permite separar las partículas sólidas del mosto oleoso por vibración.

**3.49 depósitos de decantación; alberquillas:** Serie de depósitos comunicados entre sí por medio de sifones, que se utilizan para la separación del aceite y del alpechín por decantación.

**3.50 alpechinera; infierno:** Conjunto de depósitos recolectores de alpechines, con comunicaciones de sifón que permiten retener en la superficie el aceite que puede escaparse del proceso de elaboración.

**3.51 centrifugación:** Acción rotativa que permite separar, por diferencia de densidad, los constituyentes de la pasta o de los mostos oleosos.

**3.52 centrifugadora; separator:** Aparato que efectúa la centrifugación.

**3.53 remolido:** Tratamiento de los orujos grasos para recuperar parte de su aceite mediante molienda, adición de agua caliente y centrifugación.

**3.39 scarico:** Azione di togliere le sanse vergini dal fiscolo dopo la spremitura.

**3.40 scaricatore**

- (1) Operaio incaricato dello scarico.
- (2) Apparecchio atto a separare le sanse vergini dai fiscoli.

**3.41 spremitura:** Separazione, per pressione, delle sostanze solide e liquide dalla pasta di olive.

**3.42 pressione a freddo:** Processo di estrazione dell'olio d'oliva vergine con pressione meccanica della pasta di olive a temperatura inferiore a 25 °C.

**3.43 seconda pressione:** Valori di evoluzione della spremitura superiori a 7,5 MPa (750 N/cm<sup>2</sup>).

NOTA 3 Questa denominazione è applicabile a tutti i prodotti ottenuti in queste condizioni di lavoro.

**3.44 pressa:** Macchina che utilizza la pressione per spremere il mosto oleoso della pasta di olive.

**3.45 pressa con foratina centrale:** Pressa il cui piatto ha nel centro una colonna sulla quale si ammucchiano i fiscoli.

**3.46 superpressa:** Pressa generalmente a più pistoni.

**3.47 maneggio della pressa:** Maneggio per controllare l'estrazione dell'olio d'oliva mediante pressa.

**3.48 vaglio:** Apparecchio per separare le particelle solide del mosto oleoso.

**3.49 vasche di decantazione:** Serie di depositi, intercomunicanti mediante sifoni, impiegati per la separazione dell'olio e delle acque di vegetazione per decantazione.

**3.50 tini d'inferno; vasche di acque di vegetazione:** Sistema di depositi collettori di acque di vegetazione, comunicanti a sifone, che permettono di far affiorare alla superficie l'olio che può sfuggire al processo di elaborazione.

**3.51 centrifugazione:** Azione meccanica che permette di separare, per differenza di densità, i componenti della pasta o dei mosti oleosi.

**3.52 centrifuga; separatore centrifugo:** Apparecchio che esegue la centrifugazione.

**3.53 rimacinatura con acqua:** Trattamento delle sanse vergini per recuperare parte dell'olio mediante macinazione, aggiunta d'acqua calda e centrifugazione.



**3.54 clarification:** Operation to remove water from the oily must by decantation or centrifugation.

**3.54 clarification:** Opération permettant d'évacuer l'eau du moût huileux, par décantation ou centrifugation.

**3.55 clarifying centrifuge:** Upright centrifuge for purifying oils.

**3.55 clarificateur:** Centrifugeuse verticale permettant d'épurer les huiles.

**3.56 decantation:** Natural separation, through differences in density, of oil from vegetable water.

**3.56 décantation:** Séparation naturelle, par différence de densité, de l'huile des margines.

**3.57 decanter:** Piece of equipment for carrying out decantation.

**3.57 décanteur:** Appareil permettant de réaliser la décantation.

**3.58 collecting dish:** Circular, almost flat metal dish used to remove the oil that floats on the vegetable water surface.

**3.58 feuille à huile:** Feuille métallique circulaire presque plate qui sert à recueillir l'huile qui surnage sur les margines.

**3.59 emulsion:** Suspension of tiny drops of oil within the olive paste and the vegetable water which prevents coalescence and hinders all the oil production processes.

**3.59 émulsion:** Suspension de minuscules gouttes d'huile dans la pâte d'olives ou les margines, empêchant la coalescence et entravant tout le processus d'élaboration de l'huile.

**3.60 filtration:** Operation to remove impurities remaining in suspension in the oil.

**3.60 filtrage:** Opération qui consiste à enlever les impuretés qui ont pu rester en suspension dans l'huile.

**3.61 bag filter; press filter:** Device comprising various containers on a frame holding cloth or filter paper bags through which the oil is passed under pressure.

**3.61 filtre-presse; filtre-sac:** Dispositif constitué de plusieurs chambres fixées sur un châssis à l'intérieur duquel se trouvent des sacs en toile ou en papier-filtre, au travers desquels l'huile est passée sous pression.

**3.62 rotating filter; rotatory filter:** Device comprising a rotating stainless steel mesh cylinder for the separation of solid particles from the oily must.

**3.62 filtre rotatif:** Dispositif formé d'un cylindre rotatif en toile d'acier inoxydable, utilisé pour séparer les particules solides du moût huileux.

## 4 Extraction products and by-products

## 4 Produits et sous-produits d'extraction

**4.1 olive paste:** Paste produced by grinding whole olives.

**4.1 pâte d'olives:** Résultat du broyage des olives entières.

**4.2 stoned [pitted] olive paste:** Olive paste obtained by grinding olives whose stones have been removed.

**4.2 pâte d'olives dénoyautées:** Pâte d'olives obtenue par le broyage d'olives préalablement dénoyautées.

**4.3 defatted stoned [pitted] olive paste:** Paste obtained by extracting olive oil by percolation, which requires olives to be stoned before processing.

**4.3 pâte d'olives dénoyautées déshuilée:** Pâte obtenue à l'issue de l'extraction de l'huile d'olive par un procédé de percolation, les olives ayant été préalablement dénoyautées.

**4.4 difficult paste:** Crushed olive paste with a flowing texture resulting from the presence of emulsions which create technological problems in the processes of beating and separation of the solid and liquid components.

**4.4 pâte difficile [fluente]:** Pâte d'olives broyées, à la texture fluente, en raison de la présence d'émulsions qui sont à l'origine de problèmes techniques lors du malaxage et de la séparation des constituants solides et liquides.

**4.5 sediment:** Watery fraction containing impurities and oil that forms at the bottom of the settling tank.

**4.5 boue; fond de pile:** Fraction d'eau contenant des impuretés et de l'huile qui se forme au fond des bacs de décantation.

**4.6 dregs; sludge:** Oily fraction with a high content of impurities and moisture which forms a sediment during oil storage.

**4.6 crasses; fèces; lie:** Fractions huileuses à teneur élevée en impuretés et en humidité, formant un dépôt lors du stockage de l'huile.

**3.54 clarificación:** Operación de eliminación del agua del mosto oleoso por decantación o centrifugación.

**3.55 clarificadora:** Centrifugadora vertical que permite depurar los aceites.

**3.56 decantación:** Separación natural, por diferencia de densidad, del aceite de los alpechines.

**3.57 decantador:** Aparato que permite realizar la decantación.

**3.58 recogedor:** Paleta metálica circular casi plana que sirve para recoger el aceite que sobrenada en los alpechines.

**3.59 emulsión:** Suspensión de pequeñísimas gotas de aceite en la pasta de aceitunas y en el alpechín que impide la coalescencia y dificulta todos los procesos de elaboración del aceite.

**3.60 filtración:** Operación que consiste en quitar las impurezas que han podido quedar en suspensión en el aceite.

**3.61 filtro prensa; filtro saco:** Aparato formado por varias cámaras sujetas sobre un bastidor, en cuyo interior se sitúan bolsas de tela o papel filtrante a través de las cuales se hace pasar a presión el aceite.

**3.62 filtro rotativo:** Aparato formado por un cilindro rotativo de tela de acero inoxidable para separar las partículas sólidas del mosto oleoso.

#### 4 Productos y subproductos de la extracción

**4.1 pasta de aceitunas:** Resultado del triturado de las aceitunas enteras.

**4.2 pasta de aceitunas deshuesadas:** Pasta de aceitunas obtenida por el triturado de aceitunas previamente deshuesadas.

**4.3 pasta de aceitunas deshuesadas agotada:** Pasta obtenida de la extracción del aceite de oliva por un proceso de percolación que necesita que las aceitunas se deshuesen antes de la elaboración.

**4.4 pasta difícil:** Pasta de aceituna molida de textura fluente como consecuencia de la presencia de emulsiones que originan problemas tecnológicos en los procesos de batido y separación de los componentes sólidos y líquidos.

**4.5 fondo de decantación:** Fracción de agua con impurezas y aceite que se acumula en el fondo de los depósitos de decantación.

**4.6 borra; heces:** Fracción aceitosa con alto contenido de impurezas y humedad que se deposita en el almacenamiento del aceite.

**3.54 chiarificazione:** Operazione di eliminazione dell'acqua dal mosto oleoso per decantazione o centrifugazione.

**3.55 chiarificatore:** Centrifuga verticale per depurare gli oli.

**3.56 decantazione:** Separazione naturale per differenza di densità.

**3.57 decantatore:** Apparecchio che permette di realizzare la decantazione.

**3.58 raccoglitore; piatto:** Recipiente metallico circolare quasi piano che serve a raccogliere l'olio che affiora alla superficie dopo decantazione.

**3.59 emulsione:** Sospensione di piccolissime goccioline nella pasta di olive e nelle acque di vegetazione, che impedisce la coalescenza e ostacola tutti i processi di elaborazione dell'olio.

**3.60 filtrazione:** Operazione consistente nel togliere le impurezze che sono potute restare in sospensione nell'olio.

**3.61 filtropressa; filtrosacco:** Apparecchio formato di varie camere fissate a un telaio, contenente sacchetti di tela o filtri di carta attraverso i quali si fa passare l'olio a pressione.

**3.62 filtro rotativo:** Apparecchio formato di un cilindro rotativo di tela di acciaio inossidabile per separare le particelle solide dal mosto oleoso.

#### 4 Prodotti e sottoprodotti dell'estrazione

**4.1 pasta di olive:** Risultato della macinazione delle olive.

**4.2 pasta di olive snocciolate:** Pasta di olive ottenuta dalla macinazione di olive previamente snocciolate.

**4.3 pasta di olive snocciolate esausta:** Pasta ottenuta dall'estrazione dell'olio d'oliva con un procedimento di percolazione che richiede che le olive siano previamente snocciolate.

**4.4 pasta difficile:** Pasta di oliva macinata di struttura fluente per la presenza di emulsioni che originano problemi tecnologici nelle operazioni di gramolatura e di separazione delle fasi solide e liquide.

**4.5 fango:** Fondame oleoso contenente impurezze e acqua accumulatosi nel fondo dei depositi di decantazione.

**4.6 fanghi; fanghi di deposito:** Denominazione data ai sedimenti formati durante il deposito degli oli.

**4.7 olive pomace:** Residual paste which still contains a variable percentage of water and oil after pressing or centrifuging.

**4.8 screened olive pomace:** Pomace that has been passed through a sieve to remove the larger stone fragments.

**4.9 dried olive pomace:** Pomace whose moisture content has been reduced to prevent fermentation and to ensure stability under proper storage conditions.

**4.10 depleted olive pomace; residue; extracted olive pomace:** Cake left after pomace oil has been solvent-extracted.

**4.11 pit [stone] fragments:** Fragments of washed stones left at the bottom of the vat after the oil has been extracted from the olive pomace by recrushing or washing.

**4.12 vegetable water; residual water:** Watery residual liquid obtained from olive oil processing, consisting of the water content of the olives, added water used for washing and a variable percentage of solids.

**4.13 oily juice [must]:** Liquid comprising a mixture of olive oil and vegetable water, in addition to a variable percentage of solid matter in suspension which has not been retained by the olive mats.

**4.14 press juice:** Oily must that runs out of the olive paste during pressing.

**4.15 olive oil:** Oil consisting of a blend of refined olive oil and virgin olive oil fit for consumption as is, and that complies with the physico-chemical characteristics laid down in standards.

**4.16 refined olive oil:** Oil obtained from virgin olive oils by refining methods that do not lead to alterations in the initial glyceridic structure, and that complies with the physico-chemical characteristics laid down in standards.

**4.17 virgin olive oil:** Oil obtained from the fruit of the olive tree (*olea europaea, sativa*, Hoffm. et Link), solely by mechanical or other physical means, under conditions, particularly thermal conditions, that do not lead to alterations in the oil, and which has not undergone any treatment other than washing, decantation, centrifugation and filtration, to the exclusion of oils obtained by solvent or re-esterification processes and of any mixture with oils of other kinds.

**4.18 "lampante" virgin olive oil:** Virgin olive oil not fit for consumption as is, that has an organoleptic rating of less than 3,5 and/or free acidity, expressed as the oleic acid percentage, of more than 3,3 % (*m/m*) and that complies with the physico-chemical characteristics laid down in standards.

**4.7 grignon vierge; grignon noir; grignon brut:** Pâte résiduelle contenant toujours un pourcentage variable d'eau et d'huile après pressurage ou centrifugation.

**4.8 grignon tamisé:** Grignon qui a été passé à travers un crible, pour en éliminer les fragments de noyaux les plus grossiers.

**4.9 grignon déshydraté [séché]:** Grignon dont la teneur en eau a été réduite, afin d'éviter la fermentation et d'assurer sa stabilité dans des conditions de stockage appropriées.

**4.10 grignon épuisé:** Tourteau obtenu après extraction par solvants de l'huile de grignons.

**4.11 grignon blanc:** Fragments de noyaux lavés qui restent au fond de la cuve après épuisement des grignons vierges par ressence ou lavage.

**4.12 eau de végétation; margines; eaux résiduares:** Liquide aqueux résiduel obtenu lors du processus d'élaboration de l'huile d'olive. Il comporte l'eau de constitution des olives, les eaux additionnelles et de lavage, et un pourcentage variable de matières solides.

**4.13 jus [moût] huileux:** Liquide constitué d'un mélange d'huile d'olive et d'eau de végétation renfermant un pourcentage de matières solides en suspension qui ont échappé à la rétention des scourtins.

**4.14 jus de presse:** Jus huileux qui s'échappe de la pâte d'olives pendant le pressurage.

**4.15 huile d'olive:** Coupage, conforme aux caractéristiques physico-chimiques prescrites dans les normes, d'une huile d'olive raffinée par une huile d'olive vierge propre à la consommation en l'état.

**4.16 huile d'olive raffinée:** Huile, conforme aux caractéristiques physico-chimiques prescrites dans les normes, obtenue à partir d'huiles d'olive vierges par des techniques de raffinage qui n'entraînent pas de modification de la structure glycéridique initiale.

**4.17 huile d'olive vierge:** Huile obtenue à partir du fruit de l'olivier (*olea europaea, sativa*, Hoffm. et Link), 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, à l'exclusion des huiles obtenues par solvants, ou par des procédés de réestérification et de tout mélange avec des huiles d'autre nature.

**4.18 huile d'olive vierge lampante:** Huile d'olive vierge, conforme aux caractéristiques physico-chimiques prescrites dans les normes, non propre à la consommation en l'état, dont la note organoleptique est inférieure à 3,5 et/ou dont l'acidité libre, exprimée en pourcentage d'acide oléique, est supérieure à 3,3 % (*m/m*).

**4.7 orujo; orujo graso:** Pasta residual de aceituna que sigue conteniendo un porcentaje variable de agua y aceite después de haber sido prensada o centrifugada.

**4.8 orujo tamizado:** Orujo que se ha pasado por un tamiz para eliminar los fragmentos de hueso de mayor tamaño.

**4.9 orujo deshidratado; orujo seco:** Orujo al que se ha reducido su contenido de agua para evitar la fermentación y asegurar su buena conservación en condiciones apropiadas de almacenamiento.

**4.10 orujo agotado; torta; orujillo:** Torta obtenida después de extraer con disolvente el aceite de orujo.

**4.11 orujo blanco:** Fragmentos de huesos lavados que quedan en el fondo de la tina después de agotar los orujos grasos por el procedimiento de remolido o lavado.

**4.12 alpechín; aguas de vegetación; aguas residuales:** Líquido acuoso residual que se obtiene del proceso de elaboración del aceite de oliva; comprende el agua de constitución de la aceituna, al agua de adición y de lavado y un porcentaje variable de sólido.

**4.13 mosto aceitoso; mosto oleoso:** Líquido constituido por una mezcla de aceite de oliva y de agua de vegetación (alpechines) que lleva en suspensión un porcentaje variable de materias sólidas que han escapado a la retención de los cachos.

**4.14 mosto de prensa:** Mosto oleoso que se desprende de la pasta de aceitunas durante la presión.

**4.15 aceite de oliva:** Aceite constituido por la mezcla de aceite de oliva refinado y de aceite de oliva virgen apto para el consumo en la forma en que se obtiene, y cuyas características fisicoquímicas están fijadas en normas.

**4.16 aceite de oliva refinado:** Aceite obtenido de aceites de oliva vírgenes mediante técnicas de refinado que no provocan modificaciones de la estructura glicéridica inicial, y cuyas características fisicoquímicas están fijadas en normas.

**4.17 aceite de oliva virgen:** Aceite obtenido a partir del fruto del olivo (*Olea europaea*, *Sativa*, Hoffm. y Link), únicamente por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos en condiciones, especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del aceite, que no haya tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y la filtración, con exclusión de los aceites obtenidos por disolventes o por procedimientos de reesterificación y de cualquier mezcla con aceites de otra naturaleza.

**4.18 aceite de oliva virgen lampante:** Aceite de oliva virgen no apto para el consumo en la forma en que se obtiene, cuya puntuación organoléptica es inferior a 3,5 y/o cuya acidez libre expresada en ácido oleico es superior a 3,3 gramos por 100 gramos, y cuyas características fisicoquímicas están fijadas en normas. Está destinado a las industrias de refinado o a usos técnicos.

**4.7 sansa; sansa vergine:** Pasta d'oliva che, dopo essere stata spremuta o centrifugata, contiene ancora un per cento variabile d'acqua e d'olio.

**4.8 sansa stacciata; sansa vagliata:** Sansa passata per un crivello per eliminarne i frammenti di nocciolo più grossi.

**4.9 sansa disidratata; sansa essiccata:** Sansa dal contenuto d'acqua ridotto per evitare rischi di fermentazione e garantirne la stabilità in adeguate condizioni di stoccaggio.

**4.10 sansa esausta:** Pannello ottenuto dopo l'estrazione dell'olio di sansa di oliva con solvente.

**4.11 nocciolino:** Resti di noccioli lavati che restano nel fondo della vasca dopo l'esaurimento della sansa vergine mediante il procedimento di ramacinatura o di lavatura.

**4.12 acqua di vegetazione; acque reflue:** Liquido acquoso residuo ottenuto dal processo di elaborazione dell'olio d'oliva; contiene l'acqua dell'oliva, l'acqua di aggiunta e di lavatura e una percentuale variabile di sostanze solide.

**4.13 mosto oleoso; succo oleoso:** Liquido costituito di una miscela di olio di oliva e di acqua di vegetazione che contiene una percentuale variabile di sostanze solide in sospensione sfuggite alla ritenzione dei ficcoli.

**4.14 succo di prensa:** Mosto oleoso che cola dalla pasta di olive durante la pressione.

**4.15 olio d'oliva:** Olio costituito di un taglio d'olio d'oliva raffinato e di olio d'oliva vergine adatto al consumo tal quale e dalle caratteristiche fisicochimiche fissate in norme.

**4.16 olio d'oliva raffinato:** Olio ottenuto da oli d'oliva vergini mediante tecniche di raffinazione che non provocano modificazioni della struttura glicéridica iniziale e dalle caratteristiche fisicochimiche fissate in norme.

**4.17 olio d'oliva vergine:** Olio ottenuto dai frutti dell'olivo (*Olea europaea*, *sativa*, Hoffm. e Link), unicamente mediante procedimenti meccanici o altri mezzi fisici in condizioni, termiche particolarmente, che non implicino alterazione dell'olio e che non abbia subito nessun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione, ad esclusione degli oli ottenuti con solvente o mediante procedimenti di riesterificazione e di qualsiasi miscela con oli di altra natura.

**4.18 olio d'oliva vergine lampante:** Olio d'oliva vergine, non idoneo al consumo, dal punteggio organoleptico inferiore a 3,5, dall'acidità libera espressa in acido oleico superiore a 3,3 grammi per 100 grammi e dalle caratteristiche fisicochimiche fissate in norme. È destinato alle industrie di raffinazione o a usi tecnici.

**4.19 ordinary [semi-fine] virgin olive oil:** Virgin olive oil suitable for consumption as is, that has an organoleptic rating of 3,5 or more and free acidity, expressed as the oleic acid percentage, of not more than 3,3 % (*m/m*), and that complies with the physico-chemical characteristics laid down in standards.

**4.20 fine virgin olive oil:** Virgin olive oil suitable for consumption as is, that has an organoleptic rating of 5,5 or more and free acidity, expressed as the oleic acid percentage, of not more than 1,5 % (*m/m*), and that complies with the characteristics laid down for this category.

NOTE 4 The Community (EC) standard fixes the free acidity at no more than 2 g oleic acid per 100 g.

**4.21 extra virgin olive oil:** Virgin olive oil suitable for consumption as is, that has an organoleptic rating of 6,5 or more and free acidity, expressed as the oleic acid percentage, of not more than 1 % (*m/m*), that complies with the physico-chemical characteristics laid down in standards.

**4.22 olive kernel oil:** Oil extracted from olive kernels.

**4.23 oil from vegetable water vats:** Oil collected from vegetable water vats.

**4.24 olive pomace oil:** Blend of refined olive pomace oil and virgin olive oil fit for consumption as is, the physico-chemical characteristics of which are laid down in standards.

NOTE 5 This blend may in no case be called "olive oil".

**4.25 crude olive pomace oil:** Oil obtained by treating olive pomace with solvent, excluding oil obtained by re-esterification processes and any mixture with oils of other kinds, the physico-chemical characteristics of which are laid down in standards.

NOTE 6 This oil is intended for subsequent refining for human consumption, or for technical use.

**4.26 refined olive pomace oil:** Oil obtained from crude olive pomace oil by refining methods that do not lead to alterations in the initial glyceridic structure, the physico-chemical characteristics of which are laid down in standards.

NOTE 7 This oil is intended for human consumption either as is or else in blends with virgin olive oil.

**4.27 re-extracted olive pomace oil:** Oil obtained during recrushing of olive pomace.

**4.28 thick oil:** Cloudy oil owing to an excessive amount of water and impurities which lie at the bottom of the storage vats.

**4.19 huile d'olive vierge courante [semi-fine]:** Huile d'olive vierge propre à la consommation en l'état, conforme aux caractéristiques physico-chimiques prescrites dans les normes, dont la note organoleptique est supérieure ou égale à 3,5 et dont l'acidité libre, exprimée en pourcentage d'acide oléique, est d'au plus 3,3 % (*m/m*).

**4.20 huile d'olive vierge fine:** Huile d'olive vierge propre à la consommation en l'état, conforme aux caractéristiques prescrites pour cette catégorie, dont la note organoleptique est supérieure ou égale à 5,5 et dont l'acidité libre, exprimée en pourcentage d'acide oléique, est d'au plus 1,5 % (*m/m*).

NOTE 4 La norme communautaire (CE) fixe l'acidité libre à un maximum de 2 g d'acide oléique pour 100 g.

**4.21 huile d'olive vierge extra:** Huile d'olive vierge propre à la consommation en l'état, conforme aux caractéristiques physico-chimiques prescrites dans les normes, dont la note organoleptique est supérieure ou égale à 6,5 et dont l'acidité libre, exprimée en pourcentage d'acide oléique, est d'au plus 1 % (*m/m*).

**4.22 huile d'amandon d'olive:** Huile extraite des amandons d'olives.

**4.23 huile d'enfer:** Huile récupérée des cuves à margines.

**4.24 huile de grignons d'olives:** Coupage, conforme aux caractéristiques physico-chimiques prescrites dans les normes, d'une huile de grignons d'olive raffinée par une huile d'olive vierge propre à la consommation en l'état.

NOTE 5 Ce coupage ne peut, en aucun cas, être dénommé «huile d'olive».

**4.25 huile de grignons d'olives brute:** Huile, dont les caractéristiques physico-chimiques sont prescrites dans les normes, obtenue par traitement aux solvants des grignons d'olives, à l'exclusion des huiles obtenues par des procédés de réestérification et de tout mélange avec des huiles d'autre nature.

NOTE 6 Cette huile est destinée au raffinage, en vue de son utilisation dans l'alimentation humaine ou pour des usages techniques.

**4.26 huile de grignons d'olives raffinée:** Huile, dont les caractéristiques physico-chimiques sont prescrites dans les normes, obtenue à partir d'huile de grignons d'olives brute, par des techniques de raffinage n'entraînant pas de modification de la structure glycéridique initiale.

NOTE 7 Cette huile est destinée à l'alimentation humaine soit en tant que telle, soit mélangée avec de l'huile d'olive vierge.

**4.27 huile de ressence:** Huile obtenue lors du broyage des grignons noirs.

**4.28 huile épaisse:** Huile trouble, résultant d'un excès d'eau et d'impuretés, qui se trouve au fond des piles.

**4.19 aceite de oliva virgen corriente; aceite de oliva virgen semifino:** Aceite de oliva virgen cuya puntuación organoléptica es igual o superior a 3,5, cuya acidez libre expresada en ácido oleico es como máximo de 3,3 gramos por 100 gramos, y cuyas características fisicoquímicas están fijadas en normas.

**4.20 aceite de oliva virgen fino:** Aceite de oliva virgen cuya puntuación organoléptica es igual o superior a 5,5, cuya acidez libre expresada en ácido oleico es como máximo de 1,5 gramos por 100 gramos, y cuyas características son conformes a las establecidas para esta categoría.

NOTA 4 La norma comunitaria (CE) fija la acidez libre, expresada en ácido oleico, en 2 gramos por 100 gramos, como máximo.

**4.21 aceite de oliva virgen extra:** Aceite de oliva virgen cuya puntuación organoléptica es igual o superior a 6,5, cuya acidez libre expresada en ácido oleico es como máximo de 1 gramo por 100 gramos, y cuyas características fisicoquímicas están fijadas en normas.

**4.22 aceite de almendra de aceituna:** Aceite extraído de la semilla de aceituna.

**4.23 aceite de alpechinera; aceite de infierno:** Aceite recuperado en las alpechineras.

**4.24 aceite de orujo de aceituna:** Mezcla de aceite de orujo de aceituna refinado y de aceite de oliva virgen apto para el consumo en la forma en que se obtiene, cuyas características fisicoquímicas están fijadas en normas.

NOTA 5 Esta mezcla no podrá en ningún caso denominarse «aceite de oliva».

**4.25 aceite de orujo de aceituna bruto:** Aceite obtenido mediante tratamiento por disolvente de orujo de aceituna, con exclusión de los aceites obtenidos por procedimientos de reesterificación y de cualquier mezcla con aceites de otra naturaleza, cuyas características fisicoquímicas están fijadas en normas.

NOTA 6 Este aceite está destinado al refinado para su uso en la alimentación humana o a usos técnicos.

**4.26 aceite de orujo de aceituna refinado:** Aceite obtenido a partir del aceite de orujo de aceituna bruto por técnicas de refinado que no provocan modificación de la estructura glicéridica inicial y cuyas características fisicoquímicas están fijadas en normas.

NOTA 7 Está destinado al consumo humano, tal como se obtiene, o mezclado con aceite de oliva virgen.

**4.27 aceite de remolido:** Aceite obtenido en el remolido del orujo de aceituna graso.

**4.28 aceitón; turbio:** Aceite turbio debido a un exceso de agua e impurezas; se encuentra en el fondo de los depósitos de almacenamiento.

**4.19 olio d'oliva vergine corrente; olio d'oliva vergine semifino:** Olio d'oliva vergine dal punteggio organolettico pari o superiore a 3,5, dall'acidità libera massima espressa in acido oleico di 3,3 grammi per 100 grammi e dalle caratteristiche fisicochimiche fissate in norme.

**4.20 olio d'oliva vergine fino:** Olio d'oliva vergine dal punteggio organolettico pari o superiore a 5,5, dall'acidità libera massima espressa in acido oleico di 1,5 grammi per 100 grammi e dalle caratteristiche conformi a quelle fissate per questa categoria.

NOTA 4 La norma comunitaria (CE) fissa l'acidità libera massima espressa in acido oleico a 2 grammi per 100 grammi.

**4.21 olio d'oliva extra vergine:** Olio d'oliva vergine dal punteggio organolettico pari o superiore a 6,5, dall'acidità libera massima espressa in acido oleico di un grammo per 100 grammi e dalle caratteristiche fisicochimiche fissate in norme.

**4.22 olio di mandorla di oliva:** Olio estratto dal seme dell'oliva.

**4.23 olio d'inferno:** Olio raccolto dai tini d'inferno.

**4.24 olio di sansa di oliva:** Taglio di olio di sansa di oliva raffinato e di olio d'oliva vergine adatto al consumo tal quale e dalle caratteristiche fisicochimiche fissate in norme.

NOTA 5 Questo taglio non può, in nessun caso, essere denominato «olio d'oliva».

**4.25 olio di sansa di oliva grezzo:** Olio ottenuto mediante trattamento con solvente delle sanse di oliva, con esclusione degli oli ottenuti mediante procedimenti di riesterificazione, e di qualsiasi miscela con oli di altra natura e dalle caratteristiche fisicochimiche fissate in norme.

NOTA 6 È destinato a ulteriore raffinazione per il consumo umano o per usi tecnici.

**4.26 olio di sansa di oliva raffinato:** Olio ottenuto dall'olio di sansa di oliva grezzo mediante tecniche di raffinazione che non provocano modificazioni della struttura glicéridica iniziale e dalle caratteristiche fisicochimiche fissate in norme.

NOTA 7 È destinato al consumo umano, sia tal quale, sia mescolato con olio d'oliva vergine.

**4.27 olio lavato:** Olio ottenuto mediante rimacinatura con acqua della sansa vergine.

**4.28 olio torbido:** Olio denso per eccesso di acqua e di impurezze; trovasi nel fondo dei depositi di magazzinaggio.

## 5 Sensory analysis terms

**5.1 sensory analysis:** Examination of the organoleptic attributes of a product by the sense organs.

**5.2 organoleptic:** Describes any attribute of a product which can be perceived by the sense organs.

**5.3 tasting:** Operation which involves perceiving, analysing and judging the organoleptic attributes, particularly the olfactory, gustatory, tactile and kinaesthetic attributes of a food product.

**5.4 taster:** Perspicacious, sensitive person who has been selected and trained to evaluate the organoleptic attributes of a food product.

**5.5 expert taster:** Taster who is specialized in the sensory analysis of a specific product and has a basic understanding of the preparation of the product and of market preferences.

**5.6 tasting panel:** Group of specially selected and trained assessors or judges who assemble to perform the sensory analysis of the product under controlled conditions.

**5.7 flavour:** Combination of olfactory, gustatory, tactile and kinaesthetic sensations which enable an assessor to identify a food and establish a multi-level, favourable or unfavourable, criterion thereon.

**5.8 fruity:** Flavour reminiscent of both the odour and taste of sound, fresh fruit picked at optimum ripeness.

**5.9 aftertaste:** Combination of sensations perceived after the stimulus has disappeared from the mouth and which differ from the sensations perceived beforehand.

## 5 Termes d'analyse sensorielle

**5.1 analyse sensorielle:** Examen des propriétés organoleptiques d'un produit par les organes des sens.

**5.2 organoleptique:** Qualifie une propriété d'un produit perceptible par les organes des sens.

**5.3 dégustation:** Opération qui consiste à percevoir, analyser et juger les caractères organoleptiques, en particulier les caractères olfactogustatifs, tactiles et kinesthésiques, d'un produit alimentaire.

**5.4 dégustateur:** Personne perspicace, sensible, sélectionnée et entraînée pour évaluer les caractères organoleptiques d'un produit alimentaire.

**5.5 expert-dégustateur:** Dégustateur spécialisé dans l'analyse sensorielle d'un produit déterminé et ayant les connaissances fondamentales en matière d'élaboration dudit produit et des préférences du marché.

**5.6 groupe de dégustateurs; jury de dégustation:** Ensemble des sujets ou juges ayant fait l'objet d'une sélection et d'un entraînement spéciaux, qui se réunissent pour effectuer, sous des conditions contrôlées, l'analyse sensorielle du produit.

**5.7 flaveur:** Ensemble des perceptions olfactives, tactiles et kinesthésiques permettant à un sujet d'identifier un produit alimentaire et d'établir, à différents niveaux, un critère favorable ou défavorable sur ledit produit.

**5.8 fruité:** Flaveur qui rappelle à la fois l'odeur et le goût du fruit sain et frais, récolté au stade optimum de maturité.

**5.9 arrière-goût:** Ensemble des sensations perçues après disparition du stimulus de la bouche et qui diffèrent de celles perçues préalablement.

## 5 Términos de análisis sensorial

**5.1 análisis sensorial:** Examen de los caracteres organolépticos de un producto mediante los sentidos.

**5.2 organoléptico:** Califica toda propiedad de un producto susceptible de ser percibida por los órganos de los sentidos.

**5.3 cata:** Operación que consiste en percibir, analizar y juzgar los caracteres organolépticos, y más particularmente los olfatogustativos, táctiles y quíestéticos de un producto alimenticio.

**5.4 catador:** Persona perspicaz, sensible, seleccionada y entrenada, que estima con los órganos de sus sentidos los caracteres organolépticos de un alimento.

**5.5 experto catador:** Catador especializado en el análisis sensorial de un determinado producto y que posee conocimientos básicos sobre la elaboración del mismo y las preferencias del mercado.

**5.6 grupo de catadores; panel de cata:** Conjunto de sujetos o jueces que han sido especialmente seleccionados y entrenados y que se reúnen para efectuar, bajo condiciones controladas, el análisis sensorial del producto.

**5.7 flavor:** Conjunto de percepciones de estímulos olfatogustativos, táctiles y quíestéticos que permiten a un sujeto identificar un alimento y establecer un criterio, a distintos niveles, de agrado o desagrado.

**5.8 frutado:** Flavor que recuerda el olor y gusto del fruto sano, fresco y recogido en el punto óptimo de su maduración.

**5.9 regusto:** Conjunto de sensaciones percibidas después de haber desaparecido el estímulo de la boca, distintas a las percibidas previamente.

## 5 Termini per l'analisi sensoriale

**5.1 analisi sensoriale:** Esame dei caratteri organolettici di un prodotto mediante i sensi.

**5.2 organolettico:** Qualifica ogni proprietà di un prodotto che può essere percepita dai sensi.

**5.3 assaggio; degustazione:** Operazione consistente nel percepire, analizzare e giudicare i caratteri organolettici e, più particolarmente, i caratteri olfatogustativi, tattili e chinestesici di un prodotto alimentare.

**5.4 assaggiatore:** Persona perspicace, sensibile, scelta e allenata, che stima i caratteri organolettici di un prodotto alimentare con gli organi dei sensi.

**5.5 esperto assaggiatore:** Assaggiatore specializzato nell'analisi sensoriale di un prodotto dato e con cognizioni di base sulla sua elaborazione e sulle preferenze del mercato.

**5.6 gruppo di assaggiatori; panel di assaggio:** Insieme di soggetti o giudici, specialmente scelti e allenati, che si riuniscono per eseguire, in condizioni controllate, l'analisi sensoriale del prodotto.

**5.7 flavor:** Insieme di percezioni di stimoli olfatogustativi, tattili e chinestesici che permette a un soggetto di identificare un alimento e stabilire un criterio, a differenti livelli, favorevole o sfavorevole sul prodotto.

**5.8 fruttato:** Flavor che ricorda l'odore e il gusto del frutto sano, fresco e raccolto al punto ottimo di maturazione.

**5.9 retrogusto:** Insieme di sensazioni percepite dopo essere sparito lo stimolo dalla bocca e differenti da quelle prima percepite.



## Alphabetical index

### A

aftertaste 5.9  
ageing 1.6  
analysis, sensory 5.1  
applicator, automatic, paste 3.31  
applicator, mat 3.30  
automatic mat loader 3.31  
automatic paste applicator 3.31

### B

bag filter 3.61  
beating 2.4  
beating pole 2.5  
branch shaker 2.8

### C

catching net 2.13  
central needle 3.34  
centrifugal separator 3.52  
centrifugation 3.51  
centrifugation, continuous 3.3  
centrifuge 3.52  
centrifuge, clarifying 3.55  
clamp, gripping 2.10  
clarification 3.54  
clarifying centrifuge 3.55  
classic system 3.2  
cold pressing 3.42  
collecting dish 3.58  
collecting mat 2.13  
continuous centrifugation 3.3  
crude olive pomace oil 4.25  
crusher, grooved cylinder 3.18  
crusher, hammer 3.20  
crusher, olive pomace 3.22  
crusher, roller 3.21  
crusher, toothed disc 3.19

### D

decantation 3.56  
decanter 3.57  
decanting tanks 3.49  
defatted pitted olive paste 4.3  
defatted stoned olive paste 4.3  
deleafaer 3.14  
depleted olive pomace 4.10  
depletion 3.4  
difficult paste 4.4  
disc, metal 3.36  
dish, collecting 3.58  
dregs 4.6  
dried olive pomace 4.9

### E

emulsion 3.59  
endocarp 1.1  
epicarp 1.5  
expert taster 5.5  
extra-virgin olive oil 4.21  
extracted olive pomace 4.10  
extraction 3.4  
extractor, partial 3.28

### F

fallen olive 1.9  
filter, bag 3.61  
filter, press 3.61  
filter, rotating 3.62  
filter, rotatory 3.62  
filtration 3.60  
fine virgin olive oil 4.20  
flavour 5.7  
fragments, pit 4.11  
fresh olive 1.8  
fruit storage area 3.7  
fruity 5.8

### G

golden olives 1.7  
gripping clamp 2.10  
grooved cylinder crusher 3.18

### H

hammer crusher 3.20  
hand picking 2.3  
harvester, umbrella 2.11  
harvesting, olive 2.1

### J

juice, oily 4.13  
juice, press 4.14

### K

kernel 1.2  
kernel oil, olive 4.22

### L

lacerator 3.24  
"lampante" virgin olive oil 4.18  
leaf separation 3.13  
leaf-separator 3.14  
load 3.32  
loading, mat 3.29  
loft, olive 3.8

### M

mat applicator 3.30  
mat loader, automatic 3.31  
mat loading 3.29  
mat unloader 3.40  
mat unloading 3.39  
mat, collecting 2.13  
mat, olive 3.35  
mat, pulp 3.35  
mesocarp 1.3  
metal disc 3.36  
mill, oil 3.1  
mill, olive 3.1  
miller 3.5  
mixer 3.26  
mixer, thermo- 3.27  
mixing 3.25  
must, oily 4.13

### N

needle press 3.45  
needle, central 3.34  
net, catching 2.13

### O

oil from vegetable water vats 4.23  
oil mill 3.1  
oil storage area 3.9  
oil tank 3.10  
oil vat 3.10  
oil, olive 4.15  
oil, thick 4.28  
oil-bearing parenchyma 4  
oily juice 4.13  
oily must 4.13  
olive harvesting 2.1  
olive kernel oil 4.22  
olive loft 3.8  
olive mat 3.35  
olive mill 3.1  
olive oil 4.15  
olive oil producer 3.5  
olive oil, refined 4.16  
olive oil, virgin 4.17  
olive paste 4.1  
olive paste, defatted pitted 4.3  
olive paste, defatted stoned 4.3  
olive paste, pitted 4.2  
olive paste, stoned 4.2  
olive picker 2.2  
olive pomace 4.7  
olive pomace crusher 3.22  
olive pomace oil 4.24  
olive pomace oil, crude 4.25  
olive pomace oil, re-extracted 4.27  
olive pomace oil, refined 4.26  
olive pomace, depleted 4.10  
olive pomace, dried 4.9  
olive pomace, extracted 4.10  
olive pomace, screened 4.8  
olive pre-crusher 3.23  
olive washer 3.17  
olive, fallen 1.9  
olive, fresh 1.8  
olives turning colour 1.7  
olives, golden 1.7  
ordinary virgin olive oil 4.19  
organoleptic 5.2

### P

panel, tasting 5.6  
parenchyma, oil-bearing 1.4  
partial extractor 3.28  
paste applicator, automatic 3.31  
paste, difficult 4.4  
paste, olive 4.1  
picker, olive 2.2  
pit 1.1  
pit fragments 4.11  
pitted olive paste 4.2  
pitter 3.16  
pitting 3.15  
platform, press 3.33

pole, beating 2.5  
 pomace oil, olive 4.24  
 pomace, olive 4.7  
 pre-crusher, olive 3.23  
 press 3.44  
 press filter 3.61  
 press juice 4.14  
 press platform 3.33  
 press table 3.33  
 press, needle 3.45  
 pressing 3.41  
 pressing handling 3.47  
 pressing management 3.47  
 pressing, cold 3.42  
 pressing, second 3.43  
 pulp mat 3.35

**R**

rake 2.7  
 raking 2.6  
 recrushing 3.53  
 re-extracted olive pomace oil 4.27  
 refined olive oil 4.16  
 refined olive pomace oil 4.26  
 residual water 4.12  
 residue 4.10  
 roller crusher 3.21  
 rotating filter 3.62  
 rotatory filter 3.62  
 run-off 3.38

**S**

screen, vibration 3.48  
 screened olive pomace 4.8

second pressing 3.43  
 sediment 4.5  
 semi-fine virgin olive oil 4.19  
 sensory analysis 5.1  
 separation, leaf 3.13  
 separator, centrifugal 3.52  
 settling tanks 3.49  
 shaker 2.8  
 shredder 3.24  
 skin 1.5  
 sludge 4.6  
 sorting machine 3.12  
 stand 2.14  
 stone 1.1  
 stone fragments 4.11  
 stoned olive paste 4.2  
 stoner 3.16  
 stoning 3.15  
 storage area 3.7  
 super-press 3.46

**T**

table, press 3.33  
 tank, oil 3.10  
 tanks, decanting 3.49  
 tanks, settling 3.49  
 tarpaulin 2.12  
 taster 5.4  
 taster, expert 5.5  
 tasting 5.3  
 tasting panel 5.6  
 thermo-mixer 3.27  
 thick oil 4.28  
 toothed disc crusher 3.19

trojal 3.11  
 trolley 3.37  
 trunk shaker 2.9

**U**

umbrella harvester 2.11  
 unloader, mat 3.40  
 unloading, mat 3.39

**V**

vat, oil 3.10  
 vat, vegetable water 3.50  
 vegetable water 4.12  
 vegetable water vat 3.50  
 vibration screen 3.48  
 vibrator 2.9  
 virgin olive oil 4.17  
 virgin olive oil, extra- 4.21  
 virgin olive oil, fine 4.20  
 virgin olive oil, "lampante" 4.18  
 virgin olive oil, ordinary 4.19  
 virgin olive oil, semi-fine 4.19

**W**

washer, olive 3.17  
 water, residual 4.12  
 water, vegetable 4.12  
 water, vegetable, vat 3.50

**Y**

yard 3.6

## Index alphabétique

### A

aiguille centrale 3.34  
aire de stockage 3.7  
amande 1.2  
amandon 1.2  
analyse sensorielle 5.1  
arrière-goût 5.9

### B

bâche 2.12  
bacs de décantation 3.49  
bassin d'enfer 3.50  
bassins de décantation 3.49  
boue 4.5  
broyeur à cylindres striés 3.18  
broyeur à disques dentés 3.19  
broyeur à marteaux 3.20  
broyeur à meules 3.21  
broyeur à ressence 3.22

### C

cave 3.9  
cellier 3.9  
centrifugation 3.51  
centrifugation en continu 3.3  
centrifugeuse 52  
charge 3.32  
chariot 3.37  
chevalet 2.14  
clarificateur 3.55  
clarification 3.54  
concasseur 3.23  
conduite de la presse 3.47  
cour 3.6  
crasses 4.6  
cueillette manuelle 2.3  
cuve à huile 3.10  
cuve à margines 3.50

### D

décantation 3.56  
décanteur 3.57  
décrochage 3.38  
dégustateur 5.4  
dégustation 5.3  
dénoyer 3.15  
dénoyauteuse 3.16  
descourtinage 3.39  
descourtineur 3.40  
deuxième pression 3.43  
dilacérateur 3.24  
disque métallique 3.36  
doseur 3.30

### E

eau de végétation 4.12  
eaux résiduelles 4.12  
effeuiller 3.13  
effeuilleuse 3.14  
émulsion 3.59  
endocarpe 1.1  
enscourtinage 3.29  
épicarpe 1.5  
épuisement 3.4

espérances 3.49  
estive 3.9  
expert-dégustateur 5.5  
extracteur partiel 3.28

### F

fèces 4.6  
feuille à huile 3.58  
filet 2.13  
filtrage 3.60  
filtre rotatif 3.62  
filtre-presse 3.61  
filtre-sac 3.61  
flaveur 5.7  
fond de pile 4.5  
formateur automatique de la charge 3.31  
fruité 5.8

### G

gaulage 2.4  
gaule 2.5  
grenier à olives 3.8  
grignon blanc 4.11  
grignon brut 4.7  
grignon déshydraté 4.9  
grignon épuisé 10  
grignon noir 4.7  
grignon séché 4.9  
grignon tamisé 4.8  
grignon vierge 4.7  
groupe de dégustateurs 5.6

### H

huile d'amandon d'olive 4.22  
huile d'enfer 4.23  
huile d'olive 4.15  
huile d'olive raffinée 4.16  
huile d'olive vierge 4.17  
huile d'olive vierge courante 4.19  
huile d'olive vierge extra 4.21  
huile d'olive vierge fine 4.20  
huile d'olive vierge lampante 4.18  
huile d'olive vierge semi-fine 4.19  
huile de grignons d'olives 4.24  
huile de grignons d'olives brute 4.25  
huile de grignons d'olives raffinée 4.26  
huile de ressence 4.27  
huile épaisse 4.28  
huilerie d'olives 3.1

### J

jury de dégustation 5.6  
jus de presse 4.14  
jus huileux 4.13

### L

laveuse d'olives 3.17  
lie 4.6

### M

maie 3.33  
maître de moulin 5  
malaxage 3.25  
malaxeur 3.26

margines 4.12  
mésocarpe 1.3  
moulin à huile d'olive 3.1  
moulinier 3.5  
moût huileux 4.13

### N

noyau 1.1

### O

olivades 2.1  
olivaion 2.1  
olive en robe de moine 1.7  
olive fraîche 1.8  
olive rougeote 1.7  
olive tombée 1.9  
olive tournante 1.7  
oliveur 2.2  
organoleptique 5.2

### P

parenchyme oléifère 1.4  
pâte d'olives 4.1  
pâte d'olives dénoyautées 4.2  
pâte d'olives dénoyautées déshuilée 4.3  
pâte difficile 4.4  
pâte fluente 4.4  
patio 3.6  
peau 1.5  
peignage 2.6  
peigne 2.7  
pile à huile 3.10  
pince de préhension 2.10  
préconcasseur à olives 3.23  
presse 3.44  
presse à aiguille 3.45  
pressée 3.41  
pressurage 3.41  
pressurage à froid 3.42  
pulpe 1.3

### R

réceptacle à panneaux déployables 2.11  
récepteur 2.11  
répartiteur 3.30  
répartiteur automatique de la pâte 3.31  
ressence 3.53

### S

séparateur centrifuge 3.52  
super-presse 3.46  
système classique 3.2  
système continu par centrifugation 3.3

### T

tamis vibrant 3.48  
thermomalaxeur 3.27  
trieuse 3.12  
trojal 3.11

### V

vases florentines 3.49  
véraison 1.6  
vibreur 2.9

## Índice alfabético

### A

aceite de almendra de aceituna 4.22  
 aceite de alpechinera 4.23  
 aceite de infierno 4.23  
 aceite de oliva 4.15  
 aceite de oliva refinado 4.16  
 aceite de oliva virgen 4.17  
 aceite de oliva virgen corriente 4.19  
 aceite de oliva virgen extra 4.21  
 aceite de oliva virgen fino 4.20  
 aceite de oliva virgen lampante 4.18  
 aceite de oliva virgen semifino 4.19  
 aceite de orujo de aceituna 4.24  
 aceite de orujo de aceituna bruto 4.25  
 aceite de orujo de aceituna refinado 4.26  
 aceite de remolido 4.27  
 aceitón 4.28  
 aceituna caída 1.9  
 aceituna de color cambiante 1.7  
 aceituna de enero 1.7  
 aceituna de soleo 1.9  
 aceituna fresca 1.8  
 aceituna pintona 1.7  
 aceitunera 2.2  
 aceitunero 2.2  
 agotamiento 3.4  
 aguas de vegetación 4.12  
 aguas residuales 4.12  
 aguja central 3.34  
 alberquillas 3.49  
 almacén 3.9  
 almazara 3.1  
 almendra 1.2  
 alpechín 4.12  
 alpechinera 3.50  
 análisis sensorial 5.1

### B

banco 2.14  
 batido 3.25  
 batidora 3.26  
 bodega 3.9  
 borra 4.6

### C

caballo 2.14  
 capacheta 3.35  
 capacho 3.35  
 cargo 3.32  
 carro 3.37  
 castillo 3.32  
 cata 5.3  
 catador 5.4  
 centrifugación 3.51  
 centrifugadora 3.52  
 clarificación 3.54  
 clarificadora 3.55  
 cogedor 2.2  
 cogida 2.1  
 conducción del prensado 3.47  
 cuba 3.10

### D

decantación 3.56  
 decantador 3.57

depósito 3.10  
 depósitos de decantación 3.49  
 descapachado 3.39  
 descapachador 3.40  
 descuelgue 3.38  
 deshojadora 3.14  
 deshojar 3.13  
 deshuesadora 3.16  
 deshuesar 3.15  
 dilacerador 3.24  
 discos metálicos 3.36  
 dosificador 3.30

### E

empiedro 3.21  
 emulsión 3.59  
 encapachado 3.29  
 enero 1.6  
 escalera 2.14  
 experto catador 5.5  
 extractor parcial 3.28

### F

faldón 2.12  
 filtración 3.60  
 filtro prensa 3.61  
 filtro rotativo 3.62  
 filtro saco 3.61  
 flavor 5.7  
 fondo de decantación 4.5  
 formador automático de cargo  
 formador de cargo 3.30  
 frutado 5.8

### G

granero de aceitunas 3.8  
 grupo de catadores 5.6

### H

heces 4.6  
 hueso 1.1

### I

infierno 3.50

### L

lavadora de aceitunas 3.17  
 limpiadora 3.12  
 lona 2.12

### M

maestro de almazara 3.5  
 manejo de la prensa 3.47  
 mesocarpio 1.3  
 molino 3.1  
 mosto aceitoso 4.13  
 mosto oleoso 4.13  
 mosto de prensa 4.14

### O

ordeño 2.3  
 organoléptico 5.2  
 orujillo 4.10  
 orujo 4.7  
 orujo agotado 4.10

orujo blanco 4.11  
 orujo deshidratado 4.9  
 orujo graso 4.7  
 orujo seco 4.9  
 orujo tamizado 4.8

### P

panel de cata 5.6  
 parénquima oleífero 1.4  
 pasta de aceitunas 4.1  
 pasta de aceitunas deshuesadas 4.2  
 pasta de aceitunas deshuesadas agotada 4.3  
 pasta difícil 4.4  
 patio 3.6  
 peinado 2.6  
 peine 2.7  
 piel 1.5  
 pila 3.32  
 pinzas de presión 2.10  
 plato 3.33  
 premolido de aceitunas 3.23  
 prensa 3.44  
 prensa de aguja 3.45  
 prensado 3.41  
 presión en frío 3.42  
 pulpa 1.3

### R

recogedor 3.58  
 red 2.13  
 regusto 5.9  
 remolido 3.53  
 repartidor 3.30  
 repartidor automático de pasta 3.31

### S

sacudidor 2.8  
 segunda presión 3.43  
 separador 3.52  
 sistema clásico 3.2  
 sistema continuo por centrifugación 3.3  
 sombrilla receptora 2.11  
 superprensa 3.46

### T

tamiz vibratorio 3.48  
 telón 2.12  
 termobatidora 3.27  
 tina 3.10  
 triturador de cilindros estriados 3.18  
 triturador de discos dentados 3.19  
 triturador de martillos 3.20  
 triturador de muelas 3.21  
 triturador de remolido 3.22  
 trojal 3.11  
 troje 3.7  
 torre 3.32  
 torta 4.10  
 turbio 4.28

### V

vara 2.5  
 vareo 2.4  
 vibrador 2.9

## Indice alfabetico

### A

abbacchiatura 2.4  
 acqua di vegetazione 4.12  
 acque reflue 4.12  
 analisi sensoriale 5.1  
 area di stoccaggio 3.7  
 assaggiatore 5.4  
 assaggio 5.3

### B

bacchiatura 2.4  
 bacchio 2.5  
 brucatura 2.3  
 buccia 1.5

### C

carico 3.32  
 carrello-piatto 3.37  
 carrello con foratina centrale 3.37  
 cavalletto 2.14  
 centrifuga 3.52  
 centrifugazione 3.51  
 cernitrice 3.12  
 chiarificazione 3.54  
 chiarificatore 3.55  
 cortile 3.6

### D

decantatore 3.57  
 decantazione 3.56  
 defogliatore 3.14  
 degustazione 5.3  
 diaframma 3.35  
 dilaceratore 3.24  
 dischi metallici 3.36  
 dosatore 3.30

### E

emulsione 3.59  
 esaurimento 3.4  
 esperto assaggiatore 5.5  
 estrattore parziale 3.28

### F

fanghi 4.6  
 fanghi di deposito 4.6  
 fango 4.5  
 filtrazione 3.60  
 filtropressa 3.61  
 filtrosacco 3.61  
 filtro rotativo 3.62  
 fiscolo 3.35  
 flavor 5.7  
 foratina centrale 3.34  
 frantoio 3.1  
 frantoio a cilindri scanalati 3.18  
 frantoio a dischi dentati 3.19  
 frantoio a macelli o molazza 3.21  
 frantoio a martelli 3.20  
 frantoista 3.5  
 fruttato 5.8

### G

gramolatrice 3.26  
 gramolatura 3.25  
 guida 3.34  
 gruppo di assaggiatori 5.6

### I

invaiaura 1.6

### L

lavatrice di olive 3.17

### M

mandorla 1.2  
 magazzino 3.9  
 maneggio della pressa 3.47  
 mesocarpo 1.3  
 mosto oleoso 4.13

### N

nocciolino 4.11  
 nocciolo 1.1

### O

oleificio 3.1  
 olio d'inferno 4.23  
 olio di mandorla di oliva 4.22  
 olio di sansa di oliva 4.24  
 olio di sansa di oliva grezzo 4.25  
 olio di sansa di oliva raffinato 4.26  
 olio d'oliva 4.15  
 olio d'oliva extra vergine 4.21  
 olio d'oliva raffinato 4.16  
 olio d'oliva vergine 4.17  
 olio d'oliva vergine corrente 4.19  
 olio d'oliva vergine fino 4.20  
 olio d'oliva vergine lampante 4.18  
 olio d'oliva vergine semifino 4.19  
 olio lavato 4.27  
 olio torbido 4.28  
 olivaio 3.8  
 olive cadute 1.9  
 olive cangianti 1.7  
 olive da cascola 1.9  
 olive fresche 1.8  
 ombrello intercettatore 2.11  
 organolettico 5.2

### P

panel di assaggio 5.6  
 parenchima oleifero 1.4  
 pasta difficile 4.4  
 pasta di olive 4.1  
 pasta di olive snocciolate 4.2  
 pasta di olive snocciolate esausta 4.3  
 pelle 1.5

pettinatura 2.6  
 pettine 2.7  
 piatto 3.33, 3.58  
 pinza da presa 2.10  
 polpa 1.3  
 prefrangitore per olive 3.23  
 pressa 3.44  
 pressa con foratina centrale 3.45  
 pressione a freddo 3.42  
 produttore d'olio 3.5

### R

raccogliatore 3.58  
 raccogliatore di olive 2.2  
 raccolta a mano 2.3  
 raccolta delle olive 2.1  
 rete 2.13  
 retrogusto 5.9  
 rimacinatore 3.22  
 rimacinatura con acqua 3.53

### S

sansa 4.7  
 sansa disidratata 4.9  
 sansa esausta 4.10  
 sansa essiccata 4.9  
 sansa stacciata 4.8  
 sansa vagliata 4.8  
 sansa vergine 4.7  
 scaricatore 3.40  
 scarico 3.39  
 scotitore 2.8  
 seconda pressione 3.43  
 separatore centrifugo 3.52  
 sfogliare 3.13  
 sgancio 3.38  
 sistema classico 3.2  
 sistema continuo per centrifugazione 3.3  
 snocciolare 3.15  
 snocciolatrice 3.16  
 spremitura 3.41  
 stratificatore 3.30  
 stratificatore meccanico 3.31  
 stratificazione 3.29  
 succo oleoso 4.13  
 succo di pressa 4.14  
 superpressa 3.46

### T

telone 2.12  
 termogramolatrice 3.27  
 tini d'inferno 3.50  
 trojal 3.11

### V

vaglio 3.48  
 vasca per l'olio 3.10  
 vasche di acque di vegetazione 3.50  
 vasche di decantazione 3.49  
 vibratore 2.9

---

---

**ICS 65.060.70; 65.040.20; 01.040.65**

**Descriptors:** agricultural equipment, agricultural machinery, olive-tree, olive oil, vocabulary./**Descripteurs:** matériel agricole, machine agricole, olivier, huile d'olive, vocabulaire.

Price based on 24 pages/Prix basé sur 24 pages

---

---

