



Università
Ca' Foscari
Venezia

Corso di Laurea magistrale (*ordinamento*
L.M. 4-12)

in Lingue e istituzioni economiche e
giuridiche dell'Asia e dell'Africa
Mediterranea

Tesi di Laurea

—

Ca' Foscari
Dorsoduro 3246
30123 Venezia

Processo di oleificazione e politiche in materia di valorizzazione degli oli pregiati.

Repertorio terminografico italiano-cinese,
cinese-italiano

Relatore

Prof. Franco Gatti

Correlatore

Prof.ssa Magda Abbiati

Laureando

Federica Barone

Matricola 823240

Anno Accademico

2013 / 2014

A mamma e papà.

Indice Generale

前言	5
Prefazione.....	11
1 L'olio Vergine di oliva: processo di trasformazione e individuazione dei parametri critici per il miglioramento del prodotto finale	15
1.1 La raccolta	15
1.1.1 Metodi di raccolta	15
1.2 Le operazioni di post - raccolta	19
1.2.1 Il trasporto e lo stoccaggio delle olive.....	19
1.2.2 Defogliazione e lavaggio	21
1.3 Fasi antecedenti l'estrazione dell'olio : preparazione della pasta di olive e gramolazione	23
1.3.1 Preparazione della pasta di olive : la fase di molitura o frangitura	23
1.3.2 La fase di gramolatura della pasta di olive	25
1.4 Sistemi di oleificazione.....	27
1.4.1 Il sistema discontinuo : estrazione per pressione.....	28
1.4.2 Il sistema discontinuo : estrazione per percolamento	31
1.4.3 Il sistema continuo della centrifugazione : decanter a due o a tre fasi.....	32
1.5 Fase finale : la separazione dell'olio dal mosto oleoso	34
2 I fattori biotici influenzanti le caratteristiche del prodotto e patrimonio olivicolo in Italia e in Cina.....	36
2.1 Fattori biotici.....	36
2.1.1 Lo stato di maturazione del frutto	36
2.1.2 Ambiente.....	39
2.1.3 Cultivar.....	41
2.2 Classificazione botanica dell'olivo	42
2.3 L'olivo in Italia e le principali cultivar pugliesi.....	43
2.4 L'olivo in Cina e principali cultivar.....	50

3	Qualità e politiche in materia di qualità e classificazione commerciale degli oli	53
3.1	La qualità dell'olio vergine d'oliva e le politiche in materia di valorizzazione degli oli pregiati	54
3.1.1	L'assenza di difetti e il COI - Panel test	55
3.1.2	La purezza	58
3.1.3	La genuinità	58
3.1.4	L'equilibrio chimico	58
3.1.5	La tipicità : oli DOP e IGP	59
3.2	L'olio da agricoltura biologica	61
3.3	Le classi merceologiche degli oli	62
	Schede terminografiche	65
	Schede bibliografiche	161
	Glossario italiano-cinese	165
	Glossario cinese-italiano	168
	Commento linguistico	171
1.	Morfologia	171
1.1	Sovrapposizione di classi grammaticali	171
1.2	Suffissi e affissi	172
2.	Prestiti linguistici	173
3.	Lingua naturale e linguaggio settoriale	174
3.1	Polisemia	174
3.2	Sinonimia	175
	Bibliografia	176

前言

本论文以建立关于油橄榄果实采收、榨油与加工利用相关内容的意大利语和汉语的专业术语数据库为主要内容，上述环节既是油橄榄生产最后的主要环节，也是提高油橄榄经济效益的关键环节。橄榄种植和橄榄油制造所需的复杂工艺使这项技术一直处于研究者的关注中。由于不同的器械会影响到橄榄油的质量，此文讲将介绍传统工艺和果实生长对产品的影响。我毕业论文是由三个部分组成的。第一个部分分三章。第二个部分是一个意汉的专业术语数据库，在第三个部分通过我的研究调查，我将解释并分析对于意大利语和中文区别。

在第一章节中，我来介绍制造特级初榨橄榄油的过程。橄榄，熟于十一月至十二月间，能直接食用，也可以转化为别的产品。选择最合适的时间进行采收，是最重要的难题。从理论上讲，当果实达到生理完全成熟时，进行采收最为理想，因为完全成熟的果实含油率最高，油质最好。但是事实上，由于橄榄园中不同品种，不同单株，果实其成熟期不相一致。整个橄榄油的生产过程中，最易损的部分便是采收果实了。采收不利的方式能影响到结果，为了保证加工质量最好是避免损伤果实。果实采收后必须及时运到油厂和把采收的橄榄妥善存放，为了避免果实变化，尤其是其本身的化学反应。在存放时最好是不要把大量果实堆积在一起，而正确的方式是存放在阴凉通风良好的立

体单层。下面我来介绍一下果实分类的过程，把橄榄按成熟的程度来区分开，同时把腐烂的果实剔除，然后用洗果机除去果实的叶，枝，泥土等杂质；然后用粉碎机进行粉碎使果核被碎成 3 - 4 毫米的小块，才再用搅拌机进行搅拌，搅拌不但把果浆中细小的油滴凝聚为较大的油滴，并防止形成乳液。果浆充分融合，有利于以后固体(油渣)，液体(油和水混合体)分离。下面我来介绍榨油的方法。第一个和在意大利最常用的方式就是压榨法，就是说用手控铺浆机将果浆铺在圆形的绳垫上，然后，将其逐一套装在一个有中心管柱的圆盘上。所铺果浆在压榨时果浆就会外溢。第二个办法是滤油法，果浆在一个过滤槽内受到搅拌。槽的下斜方有许多缝隙，有一组带有 6000 个金属薄片的机械装置，每个金属薄片缓慢地插入缝隙，推入果浆又抽出。这个动作不断进行，由于果浆中的水和油的表面张力不同，油较易附在金属薄片表面，使油随着金属薄片抽出而滤出，看起来好像油从缝中滤出，所以称滤油法。第三和最终方法是离心法。离心作用通过高速旋转讲固液混合相分离的方法。按照业内专家的反馈，用压榨法进行榨油，出油率高，油质最好，设备投资少，机械操作和维修保养技术简单，美中不足的是所用机械占车间面积大，压榨要用尼龙绳垫，使用劳动力多，劳动强度大；用过滤油法进行榨油，所需劳动较少，劳动强度低，设备耐用，油质好，但是出油率低，只能滤出果实全部含油量的 70%。最后，用离心法进行榨油，设备占用车间面积小，操作工人最少，劳动强度最低。但是设备投资大，耗油多，操作和维修技术要求高，出油率较低，油质较差。

在第二章节中，会介绍橄榄油质量的差异受到橄榄种类(种类和形态:大小，形状，叶子的色泽，果实的花朵方面的差异)生长环境，采收方式等方面差别的影响。世界上所有的植物，都是由低级种类发展到高级的种类。植物分类学将油橄榄列为:被子植物门，木兰纲，玄参目，木犀科，木犀榄属。在木犀榄属中大概有 40 个中。油橄榄属于木犀榄属种，它的学名是 *Olea europaea* L.。由于人类对油橄榄的长期栽培，在生产过程中产生了变异，使油橄榄被分为两个亚种:野生油橄榄亚种和栽培油橄榄亚种。栽培油橄榄(又称油橄榄)是常绿乔木，树的高度因品种而不同，不控制的话，可达到 15-20 米高，但是这样高的树会给采收带来很大的困难，所以一般栽培种的高度控制在 7-8 米。油橄榄果实为核果。果实是由果皮，果肉，果核组成的。果皮是一层膜质的薄皮，果肉是肥厚的肉质层，富含油脂。果核(又称种子)，内含种仁。野生油橄榄的形态特征是叶较栽培油橄榄小，果实较栽培油橄榄小。野生油橄榄的油，不符合质量要求，不能上市。无论是栽培油橄榄还是野生油橄榄，中国都没有。中国有一种尖叶木犀榄(*Olea cuspidata* Wall. 或 *Olea ferruginea* Royale). 分布于中国的云南及西川西部，与油橄榄同属不同种。尖叶木犀榄喜温，耐瘠，适应炎热。叶片狭披针形，叶面深绿，果实成熟于 10-11 月，紫褐色，果肉含油率比油橄榄低。在我的研究中引起我注意的是油橄榄是怎么被引入到中国的。据李聚楨 (2010)，《中国的油橄榄历史》从 9 世纪初 晚唐 开始就有种植的历史，在清代就有记录说明。然后在 1907 年的解放前由法国传教士和中

国留法学生带来的，目前在重庆市，云南蒙自草坝蚕场，福建和台湾都有引种，而且各保存一株。但因种植不适宜，又缺乏必要的技术管理，不能结实。1956-1962年中国农业部、中国科学院和林业部先后6次少批量从阿尔巴尼亚和前苏联引入油橄榄苗木、种子，在南京、昆明、四川，保存了一批油橄榄种质资源，为中国大批量引种发展提供了宝贵经验。为了及时总结三年多引种经验和教训，中国大规模引种发展由中国林科院林研所在1963年初开始。对于云南、四川、江苏、湖南、广东、江西开展引种试验。在1959年由邹秉文先生起草报告中强调中国引种油橄榄的重要性，因为油橄榄是一种品质最高的食用植物油，在世界各国各种植特生产上占有及其重要的地位。1963年12月13日至1964年3月1日，周恩来总理在陈毅副总理等陪同下，对非洲、欧洲和亚洲十四国进行了友好访问，历时七十二天，行程十万八千里。1963年12月31日，周总理在结束了对阿拉伯联合共和国，阿尔及利亚、摩洛哥三国友好访问后。决定引种油橄榄。1964年，中国由阿尔巴尼亚大规模引种油橄榄苗木(其中有卡林，贝拉，佛奥，莱星品种)，是迄今为止在木本植物方面规模最大、数量最多，且根部带宿土入境。周恩来总理亲自在海口林场种下一些油橄榄树时所说的“五关”就是关于油橄榄树苗的长大问题，就是说“现在在这里种植油橄榄有几个问题值得研究：第一，树能不能长成？第二，到时候能不能结果？第三，能不能培育出第二代？第四，第二代能不能成长、结果？这些问题现在都不能解决。以后解决了，我也不会知道了”。这就是后来人们经常提

到的油橄榄要过好成活、生长、开花结果、传宗接代和高产稳产这“五关”。重庆市 1964 年曾接受阿尔巴尼亚捐赠的橄榄树苗 1503 株，至 1978 年，仅存 817 株，经过林业工人的努力，幼苗突破难关，茁壮成长。然而，由于重庆日照不足，湿度很大，不利于油橄榄生长发育，到 80 年代末植株开始衰退并一蹶不振。21 世纪，一些国内外企业引进新品种，在重庆建立了两家规模较大的油橄榄栽培基地，一些小型栽培基地也在重庆其他地方建立起来。云南省林业厅、农业厅、财政厅会同科技厅于 2006 年对全省油橄榄产业发展问题进行了调研，确定楚雄、昆明、丽江等地为重点发展区域，规划到 2020 年，油橄榄种植面积达到 120 万亩。进入 21 世纪，中国国内市场对橄榄油的需求持续、快速增长。1999 年，中国进口橄榄油 122 吨，而 2009 年则达到 13517 吨。目前，特级初榨橄榄油市场售价为 170 元/公斤，油橄榄鲜果收购价为 5-8 元/公斤。橄榄油市场不仅为农民带来了收益，也为橄榄油加工企业带来了丰富的利润。四川省在恢复发展油橄榄产业的过程中，坚持企业率先发展油橄榄的政策，广元、绵阳、达州、凉山等地的多家企业，积极投入橄榄产业热潮中，根据各自地区的特点和实际情况，在当地政府的扶持下，油橄榄种植面积不断扩大，橄榄鲜果产量逐年提高。四川省政府组织气象厅、林业厅等相关部门，对油橄榄的气候适应性和产业发展进行了调研，确定了油橄榄的发展原则。拟定了发展的规划以及贯彻落实的措施。

本文第三章重点介绍国际范围的政策对橄榄油品质的影响。中国近年来之所以想帮助消费者准确地选择原装进

口橄榄油是因为从地中海沿岸国家橄榄油的进口数量越来越大。

最后，在分析名称翻译的过程中，最吸引我的注意是关于“外语来源的词”的“意义词”。油橄榄在原产地的名字都是外国名，用起来很不方便，比方说“Manzanilla”，如用音译来翻译就要翻译成“蒙札尼拉”，但是农业领域的研究者选择按照该品种的原产名字含的意思来翻译，就是说因为它的果好像“苹果”，就取名称之为“小苹果”，也就是用意译的方法，这样的话很容易记忆。另外一例是“Frangivento”又称“Cipressino”品种，用音译为“西泼里西诺”，但是这个名称有困难记得，所以它定名为“截风龙”。因为它的树冠狭窄而密，它既是果用树又可作是防风林树。这样定名为“小苹果”和“截风龙”就是中国化了，便于记忆，也不容易弄错。

PREFAZIONE

Il sofisticato processo di lavorazione delle olive e di produzione dell'olio è da sempre materia di studio ed in perpetua evoluzione. Oltre ad un vivo interesse per il settore dell'olivicoltura, il motivo che mi ha portata a cimentarmi in questo tipo di lavoro di ricerca, è stata la volontà di dotare, chiunque voglia avvicinarsi all'argomento, di un supporto che aiuti nella traduzione dei termini più significativi relativi al processo di oleificazione. Il presente elaborato consta di tre sezioni, la cui parte principale si compone di un repertorio terminografico italiano-cinese relativo alle fasi di raccolta, post-raccolta, lavorazione delle olive e produzione di olio extra vergine di oliva, arrivando, dunque, alle classi commerciali riconosciute.

La prima parte, redatta a scopo introduttivo, è suddivisa in tre capitoli.

Partendo dal presupposto che varietà e tecnologie influenzano la qualità dell'olio, guideremo il lettore ad acquisire la consapevolezza che, sia fattori biotici che tecnologici, influenzano le caratteristiche del prodotto finale. Del primo capitolo, sarà oggetto la filiera di produzione dell'olio extra vergine di oliva. Analizzando parametri e indici di qualità, elencheremo una serie di linee guida per la produzione di olio e il suo stoccaggio, evidenziando i parametri sensibili, i fattori a rischio ed i dovuti interventi per la salvaguardia dell'extravergine. La qualità dell'olio vergine di oliva, infatti, è diversa da tutte le altre, e i motivi sono da ricondurre sì alle peculiari caratteristiche del frutto, ma anche ai sistemi di estrazione, che prevedono l'impiego di tecnologie di tipo puramente meccanico. Dalle operazioni di raccolta a quelle di post-raccolta e lavorazione, ognuna delle delicate azioni che descriveremo, influenzerà la qualità del prodotto finale. Presenteremo le operazioni di trasformazione delle olive ripercorrendo le tappe delle più importanti innovazioni, introdotte in oleificio, del settore oleario italiano. La raccolta, quale fase conclusiva del processo di produzione delle olive, rappresenta l'atto finale delle diverse operazioni colturali compiute durante l'anno sull'albero e sul terreno. È dunque particolarmente rilevante che sia svolta con la massima delicatezza, nei tempi e nelle modalità più propri ai fini dell'ottenimento di

oli vergini di qualità; il conferimento di olive integre all'oleificio permette, infatti, il raggiungimento di elevati standard qualitativi mantenendo inalterate le caratteristiche chimiche ed organolettiche del frutto al momento della raccolta. Come vedremo, le fasi del trasporto e dello stoccaggio, devono essere eseguite con cura, rallentando al massimo i fenomeni degradativi che avvengono in post-raccolta a carico dei frutti, evitando soprattutto l'utilizzo di sacchi di plastica o altri recipienti in cui le olive possano ammassarsi e surriscaldare; buona norma, infine, sarebbe quella di tenere le olive in attesa di essere molite, in luoghi freschi e ventilati. Descriveremo le operazioni di separazione dei frutti con maturazione differente o di diversa varietà, di eliminazione delle olive deteriorate, di defogliazione e pulitura, per passare poi ai vari momenti della spremitura: la frangitura o molitura che sminuzza e riduce in poltiglia; la gramolatura che opera un lento e delicato rimescolamento della pasta oleosa, blandamente riscaldata, per facilitare il processo di rottura dell'emulsione acqua-olio e la separazione dell'olio dalla pasta. A seguire, descriveremo il funzionamento dei tre sistemi di oleificazione più comuni: il sistema tradizionale per pressione, il sistema continuo mediante centrifugazione e il metodo per percolazione. L'olio ottenuto con i sistemi descritti, comunemente definito extravergine o vergine di oliva, è olio di prima spremitura a freddo.

Nel secondo capitolo vedremo come varietà e stato di maturazione delle olive contribuiscano in maniera attiva alla differenziazione delle caratteristiche compositive dei diversi oli. La qualità dei frutti dipendono sì dalla varietà, ma i diversi fattori ambientali o differenti sistemi di coltivazione, possono provocare modificazioni del fenotipo (dimensione del frutto, forma e colore della foglia, epoca di fioritura) dando vita ad oli con caratteristiche qualitative nettamente diverse. Partendo da una prima distinzione botanica tra l'olivo coltivato (appartenente al genere *Olea*, specie *Europaea*, sottospecie *Sativa*) e l'olivo selvatico (genere *Olea*, specie *Europaea*, sottospecie *Oleaster*), passeremo in rassegna le più conosciute varietà dell'*Olea Europaea*, della quale si contano oltre 2000 varietà nel mondo. Il nostro Paese, secondo in Europa, e terzo a livello mondiale per la

coltivazione di olive e produzione di olio, con quasi 180 milioni di olivi coltivati, vanta oltre 400 cultivar distribuite sull'intero territorio. Descriveremo, dunque, le più importanti specializzazioni produttive a livello mondiale con particolare attenzione all'eterogeneità del patrimonio varietale italiano e alle coltivazioni di ulivi in Cina.

A termine di questa prima parte introduttiva vi è il terzo capitolo, una sezione dedicata alla qualità e alle politiche in materia di valorizzazione degli oli pregiati.

La seconda parte del presente elaborato è rappresentata da un repertorio terminografico di centocinquantesi schede che includono i lemmi più significativi, relativi alle fasi di raccolta e trasformazione delle olive in olio ed alle classi merceologiche dello stesso. Seguendo lo schema della banca dati terminologica *TERMit*, basata sullo *Standard Generalised Markup Language* (SGML) della Scuola Superiore di Lingue Moderne per Interpreti e Traduttori di Trieste, sono state compilate, per ogni vocabolo, una scheda terminografica ed una scheda bibliografica. Alla base delle schede terminografiche vi è l'obiettivo di studiare i concetti e le loro denominazioni, cioè i termini di un settore tecnico preciso in uso nella lingua cinese, per descriverne il corretto uso, dotando gli esperti del settore di un sistema di riferimento standardizzato per la corretta traduzione dei vocaboli. Essendo strettissimo il rapporto tra la terminologia e la traduzione (sia scritta che orale), il traduttore deve adottare, per assicurare la qualità della traduzione, un lessico il più coerente possibile con quello usato nel settore di interesse. Con il supporto di testi specialistici e siti internet specializzati, nelle schede terminografiche saranno inserite informazioni basilari circa il settore di appartenenza dei termini, l'indicativo grammaticale, gli eventuali sinonimi ed i contesti d'uso. Saranno inoltre inseriti, nel campo *Related Words*, lemmi di contenuto vicino a quelli presi in esame; nelle schede bibliografiche, invece, verrà indicato il documento o la risorsa da cui saranno citate testualmente o desunte le definizioni o i contesti d'uso.

A seguire, due glossari. Il primo vedrà protagonista un elenco alfabetico dei lemmi italiani esaminati, ai quali seguiranno la traduzione cinese e il relativo

Pinyin. Per il secondo glossario, invece, si partirà dal *Pinyin*, seguito dal carattere cinese e dalla relativa traduzione italiana.

La terza e ultima parte della tesi, prevede un commento linguistico che considera le particolarità dei lemmi presi in esame per la compilazione delle schede terminografiche, analizzando aspetti della morfologia quali sovrapposizioni di classi grammaticali, termini nati da apposizione o posposizione di affissi e suffissi, casi di polisemia e sinonimia verificatisi durante l'inevitabile passaggio da lingua naturale a lingua speciale, ed i comunissimi prestiti linguistici, utilizzati nella lingua cinese, per la traduzione di parole di lingue che non utilizzano un sistema logografico per esprimersi, come le lingue alfabetiche.

CAPITOLO 1

L'OLIO VERGINE DI OLIVA: PROCESSO DI TRASFORMAZIONE E INDIVIDUAZIONE DEI PARAMETRI CRITICI PER IL MIGLIORAMENTO DEL PRODOTTO FINALE.

1.1 LA RACCOLTA

La filiera di produzione di un olio di altissima qualità ha inizio con le operazioni di raccolta, trasporto e conferimento delle olive al frantoio. Seppur tali operazioni siano preliminari alla lavorazione in senso stretto, sono determinanti per la qualità dell'olio extravergine di oliva, in termini di caratteristiche sia nutrizionali che organolettiche.

La raccolta delle olive può avvenire direttamente dalla pianta, al giusto grado di maturazione, o dopo cascola naturale del frutto, raccogliendo le drupe da terra. Le operazioni di raccolta possono essere portate avanti manualmente, anche con l'ausilio di strumenti particolari, o in maniera meccanica: per gli elevati costi di manodopera, tuttavia, ci si avvale sempre più di strumenti meccanici. Vediamo come i tempi e le tecniche di raccolta, influenzino la qualità dell'olio risultante dalla lavorazione.

1.1.1 METODI DI RACCOLTA

Tradizionalmente l'operazione di raccolta delle olive destinate alla spremitura, operazione assai delicata che influenza irreversibilmente la qualità dell'olio, era eseguita a mano, per salvaguardare l'integrità dei frutti. Per ragioni di natura

economica e logistica, si sono cercate nel tempo soluzioni che gravassero meno da un punto di vista finanziario e facilitassero il lavoro.

In qualunque maniera venga effettuata la raccolta manuale, l'uso di reti sottochioma per raccogliere i frutti è necessario per evitare la rottura dell'epicarpo ed il contatto con il terreno e i suoi agenti distruttivi che, innescando una serie di reazioni di idrolisi, autossidazione enzimatica e proliferazione di microorganismi, alterano la qualità ed i sapori dell'olio¹. La raccolta manuale effettuata per "brucatura" è sicuramente la tecnica più razionale minimizzando lesioni e traumi, seppure più onerosa: il più scrupoloso ed innocuo dei metodi, nonché il più antico, consiste nel distacco manuale dei frutti dall'albero. Cogliendo le olive a maturazione industriale (quando la buccia ha assunto un colore rosso vinoso – nero), è assicurata la produzione di un olio poco acido, riducendo al minimo le perdite e preservando l'albero sia dall'attacco della mosca², sia da eccessive sollecitazioni con conseguente rottura di rami; per migliorare la resa del lavoro o sopperire alla mancanza di manodopera, la raccolta manuale può essere supportata dall'utilizzo di piccoli ed agevoli arnesi, atti a provocare un pronto distacco dei frutti. È il caso della "pettinatura", che consiste nel provocare l'abscissione delle olive per mezzo di

¹ E. FEDELI, "Tecnologia di produzione e di conservazione dell'olio", in Consiglio Oleicolo Internazionale (a cura di), *Enciclopedia Mondiale dell'Olio*, Madrid 1996, pp. 251-294: 269.

² "La specie, descritta da Gmelin nel 1778 come *Musca oleae* è stata conosciuta fino ai giorni nostri come *Dacus oleae* (Gmel). Drew nel 1989 divide la maggior parte delle specie della famiglia *Dacini* in due generi: *Bactrocera Macquart* caratterizzato dall'avere i tergiti addominali liberi, e *Dacus Fabricius* con tutti i tergiti addominali fusi. Conseguentemente Drew colloca la mosca nel genere *Bactrocera* (sottogenere *Polistomimetes Enderlein*). Successivamente White e Elson-Harris nel 1992, mantenendo valida la distinzione di Drew delle famiglie *Bactrocera* e *Dacus*, considerano la *Bactrocera oleae* facente parte del sottogenere *Daculus Speiser*, comprendente la sola specie *oleae*. La distinzione tra il genere *Bactrocera* e il genere *Dacus* è anche giustificata dalla differente biologia e distribuzione geografica. Il genere *Dacus* comprende specie che attaccano capsule e baccelli di *Asclepiadaceae* e *Apocynaceae* o frutti e fiori di *Cucurbitaceae* e sono distribuite prevalentemente in Africa, mentre il genere *Bactrocera* comprende specie che attaccano frutti carnosi selvatici e coltivati in regioni tropicali e temperate del vecchio mondo. Pertanto, per riferirci alla mosca delle olive, useremo, adottando questa nuova nomenclatura, il nome *Bactrocera oleae* al posto del vecchio e più conosciuto nome *Dacus oleae*. *Bactrocera oleae* è l'unico *Dacino* dell'areale mediterraneo strettamente legato all'olivo (*Olea europea* L.) sia coltivato sia selvatico. La specie è diffusa in tutta la regione mediterranea, Isole Canarie, Pakistan, Caucaso, Egitto, Eritrea e Sud Africa. Nelle altre regioni del mondo dove l'olivo è una coltura di recente introduzione come ad esempio negli Stati Uniti (California, Arizona), America del Sud, Cina e Australia, la specie non è presente" (A. CROVETTI, "La difesa Fitosanitaria", in Consiglio Oleicolo Internazionale (a cura di), *Enciclopedia Mondiale dell'Olio*, Madrid 1996, pp. 223-250: 227.)

semplici dispositivi a pettine applicati ai rami fruttiferi³, specialmente adoperata per ulivi di grandi altezze. In entrambi i casi, sia le olive che la pianta non subiscono danni, la raccolta è completa ma molto costosa. Il cogliere le drupe direttamente dall'albero, se da un lato ha costi di manodopera elevatissimi, permette dall'altro, di risparmiare sull'indispensabile fase post-raccolta di pulitura delle olive. Oggi, questo lento tipo di raccolta è utilizzato solamente con manodopera a basso costo oppure per olive da tavola con grande potenziale qualitativo che, si prevede, possano raggiungere un prezzo elevato alla vendita.

Le olive "raccattate" dopo caduta per "cascola" naturale o artificialmente provocata dalla percussione della chioma con pertiche ("bacchiatura"), invece, facilmente ammaccate, presupponendo una più scadente qualità dell'olio ottenuto dalla loro lavorazione, dovranno dunque essere trasportate in frantoio separatamente dalle altre. In molti casi, gli alberi vengono trattati prima della raccolta, con prodotti "cascolanti" che diminuiscono la forza di adesione tra frutto e ramo, favorendo il distacco e migliorando le rese; questi prodotti, pur favorendo una notevole caduta di foglie, che come vedremo in seguito, attutiscono il peso delle olive stesse durante le fasi di trasporto e stoccaggio diminuendo il pericolo di danni al frutto, hanno tuttavia trovato scarso impiego⁴.

Qualora l'uliveto fosse dotato di impianti adatti all'utilizzo di macchine, per aumentare la produttività e sopperire alla mancanza di manodopera, ci si avvale del processo di meccanizzazione della raccolta. Le olive lasciate naturalmente cadere al suolo su piazzole ottenute diserbandando, spianando e rullando il terreno, vengono periodicamente raccolte con l'ausilio di macchine spazzolatrici o raccattatrici meccaniche⁵. Nella raccolta meccanica, il distacco dei frutti dagli alberi viene provocato da macchine predisposte che basano la loro azione sul principio dello scuotimento dei rami o direttamente del tronco della pianta. Con la vibrazione, la quasi totalità delle olive si disarticolerà dai rami e verrà raccolta mediante reti mobili

³ E. BALDINI, "Raccolta", in E. Baldini, F. Scaramuzzi (a cura di), *L'Olivo*, 1985, REDA Ramo Editoriale degli Agricoltori, pp. 188-208: 193.

⁴ E. FEDELLI, *op. cit.*, p. 267.

⁵ E. BALDINI, *op. cit.*, p. 196

preventivamente poste al suolo; i frutti che invece sfuggiranno al sistema, saranno recuperati successivamente. Tradizionalmente, i modelli dei vibratori erano “a cavo” e “ad inerzia”. Macchine di ultima generazione, che hanno incrementato di 4-10 volte l'efficienza della raccolta manuale (in termini di Kilogrammi di olive/operaio/giorno⁶), sono i “vibratori multidirezionali” la cui composizione di forze, generate dalla rotazione di due masse eccentriche contrapposte, varia mutando la direzione. Il movimento del vibratore, e quindi le caratteristiche della vibrazione, dipendono da motori idraulici azionati per pressione da una pompa⁷. L'efficacia della vibrazione è tuttavia favorita dalle dimensioni limitate dell'albero e dalla presenza di frutti più grandi e/o con minore forza di resistenza al distacco. Più le olive sono mature, minore è la resistenza al distacco⁸, ma con l'aumentare della caduta naturale, diminuisce la proporzione di olive raccolte con il vibratore. Comunque, l'impiego degli scuotitori meccanici, è facilitato anche da buone pratiche agronomiche che incoraggiano la formazione a tronco unico degli alberi, e metodi di potatura finalizzati alla crescita di rami dritti, che favoriscono una maggiore coincidenza tra l'olivo e la macchina. Non essendo la raccolta meccanica selettiva, il prodotto distaccato è eterogeneo, soprattutto per grado di maturazione, rispetto a quello ottenuto con la brucatura, risultando qualitativamente meno pregiato. L'utilizzo di vibratori, inoltre, determinando una notevole riduzione della durata della campagna olivicola, ed un incremento della quantità di olive assegnate giornalmente al frantoio, crea però situazioni critiche di stoccaggio per i frantoi di ridotta capacità.

⁶ L. DI GIOVACCHINO, *Tecnologie di produzione delle olive in frantoio. Rese di estrazione e qualità dell'olio*, Tecniche nuove, Milano 2010, p. 24.

⁷ “Un vibratore multidirezionale si compone di: veicolo di trasporto (autopropulso o montato su trattore); ancoraggio al veicolo, bracci per l'elevazione e la discesa, sistema di supporto della testa del vibratore, testa del vibratore con involucro, sistema di trasmissione di potenza, pinza con dispositivo di presa e meccanismi di apertura e chiusura, come anche pulegge e contrappesi che generano la vibrazione” (L. CIVANTOS LÓPEZ-VILLALTA, “Tecniche di produzione”, in Consiglio Oleicolo Internazionale (a cura di), *Enciclopedia Mondiale dell'Olio*, Madrid 1996, cit., pp. 145-194: 186).

⁸ *Ibid*, p. 189.

1.2 LE OPERAZIONI DI POST-RACCOLTA

Tecniche sia razionali sia corrette di lavorazione, sono necessarie per preservare ed esaltare le caratteristiche qualitative proprie delle olive ed evitare che si possano generare difetti e alterazioni. Le fasi del trasporto e del conferimento delle olive al frantoio devono essere eseguite rallentando e minimizzando i fenomeni degradativi che avvengono in post raccolta a carico delle drupe. Conservare i frutti appena raccolti, è pratica usuale nell'olivicoltura italiana. Spesso, le olive giacciono in frantoio a lungo prima di essere processate, a discapito della qualità dell'olio. Tra i principali danni provocati dallo stoccaggio, ricordiamo quello per schiacciamento, responsabile della lacerazione delle drupe; il riscaldamento, che accelera in generale i fenomeni chimici ed enzimatici, e gli inevitabili fenomeni di fermentazione dei frutti che provocano un decadimento qualitativo a seguito della formazione di aromi e odori sgradevoli. Effetti negativi di un'eventuale sosta prolungata si manifestano in maniera più evidente nelle olive raccolte in stato di maturazione avanzata, con incrementi dei valori di acidità e perdita di antiossidanti. Alla luce di questo, vediamo come salvaguardare le caratteristiche compositive degli oli.

1.2.1 IL TRASPORTO E LO STOCCAGGIO DELLE OLIVE

In Italia, la lavorazione delle olive avviene soprattutto per singole partite di ciascun produttore. Il trasporto avviene tramite l'utilizzo di *bins* dalla capacità di 250-350 kg, cioè dei cassoni trasportati poi con camion o trattore, in cui verranno sapientemente e ordinatamente disposte cassette forate in plastica, quindi facilmente lavabili e ben areate, e di dimensioni non troppo grandi, dalla capacità di 20-30 kg. Per compressione o mancanza di aereazione, infatti, si innescherebbero una serie di processi microbiologici con formazione di sostanze volatili legate a

difetti organolettici di riscaldamento o avvinato⁹. Vivamente sconsigliato sia per il trasporto che per lo stoccaggio, è l'utilizzo di sacchi di iuta o di plastica: in un ambiente reso caldo e umido dall'azione dei processi fermentativi ad opera delle suddette sostanze volatili di neoformazione, è facile che sulle olive si sviluppino muffe, responsabili dell'irreversibile e particolarmente sgradevole difetto organolettico dell'olio. L'utilizzo dei *bins*, è sì indice di tipicità delle produzioni, ma determinando un rallentamento delle capacità di lavorazione del frantoio, è motivo di aggravio dei costi.

Il distacco delle olive dalla pianta, è considerato evento traumatico che facilmente sarà in grado di far danni alla struttura dei frutti che, se pur sani, saranno comunque esposti a fenomeni di degenerazione: la polpa è ammorbidita e le cellule, pullulanti di olio, risentono molto di lacerazioni e compressioni. Un parametro importante da tenere sotto controllo è dunque la conservazione delle olive prima della trasformazione: il tempo deve essere il più breve possibile, l'ideale sarebbe una trasformazione immediata senza attesa, o comunque mai superare le 24 ore per non attivare quei processi enzimatici e fermentativi anomali che provocherebbero l'aumento dell'acidità libera e quindi, difetti sensoriali. Le principali azioni che gli enzimi contenuti nel frutto possono svolgere, e che sarà bene evitare, sono quelle idrolitiche ed ossidative. Queste, dipendono dalla non integrità del frutto che mette a contatto la polpa con il terreno con conseguente sviluppo di microrganismi, e fornisce ossigeno attraverso il contatto con l'aria. Il prolungato tempo di conservazione del frutto, aumenta esponenzialmente la gravità di questi processi.

La scelta del metodo migliore per lo stoccaggio, dipende sì dal metodo con cui le olive verranno processate, ma anche dall'organizzazione del lavoro dell'oleificio.

Per quanto riguarda gli impianti operanti per pressione, per la loro nota capacità oraria e giornaliera contenuta, la fase di stoccaggio è inevitabile. In Italia, al fine di processare separatamente le varie partite di olive e quindi attribuire a ciascun olivicoltore la resa in olio che gli spetta, il metodo di stoccaggio più comune prevede l'utilizzo delle cassette di plastica riposte nei *bins*, che verranno poi spostate

⁹ DI GIOVACCHINO, *op. cit.*, p. 16.

con l'ausilio di macchine elevatrici (muletti) alimentate con batterie elettriche; nel caso in cui, invece, la lavorazione delle olive avvenga in massa, le olive, trasportate in quantità variabile dalle 2 alle 10 tonnellate, vengono sistemate in tramogge di grandi dimensioni dalla capacità di 20-30 tonnellate. Questo metodo però è fonte di rischio per la qualità dell'olio a causa dell'inevitabile schiacciamento delle olive. In alternativa, in zone ad alta produttività olivicola, lo stoccaggio delle olive è effettuato disponendo i frutti in strati di spessore limitato su platea lavabile: in questo caso, però, occorrerebbe un numero troppo elevato di bins (tra i 2000 ed i 4000), e la spesa sarebbe troppo elevata. Ulteriore metodo di stoccaggio preso in considerazione di recente, fa ricorso al congelamento¹⁰: i risultati riportati fanno riferimento ad olive congelate in ambiente condizionato, alla temperatura di -18°C: sebbene da un punto di vista qualitativo, molti dei parametri erano tali da poter considerare, l'olio derivante dalla spremitura di quei frutti, extravergine di oliva (se pur con una riduzione della stabilità all'ossidazione), tuttavia è noto che da olive congelate si ottengono oli con caratteristiche organolettiche di legno e secco, che ne riducono la qualità. Infine è assolutamente da evitare che vengano mescolate partite di olive sane con olive avariate o scadenti, pregiudicando la qualità dell'olio che si sarebbe potuto ottenere dalle olive sane.

1.2.2 DEFOGLIAZIONE E LAVAGGIO

Una corretta defogliazione e un meticoloso lavaggio con acqua, permettono di eliminare foglie, rametti, materiali minerali come terra, sabbia, polvere o pietre, elementi metallici come viti e bulloni, o eventuali residui di trattamenti con fitofarmaci idrosolubili che potrebbero portare all'insorgere di cattivi odori e a pregiudicare la qualità dell'olio finale. Queste due operazioni vanno eseguite per

¹⁰ Ibid, p. 26.

una serie di ragioni igieniche e sanitarie, ma anche per rispettare le norme dell'HACCP¹¹.

Oggi le due operazioni, sono effettuate da una macchina unica che innanzitutto, per aspirazione, elimina foglie e altro materiale vegetale dalle olive, e poi tramite pompa di circolazione, le sommerge e le lava con acqua. Infine, quest'acqua di lavaggio impura viene spazzata via con acqua di rete. Le olive, così ordinate, sono pronte per la successiva fase di frangitura o molitura.

Nel caso in cui la trasformazione delle olive avvenga per pressione, la fase di lavaggio è spesso omessa: nel migliore dei casi, infatti, le olive vengono soltanto spogliate delle foglie (seppur sia provato che la presenza di foglie, in piccole percentuali, possa influenzare l'aroma dell'olio, con note di fruttato ed erba tagliata di fresco, nonché il significativo aumento del colore verde¹²). Questo avviene perché, le eventuali impurezze minerali presenti non provocherebbero danni ai macchinari, operanti con macine di granito; l'operazione, invece necessaria allorché gli impianti, lavorando con il sistema della centrifugazione, siano dotati di frangitori metallici che potrebbero essere danneggiati mettendo a rischio anche la salute del personale addetto ai lavori, è spesso evitata nel caso in cui le olive siano state raccolte manualmente o comunque con l'ausilio di mezzi idonei, direttamente dall'albero e quindi già grossolanamente private dalle suddetto materiale siliceo. È quindi buona norma che gli impianti utilizzati siano dotati di captatori di materiale

¹¹ L'HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) è un metodo di autocontrollo igienico finalizzato a tutelare la salute del consumatore. L'Italia ha recepito le normative europee (Dir. CEE n°43/93) e le ha rese operative emanando il D.L.vo 155/97, in esso sono contenute le prescrizioni da osservare e con esso diviene necessaria l'applicazione della metodologia HACCP, ossia, in italiano: "analisi dei rischi – punti critici di controllo" e quindi più semplicemente: "PREVENZIONE". Rivolto a tutti coloro che sono coinvolti nelle fasi successive alla produzione primaria di un alimento e cioè: preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita o fornitura, compresa la somministrazione al consumatore. Dal 28 giugno 1998 è entrato in vigore il decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155, in attuazione delle Direttive 43/93/CEE e 96/3/CEE riguardanti l'igiene dei prodotti alimentari; tale decreto stabilisce che tutte le aziende operanti nel settore alimentare applichino un Sistema d'autocontrollo aziendale, basato sul cosiddetto metodo HACCP, al fine di garantire e mantenere specifici standard di igiene e salubrità dei propri prodotti in tutte le fasi in cui si articola l'attività e successive alle fasi produttive primarie (raccolta, mungitura, allevamento).

¹² L. DI GIOVACCHINO, *op. cit.* p. 32.

metallico (ad esempio una calamita), per evitare che viti, chiodi o bulloni presenti nelle olive, possano causare danni.

1.3 FASI ANTECEDENTI L'ESTRAZIONE DELL'OLIO: PREPARAZIONE DELLA PASTA DI OLIVE E GRAMOLAZIONE

Precedenti l'estrazione dell'olio per mezzi meccanici, sono un insieme di procedure che hanno come scopo quello di preparare una pasta di olive in cui siano facilmente separate la fase oleosa dalle altre fasi costituenti l'impasto. Frantumare le olive, liberare le minuscole gocce di grasso dai tessuti vegetali e favorirne l'aggregazione in gocce di dimensioni maggiori facilmente separabili dalle parti solide e dall'acqua di vegetazione. Le fasi che descriveremo, caratterizzeranno l'olio per gli aspetti sensoriali, nutrizionali, e dal punto di vista della stabilità.

1.3.1 PREPARAZIONE DELLA PASTA DI OLIVE: LA FASE DI MOLITURA O FRANGITURA

La fase di molitura, grazie alla lacerazione delle pareti cellulari, è atta alla fuoriuscita dell'olio contenuto nelle cellule oleifere, che sarà conseguentemente estratto con i diversi metodi che illustreremo.

Le olive possono essere frante, per mezzo di frangitori a macine di granito (comunemente chiamati molazze, o macelli), o di frangitori metallici rotanti ad alta velocità (tra i più diffusi elenchiamo quelli a martelli fissi a denti o dischi, e a martelli mobili a coni, rulli o coltelli): di qui, la differenziazione dei termini molitura e frangitura.

Un frantoio operante con il sistema della pressione, costituito da una vasca al cui interno si muovono, in senso rotatorio, delle ruote di numero e peso variabile,

montate sfalsate in modo da agire su tutta la superficie della vasca e mantenute distaccate dal basamento, opererà una lenta e morbida molitura delle olive (dai 15 ai 25 minuti con velocità di rotazione dalle 12 alle 15 rotazioni per minuto) senza portare l'impasto ad un incremento termico ed evitando la formazione di emulsioni. La pasta così ottenuta, è pronta all'uso nella successiva fase di separazione per pressione senza particolari accorgimenti.

Un frantoio che invece, adotta il sistema continuo della centrifugazione opererà, per mezzo di alta velocità di rotazione di frangitori metallici, una frangitura violenta dell'oliva (dai 1400 ai 2500 rpm), determinando un incremento della temperatura causato dal calore sviluppatosi durante il processo. L'uso di tali frantumatori tende ad una maggiore omogeneizzazione della pasta, con più elevata dispersione dell'olio.

In generale, l'utilizzo dell'una o dell'altra macchina per effettuare la rottura delle drupe e preparare la pasta di olive, non determina cambiamenti significativi nella qualità degli oli alterandone la classificazione merceologica, ma può influire su alcune note olfatto-gustative dell'olio prodotto¹³.

La fase della frangitura è decisiva per la tipologia di prodotto finale e dipende soprattutto dal fattore biotico della varietà di olive che si sta per processare (e del suo grado di maturazione): infatti, ad esempio, i sistemi più rapidi, operando con maggiore energia, ed estraendo maggiori quantità di fenoli, tenderanno ad esaltare le caratteristiche di amaro e piccante. Trasformare cultivar quali la Coratina, già di per sé ricca di fenoli¹⁴, con questo metodo, sarebbe inutile o ancor peggio, dannoso. Saggio è dunque ragionare sulle diverse scelte tecnologiche in funzione delle caratteristiche delle olive e del territorio. Avvalendosi di questo tipo di macchinari, inoltre, le eventuali foglie presenti, vengono ridotte in piccolissimi frammenti, favorendo il passaggio nell'olio delle clorofille e di alcune sostanze volatili che esalteranno l'aroma di erba e il colore verde; con l'impiego, invece, di frantoi a macine di granito, la minima presenza di foglie (2-3%) non determinerà alcuna

¹³ Ibid, p. 43.

¹⁴ G. BARTOLINI, "Olive Germplasm, Cultivars and World-wide collections", FAO 2005. Disponibile su www.fao.org/scripts/olivo/. Consultato il 15/08/2014.

variazione delle caratteristiche chimiche ed organolettiche dell'olio risultante grazie alla lentezza delle macine che frantumano solo parzialmente le foglie.

In generale possiamo affermare che il frantoio a macine è ingombrante e costoso: per questo motivo, in molti oleifici, i due differenti macchinari vengono utilizzati in maniera contigua, affiancando al frantoio a molazze (prefrangitore) che agendo per 3-4 minuti preparerebbe una grossolana pasta di olive, un frangitore metallico (finitore), anche al fine di ottenere un olio con caratteristiche di amaro e piccante meno intense, in base al gusto dei consumatori. In fine, con l'utilizzo di macine di granito, è facile avvertire difetti di riscaldamento e avvinato, causati dalla formazione di sostanze volatili prodotte dall'azione di batteri risultanti dalla poca pulizia degli impianti, che potrebbero nascondere residui di pasta di olive sulle mole e sulla macina di fondo. Il risultato del lavoro della molazza è che si ha la liberazione della massima quantità di olio, favorita dal fatto che il moto rotatorio delle mole è lento (12-14 giri al minuto) per cui viene, nel contempo, limitata al massimo la formazione di emulsione olio-acqua, cosa che invece si verifica con i frangitori ad alta velocità, come i frangitori a martelli (il cui disco battitore ruota alla velocità di 1500-2000 giri al minuto). Per far fronte al problema dell'emulsione spinta della pasta (dovuto ad un importante incremento della temperatura), le soluzioni adottate prevedono l'utilizzo di frangitori che associno alla percussione il taglio: frangitori a dischi, a coltelli e a martelli a basso numero di giri. Gli oli risultanti, sono caratterizzati da minori note di amaro e migliori caratteristiche aromatiche, ma di contro, minore contenuto di clorofilla e carotenoidi (a causa di una minore rottura della pasta e della temperatura).

1.3.2 LA FASE DI GRAMOLATURA DELLA PASTA DI OLIVE

La fase di gramolatura è importante per la sua azione di "disemulsionare" l'olio presente nella pasta, aumentandone, dunque, la percentuale di olio "libero"; consente, infatti, che le piccole goccioline di olio della pasta si aggregino

(coalescenza) per formare gocce più grandi (di diametro superiore a 30 micron), facilmente separabili in seguito. Questa fase, è indispensabile per preparare l'olio all'estrazione, dal momento in cui la precedente fase di riduzione del frutto determina una dispersione delle goccioline di olio nella pasta. La gramolatura, lento e continuo rimescolamento della pasta di olive, rappresenta lo stadio centrale del processo di estrazione dell'olio: è in questo momento, infatti, che grazie all'estrazione dei diversi enzimi presenti naturalmente nel frutto, si formano gli aromi.

Per la fase di gramolatura, le scelte principali riguardano lo stato termico e la durata. Il lento movimento della pasta è finalizzato al non innalzamento della temperatura che, in quanto parametro di accelerazione di processi chimici e biochimici, per ottenere olio di buona qualità non deve superare i 27-28°C (in particolare, gramolare in condizioni errate può causare l'insorgenza di uno sgradevole sentore, noto come difetto di cotto, dovuto proprio ad alcuni componenti volatili la cui formazione è decretata dall'aumento della temperatura¹⁵); i tempi necessari affinché la gramolatura porti i suoi frutti, funzione della cultivar e dello stato di maturazione delle drupe, variano dai 15 minuti per le olive più mature ai 60 per quelle più acerbe. In generale, tempi troppo brevi non permetterebbero né la compiuta aggregazione delle goccioline né la formazione di aromi e la trasformazione dei fenoli in forme affini all'olio (che altrimenti passerebbero nei sottoprodotti acquosi come l'acqua di vegetazione); tempi troppo lunghi, invece, favorirebbero l'innescarsi di processi ossidativi e la formazione di difetti organolettici. Anche il metodo con cui è stata effettuata la precedente operazione di molitura incide sulle tempistiche della fase della gramolatura.

Quando si adotta il sistema di estrazione per pressione, la lenta e continua molitura delle olive effettuata con macine di granito, non determinando la formazione di emulsioni, rende l'operazione di gramolatura poco importante: facilmente saranno ottenuti alti rendimenti di estrazione (rapporto percentuale tra

¹⁵ L. CERRETANI, A. BENDINI, A. RICCI, "Minifrantoi. Guida pratica alla produzione di oli extravergini di oliva". Ed. Agricole de Il Sole 24 ORE S.p.A., Milano 2010, p. 23.

olio prodotto e olio contenuto nelle olive) anche nel caso di olive raccolte in epoca avanzata, secche e con poco olio.

Adottando sistemi diversi, percolamento (operante la separazione dell'olio con forze deboli) o centrifugazione (operante la stessa operazione con forze elevate), per ottenere buoni rendimenti è necessario preparare una buona pasta di olive effettuando una gramolazione a temperature razionali e nei tempi previsti. Nel caso di separazione delle fasi del sistema per percolamento, che si basa sulla diversa tensione superficiale di acqua ed olio, sono importantissime le caratteristiche reologiche della pasta di olive (che dipendono da varietà, clima ed epoca di raccolta): distinguiamo dunque tra "olive facili" e "olive difficili" da lavorare¹⁶. Nel caso dell'utilizzo di decanter centrifughi, operanti, come vedremo, con poca aggiunta di acqua, la suddetta fase di gramolatura ai fini della preparazione di una buona pasta di olive è indispensabile a causa della maggior viscosità dell'impasto (per la presenza di poca acqua) che rende più difficoltosa la separazione per forza centrifuga. Concludendo, una gramolatura sapientemente condotta, nei tempi e alle temperature descritte in base alla modalità di estrazione, non provoca variazioni significative ai parametri della qualità merceologica degli oli vergini di oliva¹⁷.

Una gramolatrice (o gramola) può essere semicilindrica con asse di rotazione orizzontale, o emisferica con asse di rotazione verticale (usate soprattutto negli oleifici operanti per pressione). Il movimento della pasta di olive avviene per mezzo di palette inclinate o di un nastro elicoidale a elica senza fine (coclea) saldati,

¹⁶ "Se si nota olio libero sulla superficie della pasta, o se il nastro di acciaio che rimuove l'impasto è pulito e/o coperto di olio, si può ritenere che la pasta di olive tenda naturalmente a liberare l'olio (pasta "facile"). Se al contrario, non si notano chiazze di olio sulla superficie della pasta e/o se il nastro di acciaio della gramolatrice è ricoperto dalla pasta (specie se questa è di colore violaceo), si può dedurre che la pasta di olive non consenta di liberare facilmente l'olio e, pertanto, la si può considerare "difficile" da lavorare". (L. DI GIOVACCHINO, *op. cit.* p. 68)

¹⁷ "Tali valori, come detto, dipendono quasi esclusivamente dalla qualità e dallo stato sanitario e di maturazione delle olive. Solo il contenuto di sostanze fenoliche e il valore del tempo di induzione degli oli subiscono una limitata variazione in senso positivo, quando si incrementa la temperatura della pasta di olive in gramolazione, e in senso negativo, quando si incrementa la durata dell'operazione stessa. In altre parole, il prolungato contatto della pasta di olive con l'aria (30-90 minuti), nel corso della gramolazione, non determina, al contrario di quanto comunemente si pensa e si paventa, un'ossidazione dell'olio poiché il sistema, costituito da una grande massa di pasta di olive, possiede un elevato potere riducente (antiossidante) e, pertanto, il fenomeno dell'ossidazione, sia enzimatica che chimica, pur manifestandosi, risulta di ridotta intensità poiché contrastato dalla presenza delle sostanze fenoliche". (Ibid, p. 77).

in maniera inclinata, all'asse. L'intero macchinario è costruito, oggi, di acciaio inossidabile, come previsto dalle norme igieniche e sanitarie, e dalle norme HACCP ma anche per evitare che l'olio venga inquinato da materiale ferroso ossidato.

1.4 SISTEMI DI OLEIFICAZIONE

Le operazioni fino ad ora esaminate, di carattere puramente fisico-meccanico, sono volte alla preparazione della pasta di olive dalla quale l'olio "libero", possa essere ora separato in una fase continua. Esaminiamo ora i tre metodi di separazione ed estrazione dell'olio.

1.4.1 IL SISTEMA DISCONTINUO: ESTRAZIONE PER PRESSIONE

Descriviamo ora il sistema più antico di estrazione dell'olio, basato sul fatto che la pasta di olive, posta sotto pressione, lascia fuoriuscire il mosto oleoso (fase liquida) composto da olio e acqua di vegetazione, che si separa dalla fase solida. Gli impianti di estrazione per pressione sono caratterizzati da un sistema di forza permanente che agisce su una torre (di circa 700-800 Kg) preparata alternando strati di pasta di olive distesa su diaframmi filtranti forati di fibra sintetica (fiscoli, in quantità variabile tra i 60 ed i 70) intervallati da dischi di acciaio (dai 20 ai 25), e separati tra loro da fiscoli vuoti in numero uguale ai dischi di acciaio inossidabile, il tutto impilato su un carrello forato dotato di guida centrale; la torre così creata (contenente dai 250 ai 320 Kg di pasta di olive), posizionata sopra il pistone della pressa (con diametro di 35-40 cm) per mezzo di un motore elettrico, è sottoposta ad una pressione massima di 350-400 Kg/cm² da presse idrauliche il cui funzionamento è assicurato da gruppi di pompe idrauliche a velocità di avanzamento variabile.

Azionando la pompa idraulica, questa spingerà il carrello dal basso comprimendo la torre contro la trave superiore dell'incastellatura monoblocco; per

effetto della pressione, la pasta di olive andrà riducendosi di volume liberando le fasi liquide che coleranno dai diaframmi filtranti e lungo la foratina centrale. L'operazione di separazione di questi tipi di impianti, prevede due momenti: il primo, volto all'allontanamento della fase liquida da quella solida; il secondo alla separazione dell'olio dall'acqua.

Nel corso della spremitura per pressione, individuiamo tre fasi distinte, caratterizzate da pressione esercitata differente. Durante la prima fase la pressione esercitata è nulla: all'azione della forza premente, infatti, corrisponde una diminuzione del volume della pasta di olive (e dunque della torre) che perderà liquidi (mosto oleoso). La durata di questa prima fase a pressione nulla varia in base al rapporto olio+acqua di vegetazione/ solidi. Maggiore è il valore di tale rapporto, minore sarà la durata¹⁸. La seconda fase di spremitura è caratterizzata da pressione variabile: man mano che il mosto oleoso, sprigionato dalla pasta di olive sottoposta a pressione continua, fuoriesce dalla torre, il sistema, a causa della sempre meno disponibilità di pasta di olive da pressare, opporrà una resistenza sempre maggiore all'azione della forza permanente, causando un aumento di pressione. Questa seconda fase dura dai 15 ai 20 minuti¹⁹ e la pressione esercitata raggiunge il livello massimo consentito dall'impianto di 350-400 Kg/cm². La terza ed ultima fase è caratterizzata da pressione massima costante: la quantità del mosto oleoso derivante dalla spremitura sarà sempre minore.

A questo punto, la fase solida (la sansa), resterà all'intero della torre di fiscoli; mentre il mosto oleoso raccolto è ora pronto per la successiva fase di separazione dell'olio dall'acqua di vegetazione. Questo processo avviene con l'utilizzo di una centrifuga verticale a scarico automatico.

Il sistema di separazione per pressione, dà buoni risultati in termini qualitativi di resa, ma a parità di costo di manodopera, si registra una minore capacità di

¹⁸ “La prima fase è risultata più lunga (48 minuti) per la varietà di olive Castiglionesi, che presentava un più alto valore del rapporto olio + acqua di vegetazione/ solidi (pari a 3,13), mentre è risultata più breve (38 minuti) per la varietà Leccino, che presentava un valore del predetto rapporto pari a 2,07”. (Ibid, p. 113)

¹⁹ “La sua durata varia in funzione delle caratteristiche della pasta e , in genere, risulta inferiore quando la prima fase è stata più lunga”. (Ibid, p. 111).

lavorazione del frantoio e più alti costi di esercizio, con perdita di competitività e con negativi riflessi sull'economia del processo industriale²⁰. Al fine di aumentare la capacità di lavoro del frantoio a pressione, un aumento del numero dei fiscoli con pasta di olive interposti tra i dischi metallici totali durante il processo di formazione della torre da sottoporre a spremitura, è stato preso in considerazione, ma i risultati registrano un incremento della capacità di lavoro della pressa senza variazioni significative dei rendimenti in olio²¹.

L'ottenimento di olio di qualità, nel caso di separazione delle fasi per pressione, è imputabile a svariati punti critici ai quali il frantoio deve prestare grande attenzione. La buona qualità delle olive ed il loro stato sanitario in primis; limitare i tempi di stoccaggio ed evitare interruzioni inutili durante la lavorazione, garantire la pulizia ed il rinnovamento degli impianti sono di particolare rilevanza.

Impianti diversi, sempre operanti per pressione, sono stati utilizzati in passato. Ricordiamo l'impianto semicontinuo basato sul brevetto Baglioni²², e quello basato sul brevetto Diefenbach che impiega una pressa continua²³.

²⁰ Ibid, p. 116.

²¹ Ibid, p. 118.

²² "Impianto basato sul brevetto Baglioni (ex Sima-Baglioni, ex Omisud, più recentemente costruito dalla ditta Nardi) è costituito da un frangitore metallico a eccentrico, per la molitura delle olive, e da una vasca gramolatrice per la preparazione della pasta. La caratteristica principale dell'impianto è rappresentata dall'eliminazione dei diaframmi filtranti, sostituiti dal nocciolino della sansa che viene caricato, alternativamente a strati di pasta di olive, in presse a gabbia di ridotta capacità (60-70 Kg di pasta) capaci di raggiungere una pressione finale di circa 600 Kg/cm² e pressioni specifiche molto elevate (300 Kg/cm² e oltre). Al termine del ciclo di pressatura, che ha una durata di 15 minuti circa, la sansa, estratta meccanicamente, passa in un mulino dotato di apposito sistema per la separazione, incorrente d'aria, della parte fibrosa da quella legnosa che, appena ottenuta, va a ricostruire, nella pressa a gabbia, lo strato di nocciolino che funge da diaframma filtrante. I valori dei parametri di qualità degli oli ottenuti con i differenti sistemi non presentavano differenze significative, mentre la resa di estrazione è risultata superiore nel caso di un impiego del sistema Baglioni, L'alta pressione specifica assicura rendimenti in olio elevati, superiori a quelli ottenuti con la pressione unica, mentre la meccanizzazione delle operazioni, pur consentendo la riduzione della manodopera, potrebbe comportare qualche inconveniente legato all'usura e all'affidabilità dei delicati automatismi, Eventuali aspetti negativi dell'impianto vanno individuati nella ridotta capacità della singola pressa e nell'impiego del nocciolino di sansa che, per quanto fresco, potrebbe rappresentare un elemento di inquinamento dell'olio". (Ibid, p. 118).

²³ "Dopo la molitura delle olive mediante un frangitore metallico a rulli, la pasta subisce due stadi di gramolazione e, quindi, passa in un apparecchio cilindrico, avente la superficie costituita da una rete metallica filtrante, dove viene continuamente rimossa da una girante favorendo l'adesione dell'olio alla rete d'acciaio da cui sgocciola, separandosi dalla pasta e raccogliendosi nel contenitore sottostante. La paste residua, liberata di una parte di olio (fino al 60%), viene immessa in una pressa continua, costituita da una gabbia orizzontale a doghe, nella quale la pressione è esercitata da una vite a passo variabile rotante che spinge il materiale verso un tampone conico sulla bocca di scarico. Anche questo impianto, pur

1.4.2 IL SISTEMA DISCONTINUO: ESTRAZIONE PER PERCOLAMENTO

L' "innovativo" sistema per percolamento, è stato largamente utilizzato negli anni Cinquanta e Sessanta dai frantoi che estraevano l'olio per pressione: effetti positivi si ebbero sulla qualità dell'olio estratto (più ricco di fenoli, presentava una resistenza più marcata all'ossidazione)²⁴, ma il problema quantitativo restava irrisolto. Le rese di estrazione, funzione anche della capacità di lavorazione dell'oleificio, infatti, restavano invariate.

La macchina Sinolea, il prototipo di macchina più famoso e più utilizzato²⁵, è formata da una vasca semicilindrica sulla cui griglia di fondo sono poste lamelle mobili di acciaio inossidabile. Il sistema di estrazione per percolamento, basa la sua azione sulla diversa tensione superficiale di acqua di vegetazione e olio rispetto ad una lamina di acciaio: dall'immersione ritmica delle lamine nella pasta di olive, viene progressivamente raccolto l'olio che aderisce alla loro superficie. Le lamine, muovendosi sulla griglia, penetrano la pasta di olive lasciando sgocciolare l'olio nel momento in cui si ritraggono: da qui il nome di "percolamento", "sgocciolamento"

presentando il vantaggio di una doppia estrazione (sgocciolamento e pressione continua), non si è diffuso nel settore della trasformazione olivicola". (Ibid, p. 120).

²⁴ V. SCIANCALEPORE, G. DE STEFANO, P. PIACQUADIO "Influenze della "Sinolea" sulla qualità dell'olio vergine di oliva". in *Industrie Alimentari*, XXXIX, Chirotteditori, Pinerolo Luglio-agosto 2000, pp. 824-828.

²⁵ "La prima realizzazione di una macchina funzionante, consisteva in una rete metallica su cui veniva disposta la pasta di olive. Con la rimozione della stessa per il citato principio di diversa tensione superficiale di acqua e olio, avveniva la separazione dell'olio che filtrava attraverso i fori della rete in quantità maggiore rispetto all'acqua. Il sistema, anche chiamato di "filtrazione selettiva" presentava però inconvenienti di natura meccanica (ostruzione dei fori della rete metallica e del suo deterioramento), sia per il fatto che il sistema richiedeva denocciolatura delle olive. Nel 1951 Francisco Buendia realizzò il prototipo "Alfin", brevettata e costruita dall'azienda Rapanelli Fioravante di Foligno (PG), e denominata Sinolea. Sinolea, era solo l'ultimo dei modelli realizzati ed era in grado di estrarre (se pur in modo discontinuo) l'olio dalla pasta di olive fino al massimo esaurimento possibile senza presentare problemi meccanici, lavorando sia con paste di olive integrali che denocciolate ed era fornita di dispositivi meccanici automatici che, rimuovendo in modo continuo la pasta di olive, pulivano la superficie filtrante evitando l'otturazione dei fori". (DI GIOVACCHINO, *op. cit.* p. 124).

o “filtrazione selettiva”. Il movimento delle lamine è lento e molto debole. È provato, infatti, che il rendimento dell’operazione, dipenda sia dalla qualità delle olive che dai parametri tecnologici di tempo e temperatura adottati durante la fase di gramolazione: l’aumento della durata della gramolazione determina un incremento della quantità di olio sgocciolato poiché il prolungamento dell’operazione favorisce la formazione di olio “libero”, facilmente separabile dalle altre fasi: varietà di olive di difficile lavorazione con la macchina Sinolea, è la Leccino la cui pasta di olive facilmente caratterizzata da una stabile emulsione, è considerata di difficile lavorazione²⁶; l’operazione in Sinolea, risulta dunque più semplice per paste di olive con minori quantità di acqua. È necessario, infine, evidenziare quanto una minuziosa e continua pulizia dell’apparecchio Sinolea sia importante per evitare il rischio della fermentazione dei residui di pasta di olive depositati a lungo sul fondo della vasca e per scongiurare il pericolo di formazione di sostanze volatili dai tipici difetti organolettici di avvinato o inacetito.

Per aumentare le rese di estrazione, si ricorse alla successiva spremitura, mediante presse, della pasta di olive parzialmente disoleata con il percolamento²⁷. L’azienda Rapanelli Fioravante, ha avviato la commercializzazione della macchina “Novoil”: un apparecchio Sinolea dotato di vasca rotante per lo scarico della pasta di olive da avviare alla successiva pressione.

Questo sistema per percolamento lascerà percolare una fase liquida formata da olio e, in minor quantità, da acqua di vegetazione.

1.4.3 IL SISTEMA CONTINUO DELLA CENTRIFUGAZIONE: DECANTER A 2 E A 3 FASI

²⁶ Ibid, p. 128.

²⁷ “Il sistema però richiedeva l’impiego di mezzi estranei, potenzialmente inquinanti come i diaframmi filtranti (fiscoli), o di acqua per la diluizione della pasta che, invece, si lavora meglio se risulta meno umida”. (Ibid, p. 136).

È nei primi anni Sessanta che la società Alfa-Laval costruisce l'impianto "Contriolive", un moderno apparecchio che segna l'inizio di una nuova era in cui le tre fasi costituenti la pasta di olive precedentemente gramolata, possano essere estratte separatamente. Il macchinario è formato da un tamburo rotante ad asse orizzontale alimentato dalla pasta di olive diluita con acqua tiepida che suddivide, grazie alle loro differenze di peso specifico, olio, acqua di vegetazione e sansa. All'esterno, il tamburo di forma cilindrico-conica (con la parte cilindrica più lunga di quella conica) è in acciaio e ruota ad una velocità di 3.500 giri/min; all'interno, vi è una coclea con nastro elicoidale che sfiora la superficie interna del tamburo. Una monopompa avvia la pasta di olive gramolata al decanter che viene addizionata di acqua tiepida (ad una temperatura di 24-30°C). L'azione dell'acqua diminuirà la viscosità e il peso specifico del liquido, favorendo la separazione. La miscela dunque, pervenuta nel macchinario da parte opposta rispetto alla pompa, per effetto della forza centrifuga originatasi dall'alta velocità di rotazione, separerà le tre fasi che andranno a disporsi, in base al loro peso specifico, in tre anelli circolari. La fase liquida oleosa (immiscibile con la fase liquida acquosa), con peso specifico più basso²⁸, andrà a disporsi internamente e si muoverà verso un ugello di uscita. Subito dopo, un anello circolare formato dalla fase liquida acquosa, si muoverà nello stesso senso della fase oleosa, fuoriuscendo da un ugello posto ad un'altezza inferiore rispetto al primo. Infine, la fase solida composta da frattumi di nocciolo e fibra vegetale, trovandosi in posizione periferica, si muoverà in direzione opposta rispetto alla fase liquida, e verrà espulsa dalla coclea interna verso una bocca di scarico.

Risultati ottenuti confrontando le rese in termini qualitativi e quantitativi degli oli ottenuti con il sistema appena descritto e con il vecchio metodo della pressione, dimostrano che, utilizzando sapientemente e razionalmente entrambi i tipi di impianto, le rese erano quantitativamente quasi le stesse, mentre le differenze maggiori si hanno nelle caratteristiche degli oli ottenuti: il sistema di centrifugazione

²⁸ Peso specifico della fase liquida oleosa variabile da 0,915 a 0,920 g/cm³; Peso specifico della fase liquida acquosa variabile da 1,02 a 1,09 g/cm³; Peso specifico della fase solida 1,2g/cm³. (Cfr.: Ibid, p. 149).

a tre fasi dà vita ad un olio con valore di acidità libera più basso e più bassi valori di polifenoli (antiossidanti naturali, strettamente connessi alla *shelf life* del prodotto) a causa della diluizione con acqua. Gli oli ottenuti per pressione presentavano valori più bassi nel contenuto di clorofille (imputabile al macchinario utilizzato per la frangitura)²⁹.

Il sistema della centrifugazione a tre fasi separa le tre fasi costituenti la pasta oleosa in sansa, olio più o meno puro per la presenza di acqua, e fase acquosa formata da acqua di vegetazione e olio in piccole quantità (presenti in fase “libera” o emulsione).

Questi decanter hanno consentito di ottenere, buoni risultati da un punto di vista qualitativo, ma soprattutto hanno ridotto i costi di lavorazione e manodopera. D'altra parte, come svantaggi meritano attenzione il consumo di acqua potabile per diluire la pasta di olive ed energia termica affinché venga prima riscaldata, l'umidità delle sansa che riduce il valore commerciale dell'olio prodotto, dei problemi nello smaltimento delle acque di vegetazione, e la variazione delle caratteristiche organolettiche degli oli e minor contenuto di sostanze fenoliche. Per rimediare almeno in parte, a questi problemi, è stato studiato e costruito il decanter a due fasi. Nulla di diverso dalla struttura del primo, se non per il fatto di non necessitare l'aggiunta di acqua tiepida e di separare solo due fasi (la liquida dell'olio, e la solida della sansa), facendo defluire l'acqua di vegetazione all'esterno.

Il decanter centrifugo a due fasi separa in maniera distinta, la fase semisolida formata da sansa e acqua di vegetazione, e la fase liquida costituita da olio e piccole quantità di acqua di vegetazione e frammenti vegetali.

1.5 FASE FINALE. LA SEPARAZIONE DELL'OLIO DAL MOSTO OLEOSO

²⁹ Ibid, p. 153.

Che la separazione delle fasi costituenti la pasta di olive avvenga per pressione, percolazione, o centrifugazione, l'ultima fase, prima che l'olio sia consumato o comunque stoccato, è sempre quella di separazione dell'olio dal mosto oleoso, una miscela di olio e acqua di vegetazione. Il sistema più utilizzato, quello per affioramento, consiste nel lasciar decantare il mosto oleoso. Questo sistema però, lasciando l'olio in contatto prolungato con l'acqua di vegetazione, è causa principale dell'incidimento dell'olio risultante. Per far fronte a questo problema, nella maggior parte degli impianti oleari, vengono utilizzati separatori centrifughi ad asse verticale che consentono una rapida ed efficace separazione dell'olio dal mosto. L'utilizzo dei separatori centrifughi hanno sì una alta capacità di lavorazione, ma la significativa quantità di frammenti vegetali contenuti nelle acque di vegetazione e accumulati nella parte esterna del tamburo, rendono la manutenzione e la pulizia dei macchinari necessarie. A questo proposito, l'innovazione tecnologica ha portato all'invenzione di separatori a scarico automatico dei fanghi, per mezzo di una serie di fori periferici presenti sul tamburo che vengono aperti, a comando e all'occorrenza. Ovviamente anche questi scarichi automatici necessitano di minuziosa pulizia, con conseguente arresto della macchina. Alla fine dell'operazione, cioè quando tutta la parte liquida, olio e acqua di vegetazione, viene fatta uscire, attraverso i rispettivi bracci, dall'apparecchio, l'olio che si perde con i fanghi di scarico è soprattutto presente in forma "non libera", poiché contenuto nei frammenti vegetali della polpa di olive, racchiuso nelle cellule non rotte o nelle minute parti di citoplasma; questa parte di olio, pertanto, non è in alcun caso estraibile e costituisce una perdita fisiologica non eliminabile e, comunque, trascurabile³⁰.

³⁰ Ibid, p. 216.

CAPITOLO 2

I FATTORI BIOTICI INFLUENZANTI LE CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E PATRIMONIO OLIVICOLO IN ITALIA E IN CINA

2.1 FATTORI BIOTICI

Nel capitolo precedente abbiamo visto come, gli aspetti organolettici caratterizzanti la qualità dell'olio, siano dovuti all'intera filiera produttiva; le operazioni che stanno alla base del processo di trasformazione, infatti, mettono a contatto olio, acqua, parti costitutive della polpa e della mandorla, componenti minori e sostanze volatili provocando, inevitabilmente, effetti sulla qualità dell'olio.

Vediamo ora come, anche fattori biotici quali stato di maturazione del frutto, ambiente e varietà, influenzino le caratteristiche delle olive e, quindi, anche degli oli risultanti dalla loro trasformazione.

2.1.1 LO STATO DI MATURAZIONE DEL FRUTTO

Per maturazione si intende una serie di mutamenti a carico della compattezza, colore, contenuti in zuccheri, acidi organici e fattori di gusto che rendono un frutto commestibile³¹.

³¹ P. FIORINO, "Tecniche agronomiche e caratteristiche dell'olio di oliva", in Consiglio Oleicolo Internazionale (a cura di), *Enciclopedia Mondiale dell'Olio*, cit., pp. 195-250: 204.

I frutti, comunque vengano staccati dalla pianta terminano, cristallizzandola per un breve periodo, la loro evoluzione biochimica, quindi la scelta del momento di raccolta, rappresenta attualmente la scelta più influente tra quelle che determinano la qualità della produzione. La composizione chimica dell'olio e le sue caratteristiche organolettiche sono dunque fortemente influenzate dall'epoca di raccolta delle drupe di olivo.

Ovviamente l'individuazione del giusto momento di raccolta è da ricercarsi anche in base alla varietà e alle condizioni ambientali di sviluppo. Tracce di olio sono rintracciabili nella polpa già dai primi giorni di agosto, quando i frutti sono sufficientemente sviluppati ed il nocciolo è già indurito; in realtà, il reale processo di inoliazione, quel momento della maturazione durante il quale nella polpa dell'oliva aumenta il contenuto di olio, ha inizio in settembre. Le olive immature, di colore verde per la grande quantità di clorofilla, con il procedere della maturazione passeranno ad un giallo paglierino, per poi arrivare alla successiva fase dell'invaatura, caratterizzata dalla comparsa di macchie rossastre sull'epicarpo dell'oliva.

Contemporaneamente, ma in maniera graduale, la polpa diventerà meno compatta e diventerà di un rosso vinoso. Con l'avanzare dello stato di maturazione, le olive perderanno peso, volume e raggrinzendosi, tenderanno al nero; infatti all'aumento di olio nella drupa durante l'inoliazione, corrisponde una perdita di acqua e zuccheri. In linea generale, il momento migliore per la raccolta di olive destinate alla lavorazione in frantoio, è influenzata dal fattore varietà che incide sulla velocità dell'arricchimento in olio³². Distinguiamo, a questo proposito, varietà a maturazione contemporanea e varietà a maturazione scalare, proprio in base al loro comportamento rispetto alla colorazione delle drupe in fase di maturazione. Nel primo caso, le drupe percorreranno le fasi della maturazione in maniera omogenea (è il caso delle varietà Leccino, Moraiolo, Castiglione) e troveremo, dunque, tutte le olive allo stesso grado di maturazione sulla pianta; nel secondo

³² S. LAVEE, M. WOODNER, "Factor Affecting the Nature of Oil Accumulation in Fruit of Olive (*Olea europaea* L.) Cultivars", In *Journal of Horticultural Science*, Vol. 66, V, Inghilterra 1991, pp. 583-591.

invece, troveremo sulla pianta, drupe di colore diverso, dal verde al giallo al nero, in base al loro stadio di inoliazione (varietà Dritta e Frantoio). Definiamo quindi il Momento Critico di Raccolta (MCR), come il momento in cui dall'olivo sono scomparse le olive verdi e la maggior parte sono sul punto di maturare³³. In questa fase, sono state registrate la massima concentrazione di olio, il minor livello di acidità libera nell'olio estratto, l'elevata presenza di sostanze responsabili delle piacevoli componenti aromatiche dell'olio e la massima concentrazione di polifenoli e tocoferoli, dalle qualità antiossidanti. Al completamento del processo di inoliazione, con il procedere della maturazione, il contenuto in olio smetterà di aumentare e verranno meno molte alcune delle peculiari caratteristiche organolettiche e, a causa dei fenomeni di inacidimento ed irrancidimento, gli oli ottenuti dalla trasformazione di olive raccolte in uno stato di supermaturazione, saranno caratterizzati da una *shelf life* molto più breve³⁴.

Pur non essendo in grado di stabilire una data di inizio della raccolta che valga universalmente per tutte le zone o le annate (sia per la diversità delle cultivar, che per le condizioni climatiche), è confermato che sia una raccolta prematura, sia una raccolta tardiva, possano creare i presupposti per una perdita di frutti e riduzione della qualità: nel primo caso, l'elevata Forza di Resistenza al distacco (FRD) delle olive dall'albero, porterà la raccolta ad essere effettuata per abbattimento dei rami; nel secondo, il notevole ritardo rispetto al MCR, produrrà effetti diversi sulla fisiologia dell'olivo nell'accumulo di riserve di elementi nutritivi (minor contenuto in sostanze fenoliche o maggiore acidità³⁵) con una significativa riduzione delle gemme da fiore che si traduce in un calo del raccolto³⁶. Anche lo stato sanitario delle olive al momento della raccolta è fattore fortemente influenzante le qualità organolettiche e nutrizionali dell'olio extravergine di oliva.

³³ L. Civantos López-Villalta, *op. cit.*, p. 182.

³⁴ N. Frega, M. Mozzon, F. Bocci, G. Lercker, "Composizione della drupa di olivo, alcune fasi del processo di trasformazione e qualità degli oli vergini", in *Rivista di frutticoltura*, n. 78, Edagricole, Bologna 1998, pp. 51-56.

³⁵ P. Fiorino, "Tecniche agronomiche e caratteristiche dell'olio di oliva". In Consiglio Oleicolo Internazionale (a cura di), *Enciclopedia Mondiale dell'Olio*, cit., pp. 195-250: 206.

³⁶ Luis Civantos López-Villalta, "Tecniche di produzione", in Consiglio Oleicolo Internazionale (a cura di), *Enciclopedia Mondiale dell'Olio*, Madrid, Spagna, 1996, pp. 145-194: 183.

2.1.2 AMBIENTE

Per ambiente si intende una vasta area caratterizzata da condizioni climatiche cicliche in grado di modificare in modo omogeneo la vegetazione spontanea e condizionare la produttività delle coltivazioni; in senso più restrittivo si intende una zona geograficamente definita da condizioni mesoclimatiche accumulanti.

Il legame tra olivo e territorio è imprescindibile. Le caratteristiche dell'olivo, con la sua enorme capacità di adattamento a diverse situazioni pedoclimatiche, di rigenerarsi ed alternarsi, combinate con l'alta considerazione che da sempre è stata riservata a questa pianta, hanno contribuito alla sua totale integrazione con il paesaggio, ed una continua evoluzione varietale. L'ambiente di coltivazione è pregiudiziale per le caratteristiche compositive e organolettiche degli oli e, insieme al fattore varietà, concorre più degli altri fattori, a determinare la specificità e la peculiarità dell'olio e, dunque, la sua tipicità.

Uno tra gli elementi climatici più in grado di condizionare molti dei processi fisiologici delle piante (traspirazione, respirazione, fotosintesi, attività enzimatica, interviene sulla crescita vegetativa, sulla differenziazione morfologica e sulla maturazione dei frutti) è la temperatura. La pianta esprime al meglio le sue potenzialità tra i 22 ed i 32 gradi; ideale è un clima mite, senza escursioni repentine di temperatura e minime che non scendono al di sotto di -8°C affinché non vengano compromesse la sopravvivenza o la produttività della pianta stessa (Il processo di difesa per cui la pianta è in grado di sopravvivere a temperature che arrivano anche ai -15°C è detto "meccanismo di sovraffusione" che permette all'acqua contenuta nelle cellule di rimanere allo stato liquido evitando la formazione di ghiaccio che lesionerebbe la struttura cellulare provocandone la

morte³⁷). Anche temperature di molto superiori, possono compromettere l'efficienza fisiologica della pianta: temperature superiori ai 32°C bloccano la normale fisiologia dell'olivo, tra i 44°C ed i 50°C, lo stress da caldo provoca danni irreversibili.

L'olivo è una pianta xerofita sempreverde: è facile dedurre come questa pianta sia certamente più adatta agli ambienti aridi rispetto a quelli in cui l'umidità ristagna, se pur per brevi periodi. L'eccessiva umidità invernale del suolo, costringe le radici a spingersi verso gli strati superficiali del terreno, rischiando l'aridità nei periodi caldi.

Gli effetti della carenza idrica nel terreno si manifestano soprattutto sull'evoluzione del processo di maturazione dei frutti modificando parametri riguardanti la produzione di olive da olio come per esempio la riduzione del peso delle drupe o dell'inolizione³⁸. Sebbene l'aridità prolungata, sia un fattore da tener sotto controllo, la capacità della pianta di sopportare questo fattore di rischio mantenendo l'equilibrio idrico tra assunzione e dispersione di acqua, per la sua caratteristica di adattabilità fisiologica e morfologica, è molto alta.

Anche se l'olivo è una pianta in grado di sopravvivere in condizioni particolarmente sfavorevoli, il suo raccolto dipende dal terreno e dal clima in cui vegeta, fattori interdipendenti, dato che l'olivo esige delle condizioni di terreno tanto più favorevoli quanto più sfavorevole risulti il clima e, soprattutto, la pluviometria, dato che l'acqua è il principale fattore di limite della produzione nella maggior parte degli oliveti mediterranei. La disponibilità idrica del terreno è fattore fondamentale, influenzante oltre che alcuni parametri merceologici e nutrizionali, anche la composizione aromatica e fenolica, fattori importanti da un punto di vista sensoriale ma soprattutto influenzanti la loro resistenza all'ossidazione³⁹: maggior quantità d'acqua nel terreno ne influenza positivamente l'assetto aromatico, mentre la frazione fenolica ne risente. Pertanto, dobbiamo considerare che un terreno è

³⁷ P.FIORINO, S.MANCUSO, "Differential thermal analysis, supercooling and cell viability in organs of *Olea europaea* at subzero temperatures", In *Advances in Horticultural Science*, n. 1, 2000, pp. 23-27.

³⁸ G. MONTEDORO, M. SERVILI, G. PANNELLI, "Le caratteristiche del prodotto e le relazioni con le variabili agronomiche", in *Olea. Trattato di olivicoltura*, cit., pp. 263-290: 284.

³⁹ Ibidem.

tanto più adeguato per la coltivazione dell'olivo quanto maggiore sia la sua capacità di trattenere l'acqua e di metterla a disposizione della pianta. È di grande interesse, dunque, conoscere il pH del suolo, il suo contenuto di carbonato di calcio, e il tipo di argille presenti. L' habitat ideale per lo sviluppo dell'olivo è caratterizzato da terreno calcareo, la pianta, invece, resiste ai terreni sabbiosi garantendo il giusto apporto idrico all'apparato radicale, e a quelli argillosi se dotati di un funzionale lavoro di drenaggio e scolo delle acque.

Il vento agisce direttamente sul metabolismo della pianta determinando rotture di rami, defogliazioni, disseccamenti e raggrinzimento dei frutti.

La luce, infine, è la principale fonte di energia nel regno vegetale. Attraverso il processo di fotosintesi, infatti, le piante trasformano l'energia radiante del sole in energia chimica indispensabile per i processi metabolici. In casi di scarsa illuminazione, che dipendono da vari fattori tra cui latitudine, orografia, esposizione, periodo dell'anno, ma anche da pratiche agronomiche quali la potatura, si possono verificare riduzione dell'allungamento della nuova vegetazione, della quantità di gemme e fiori e della grandezza dei frutti e del loro contenuto di olio.

2.1.3 CULTIVAR

A seconda delle caratteristiche della drupa, le varie cultivar sono definite “da olio” o “da mensa”. Generalmente, le olive da mensa sono più grandi e con un più elevato rapporto tra polpa e nocciolo; le cultivar da olio sono selezionate in base alla loro resa in olio ed alla qualità della spremitura. Varie cultivar, sono poi definite a “duplice attitudine”.

La cultivar rappresenta la variabile che più influenza le produzioni olivicole per resa, velocità, modalità di accumulo e caratteristiche dell' olio⁴⁰. In particolare le diverse cultivar influenzano il profilo chimico dell'olio attraverso i meccanismi di

⁴⁰ P. FIORINO, “Tecniche agronomiche e caratteristiche dell'olio di oliva”. In Consiglio Oleicolo Internazionale (a cura di), *Enciclopedia Mondiale dell'Olivo*, cit., pp. 195-222: 202.

accumulo di trigliceridi diversi e formazione ed evoluzione degli altri componenti minori. Per quanto riguarda l'effetto della differenza varietale sulla composizione acidica, l'oliva predilige sempre la produzione di acido oleico (acido insaturo), modificando, se pur sensibilmente, quella dell'acido linoleico (acido saturo)⁴¹.

Per quanto riguarda il contenuto di polifenoli, che determinano la resistenza all'ossidazione e, dunque, la *shelf life* del prodotto, questi presentano variazioni legate sì alla cultivar, ma anche le tecniche di estrazione ne modificano la quantità.

Infine, anche il colore dell'olio è influenzato dalla cultivar, per la maggiore o minore presenza di clorofille e carotenoidi.

2.2 CLASSIFICAZIONE BOTANICA DELL'OLIVO⁴²

L'olivo coltivato appartiene alla vasta famiglia delle *Oleaceae*, comprendente dalle venti alle ventinove specie. Molte delle piante ornamentali più conosciute, appartengono a quattro di questi generi (*Ligustrum*, *Syringa*, *Jasminum* e *Fraxinus*). Del genere *Olea*, comprendente dalle 20 alle 30 specie, la maggior parte sono alberi o arbusti e, l'unica specie dal frutto commestibile è l'*Olea europaea*, alla quale appartiene l'olivo coltivato⁴³. L'olivo è tra le specie arboree da frutto più antiche al mondo. L'olivo coltivato (*Olea europaea* var. *sativa* o var. *communis*), proviene probabilmente dalla varietà selvatica *Olea Europaea christophilla* Laxx, attraverso l'olivo selvatico (*Olea europaea* var. *oleaster* o var. *sylvestris*)⁴⁴. Da un punto di vista ecologico, ogni specie sceglie il suo habitat in base al suo limite di sopravvivenza al di fuori dei livelli ottimali dei fattori climatici: localizzata tra il 30° ed il 45° parallelo di entrambi gli emisferi, avente come margini estremi la regione del Nord Italia e

⁴¹ Ibidem.

⁴² G. BESNARD, R. R. de CASAS, P. A. CHRISTIN, P. VARGAS, "Phylogenetics of *Olea* (Oleaceae) based on plastid and nuclear ribosomal DNA sequences: Tertiary climatic shifts and lineage differentiations times", In *Annals of Botany*, n.104, Oxford University Press, 2009, pp. 143-160. Reperibile su <http://aob.oxfordjournals.org/content/104/1/143.full>. Consultato il 24/11/2014.

⁴³ S. LAVEE, "Biologia e fisiologia dell'olivo", in Consiglio Oleicolo Internazionale (a cura di), *Enciclopedia Mondiale dell'Olivo*, cit., pp. 59-110: 61.

⁴⁴ Ibid, cit., p. 62.

Nord Africa nell'emisfero boreale, e del Sud Africa e dell'Australia nell'emisfero australe, caratterizzata da inverni relativamente miti ed estati calde e secche, è la zona del Bacino del Mediterraneo che vide, ormai seimila anni fa, lo sviluppo della millenaria pianta dell'ulivo. Per quanto tutte le varietà di olivi coltivati vengano considerate appartenenti al genere *O. europaea*, si suppone che possano essere state prodotte da incroci naturali con specie *Olea* affini, come l'*O. laperrini* (comune nella zona del Sahara dell'Africa centrale e in Madagascar) o l'*O. ferruginea* Royle (originaria delle fasce orientali ed occidentali della catena dell'Himalaya fino alla Cina)⁴⁵.

2.3 L'OLIVO IN ITALIA E LE PRINCIPALI CULTIVAR PUGLIESI⁴⁶

L'olivo coltivato, originario del bacino del Mediterraneo, ben adatto a zone caratterizzate da estati lunghe e secche, ha la capacità genetica di migliorare in condizioni molto favorevoli. Inoltre, determinate capacità di sviluppo quali adattamento ambientale dell'apparato radicale e l'alto potenziale di ringiovanimento morfogenetico, lo rendono pianta ad alto potenziale di sopravvivenza. È questa sua grande capacità di adattamento a condizioni ambientali avverse (temperature estreme, suoli particolari o presenza di insetti e parassiti nell'ecosistema), che da secoli permette l'evoluzione della specie: queste piante secolari sono testimonianza di resistenza considerevole ai climi ostili e costituiscono, allo stesso tempo, una fonte di caratteristiche desiderabili e trasmissibili a cultivar nuove attraverso azioni di miglioramento genetico. Oggi, quella dell'olivo, non è più considerata pianta marginale, ma traendo vantaggio dallo sviluppo tecnologico, è diventata una moderna coltivazione a tutti gli effetti. Con 8.514.300 ettari, è diffusa per circa il 98,10% nella zona del Bacino del Mediterraneo, per lo 0,86 nel Sud America (Perù,

⁴⁵ Ibidem.

⁴⁶ Cfr. Lombardo N., "Descrizione delle principali cultivar di olivo da olio e da tavola italiane", In Piero Fiorino (a cura di), *Olea. Trattato di olicoltura*, cit., pp. 169-193.; BALATSOURAS G., "Tecnologia per la lavorazione da tavola", in Consiglio Oleicolo Internazionale (a cura di), *Enciclopedia Mondiale dell'Olivo*, cit., pp. 297-344: 300-306.

Argentina, Cile, nelle zone più meridionali Brasile ed Uruguay, e in Messico e California- USA) e per l'1,04% in paesi come la Cina, il Sud Africa, L'Australia e la Nuova Zelanda che, pur non essendo tradizionalmente paesi produttori di olio, sono stati catturati dall'interesse per il consumo di questo alimento tipico della dieta mediterranea⁴⁷.

Nel contesto del Mediterraneo, l'Italia detiene un invidiabile patrimonio varietale, e questa ricchezza è imputabile, in parte, a motivi di natura fisico-geografica quali la diversità del clima, l'orografia, la differenza dei terreni e la diversa disponibilità idrica nelle diverse aree, ma grande importanza è da attribuire a fattori storici tra cui invasioni, dominazioni, viabilità e trasporti. La coltura dell'olivo, in Italia, si estende su una superficie di 1.211.793 ettari totali e vanta quasi 400 varietà iscritte nello schedario olivicolo italiano. La Puglia, con quasi 410 mila ettari di ulivi coltivati, terra olivicola per eccellenza, lembo di terra che si protende verso Oriente e da sempre, dotata di importanti vie di comunicazione in quanto porto di scambi con i traffici del Mediterraneo, è oggi la regione olivicola italiana al primo posto sotto tutti gli aspetti, ovvero per la diffusione, per il numero di piante, il numero di aziende interessate e le produzioni ottenute. Diffusa per oltre 360.000 ettari, con oltre 44.650.000 piante di olivo⁴⁸, l'olivicoltura pugliese costituisce quasi il 32% di quella nazionale⁴⁹. La provincia di Bari, in particolar modo, con 130.000 ettari in cui vegetano circa 21.862.000 piante con una densità di impianto di 168 piante per ettaro, è quella maggiormente olivetata.

Come per le altre regioni italiane, non esiste un elenco ufficiale delle varietà di olivo coltivate in Puglia, unico riferimento da poter prendere in considerazione è l'elenco delle varietà di olivo (per province o regioni) riportato nel "Manuale per il rilevamento agronomico delle particelle olivetate", curato ed edito nel 1982 dal Consorzio per lo schedario oleicolo italiano (che riveste peraltro ufficialità dal

⁴⁷ A. CIMATO, C. ATTILIO, E. FECCI, E. FRANCHINI, "Olivo e risorse genetiche. Varietà e biodiversità che tracciano i confini del mediterraneo", in Consiglio Nazionale delle Ricerche – Istituto per la Valorizzazione del Legno e delle Specie Arobree (a cura di). Reperibile su <http://www.ivalsa.cnr.it/ricerca/valorizzazione-della-biodiversita-di-olivo.html> . Consultato il 27/9/2014.

⁴⁸ Cfr. *Patrimonio olivicolo Pugliese*. Fonte AGEA- Schedario Oleicolo Italiano.

⁴⁹ Cfr. *Dati sulla diffusione dell'olivicoltura*. Fonte: ISTAT 2000/2001.

momento in cui è stato fatto pubblicare nel “Supplemento Ordinario” della Gazzetta Ufficiale del 5/1/1994), un “Elenco delle varietà di olive ufficialmente iscritte nello schedario oleicolo italiano”. Per quanto concerne la regione Puglia, sono state identificate 57 varietà (di queste, 48 sono da considerarsi autoctone, e le nove rimanenti sono state introdotte, in tempi più o meno recenti, da altre regioni italiane o estere: Ascolana tenera, Maiatica di Ferrandina, Nocellara etnea, Santa Caterina, San Francesco, Tonta iblea, Tondina, Leuocarpa, Uovo di piccione), fermo restando fenomeni di sinonimia e clonazione riscontrati per ben 12 delle varietà riportate. Durante i sopralluoghi effettuati nei vari oliveti pugliesi, sono state contate, inoltre, altre 34 Cultivar non segnalate nello Schedario Oleicolo Italiano, tra cui la Bella di Spagna, la Butirra di Melpignano, la Carmelitana, la Corniola, la Dolce di Andria, la Dolce di Cassano, la Mora, la Morellona di Grecia, la Nzimbibolo, la Simona e la Toscanina. Descriviamo ora, suddividendo la regione Puglia in tre macroaree, alcune tra le Cultivar più diffuse o importanti per l'economia agricola regionale.

Nella zona nord, corrispondente alla provincia di Foggia o zona della Capitanata, territorio diversificato ed eterogeneo, ritroviamo, tra le Cultivar più famose, la Peranzana, la Coratina e la Bella di Cerignola. La Peranzana⁵⁰, dalla sporadica diffusione nelle altre regioni olivicole d'Italia, è complessivamente presente per un totale di 5.000-6.000 ettari sul territorio del nord-ovest della provincia. Morfologicamente è caratterizzata da una media densità della chioma, da foglie piane di lunghezza e larghezza media, dalla forma ellittica e dal colore verde intenso, e da un frutto di medio peso e forma sferica con apice e base arrotondate e dal colore nero in fase di piena maturazione. Da un punto di vista bio-agronomico, la pianta, presenta una entrata in produzione tardiva, una cascola fisiologica estiva media (33.02%) ed è caratterizzata da invaiatura media e scalare. Il rapporto polpa/nocciolo del frutto è medio (4,64); l'inoliazione risulta media e concentrata e il contenuto in olio molto basso. Per quanto riguarda l'olio derivante dalla

⁵⁰ Introdotta nel Medioevo dai coloni francesi che, arrivati dalla Provenza, con il re Carlo D'angiò, si stabilirono nel Sub Appennino Dauno, è anche chiamata “Francese”, “Provenzale”, “Provenzana”, “Tondina”.

spremitura delle olive di questa varietà, viene registrata una composizione acidica caratterizzata da un basso contenuto di acido oleico. Di media entità il contenuto in fenoli totali e la resistenza all'irrancidimento. Dalle caratteristiche organolettiche di fruttato medio di oliva prevalentemente matura, facilmente distinguibile i sapori della mandorla e della mela. Lievemente amaro e dalla buona sensazione di piccante. Per la tardiva entrata in produzione della pianta, il basso contenuto in olio del frutto e le non ottimali caratteristiche di quest'ultimo, non è consigliata la diffusione di questa cultivar, soprattutto in areali diversi da quelli tradizionali. L'albero della Coratina, presente nell'intera regione su oltre 70.000 ettari, di cui per oltre 60.000 in provincia di Bari nelle aree olivicole che si estendono tra i territori comunali di Corato, Andria, Barletta, Canosa e Molfetta, dalla media densità della chioma, è caratterizzato da foglie piane di lunghezza e larghezza media di forma ellittico-lanceolata e dal colore verde chiaro e da un frutto di medio peso di forma ellissoidale con apice e base arrotondate, di colore nero in fase di piena maturazione; la sua entrata in produzione è media e, l'invasatura e l'inolizione tardive e scalari, con elevato contenuto in olio. Per quanto riguarda le caratteristiche chimiche dell'olio, sono da considerarsi ottime sotto tutti i punti di vista: elevato contenuto di acido oleico e sostanze antiossidanti, soprattutto per le cultivar cresciute negli areali tipici di diffusione, ed elevata resistenza all'irrancidimento. Sotto il profilo sensoriale, l'olio presenta un sapore fruttato di oliva acerba mediamente percepibile; il gusto è decisamente amaro, accompagnato da buon piccante; il carattere robusto dell'olio è caratterizzato da sensazioni di foglia e carciofo. La Coratina, per le sue caratteristiche di buona produttività, ed elevato contenuto in olio dal sapore eccezionale, è considerata Cultivar pregiata e la sua diffusione è in continuo aumento. La Bella di Cerignola (o Bella di Spagna, Bella della Daunia, Grossa di Spagna, Manna, Oliva a prugna, Olivo a ciuccio) è diffusa nel foggiano per un totale di oltre 5.000 ettari. La densità della chioma dell'albero è da considerarsi medio-fitta; la foglia, piana lunga e dalla media larghezza è di forma ellittico-lanceolata e di colore verde chiaro. Il frutto, di peso molto alto, è caratterizzato da una forma allungata con apice e base arrotondati, ed è di colore nero-violaceo in

fase di piena maturazione. L'albero ha una cascola fisiologica estiva media di 47,08%, entra in produzione tardivamente, invaiatura ed inoliazione tardive e scalari ed il contenuto in olio medio-basso. Le caratteristiche chimiche dell'olio non risultano ottimali per il basso contenuto di acido oleico e di fenoli totali, presenta inoltre, bassa resistenza all'irrancidimento: si ritiene, tuttavia, che i valori possano essere leggermente migliori anticipando l'epoca di raccolta all'invaiatura, ma questo comporterebbe una minore resa in olio; l'olio risultante dalla lavorazione di questa Cultivar è dal sapore fruttato di oliva dolce con un gradevole sentore di erba fresca, sono riconoscibili piacevoli toni di mandorla e pomodoro maturo; piacevolmente piccante e leggermente amaro. La diffusione di questa Cultivar, per le sue caratteristiche di entrata in produzione tardiva, elevato peso delle drupe ed elevato rapporto polpa/nocciolo e bassa resa in olio dalle caratteristiche non ottimali, è consigliata per l'uso del prodotto come olive da mensa piuttosto che per l'estrazione dell'olio.

La produzione olivicola della zona del Centro, corrispondente alla provincia di Bari, è caratterizzata dalla presenza delle varietà Sant'Agostino (o Olivo di Andria, Oliva grossa andriesana), Ogliarola Barese (o Cima di Bitonto, Baresana, Marinese, Nostrana, Paesana) e Coratina. La Sant'Agostino con circa un migliaio di ettari, è presente nella zona di Andria e nei comuni limitrofi. Albero dalla chioma di media densità e dalle foglie medio-grandi di forma ellittico-lanceolata di un colore verde chiaro. I frutti sono di grandi dimensioni (più di 7gr) con un rapporto molto elevato tra polpa e nocciolo e con bassa resa in olio; per le dimensioni del frutto, per la consistenza della polpa e le buone caratteristiche organolettiche, il prodotto è utilizzato soprattutto per l'utilizzo diretto, nonostante, sia notevolmente apprezzato, per la sua particolare suscettibilità alla verticillosi e al freddo, non ha avuto la diffusione che meriterebbe. L'Ogliarola barese, è coltivata su oltre 30.000 ettari nel nord-ovest barese (tra Bitonto, Giovinazzo, Modugno, Palo del Colle) e su circa 5.000 ettari nelle altre provincie pugliesi. L'albero è caratterizzato da una fitta densità delle chioma, le foglie piane e di forma ellittica dalla lunghezza e larghezza medie; le drupe di forma ellissoidale con apice e base arrotondate, sono di colore

nero nella fase di piena maturazione. Dal punto di vista bio-agronomico, il rapporto polpa-nocciolo è medio, l'invasatura media e scalare, l'inoliazione tardiva e scalare ed il contenuto in olio è molto elevato. La composizione acidica dell'olio risulta nella media degli oli meridionali, il contenuto di fenoli totali è basso e la resistenza all'irrancidimento è alquanto ridotta. Sotto il profilo organolettico, l'olio risultante dalla lavorazione di olive di questa Cultivar è caratterizzato da un fruttato intenso di oliva e di altra frutta di tipo maturo, persistente la sensazione del piccante e gradevoli le note di mandorla, pomodoro e mela. La diffusione dell'Ogliarola barese, per l'entrata in produzione precoce, per le produzioni alternanti e l'inoliazione tardiva, è in lieve diminuzione rispetto al passato.

Del sud della regione, che interessa le aree jonico-salentina e tarantina, gli ecotipi più diffusi risultano essere l'Ogliarola salentina (o Cima di Mola, Cima di Monopoli, Chiarita, Mennella, Ogliarola di Lecce, Ogliarola, Ogliarola tenera grossa, Pizzuta), la Cellina di Nardò (o Cafarella, Cellina inchiastria, Leccese, Olivo di Nardò, Saracena⁵¹, Scurranese, Vosciola) e la Frangivento. L'Ogliarola salentina è la cultivar pugliese più diffusa, coltivata su una superficie totale dell'ordine di 130.000 ettari, di cui oltre 50.000 in provincia di Lecce, più di 40.000 in provincia di Brindisi, circa 25.000 nel sud-est della Terra di Bari e su più di 10.000 ettari nella provincia di Taranto. L'albero è elevato e dalla chioma medio-fitta; le foglie, piane, di forma ellittico-lanceolata dalla lunghezza e larghezza medie, sono di colore verde intenso. Per quanto concerne il frutto, è piccolo, di forma ellissoidale, con apice appuntito e base troncata, ed è nero in fase di piena maturazione. La cascola fisiologica estiva del frutto, ha una media del 34,19%, ha un'entrata in produzione molto precoce, è caratterizzata da un rapporto tra polpa e nocciolo medio, da invasatura media e scalare e inoliazione tardiva e scalare con contenuto di olio molto elevato. La composizione acidica dell'olio risultante dalla lavorazione di olive appartenenti a questa cultivar, è contraddistinto da un bassissimo contenuto di acido oleico. Il contenuto di fenoli è medio, e buona è la sua resistenza all'irrancidimento. L'olio, dal sapore fruttato medio di oliva e altra frutta, è

⁵¹ I saraceni, cui la storia attribuisce orribili rovine, sembra che abbiano curato e favorito l'olivicoltura.

qualificato da persistenza delle note di piccante e leggermente amarognolo con un piacevole sentore di mandorla. Punti di forza di questa cultivar sono la grande rusticità, la precoce entrata in produzione, le elevate produzioni nelle annate buone e l'elevato contenuto in olio dei frutti. Tra gli aspetti negativi è doveroso annoverare il bassissimo peso delle drupe e l'inoliazione scalare e tardiva, che rendono difficoltosa la programmazione e la meccanizzazione delle raccolte. Inoltre, le non ottimali caratteristiche degli oli già in epoca intermedia, vengono significativamente alterati dal procedere della maturazione, soprattutto nel caso in cui la raccolta dei frutti venga effettuata direttamente da terra. Questi i motivi della contrazione della diffusione della cultivar. La Cellina di Nardò è specialmente diffusa nelle provincie di Lecce con oltre 35.000 ettari dedicati, Taranto con più di 15.000 ettari e Brindisi con circa 10.000 ettari, per un totale di oltre 60.000 ettari. L'albero, dal comportamento assurgente e dalla chioma medio-fitta, fruttifica precocemente ma, una volta adulto, tende all'alternanza di produzione. Le foglie sono di forma ellittica, lunghezza e larghezza medie e di un colore verde intenso; le drupe, dalle piccole dimensioni, di forma ellissoidale dall'apice e base arrotondati, sono di colore nero durante la fase di piena maturazione. La maturazione del frutto è tardiva e scalare e la resa in olio è media in riferimento alla sostanza fresca, basso rispetto alla sostanza secca. La composizione acidica è caratterizzata da un basso contenuto di acido oleico; il contenuto di fenoli totali è risultato medio, piuttosto bassa la resistenza all'irrancidimento. L'olio presenta caratteristiche di fruttato intenso di oliva accompagnato da frutta e verdura, il gusto è armonico con evidenti sensazioni di mandorla, pomodoro ed erba; piccante forte e persistente, è inoltre piacevole il retrogusto di amaro. Le caratteristiche negative di questa cultivar sono il basso peso delle drupe e la scalarità della maturazione che rendono troppo poco efficiente la raccolta meccanizzata. L'inoliazione tardiva, inoltre, spinge gli olivicoltori a raccogliere tardi i frutti a discapito della qualità dell'olio. Gli aspetti positivi sono la rusticità della pianta e la sua capacità di adattamento all'ambiente, la precoce entrata in produzione, le rese abbondanti se pur relativamente alternanti, e le buone caratteristiche organolettiche dell'olio. Infine, la cultivar Frangivento (o

Olivo cipressino, Olivo di Pietrafitta), presente con piante sparse in molti areali olivicoli regionali, in maniera più significativa nella provincia di Taranto, è utilizzata a volte con funzione di frangivento e in molti altri casi come albero impollinatore. L'albero ha un portamento espanso ed assurgente e la chioma molto fitta; la foglia, piana e di forma ellittico-lanceolata dalla lunghezza e larghezza medie, è di un colore verde intenso. Le drupe, dal peso medio di circa 2,12 gr e di forma sferica con apice arrotondato e base troncata, presentano colorazione nera in fase di piena maturazione. L'entrata in produzione della pianta è media, come medio è il rapporto polpa/nocciolo; l'invasitura media e scalare, l'inoliazione tardiva e scalare e il contenuto in olio è medio. La composizione acidica dell'olio è caratterizzata da un basso contenuto in acido oleico; il contenuto in fenoli e la resistenza all'irrancidimento sono da considerarsi abbastanza buone. L'olio che si produce dalla Frangivento è caratterizzato da un fruttato di oliva e altra frutta mediamente percepite; dal gusto persistente di amaro e piccante e dalle piacevoli sensazioni di erba e cardo. La diffusione di questa varietà, per la piccolezza del frutto, le produzioni medio-basse, l'inoliazione tardiva e le parzialmente buone caratteristiche dell'olio, non è particolarmente consigliata, soprattutto per la lavorazione in frantoio.

2.4 L'OLIVO IN CINA E LE PRINCIPALI CULTIVAR⁵²

Già nel 1907, un gruppo di missionari francesi introdusse la secolare pianta nella provincia dello Yunnan. Gli anni '60, un periodo di forte crisi ideologica nel contesto della guerra fredda, videro contrapposti i due stati Socialisti più influenti: la Cina e la Russia. In particolare, le tensioni tra i due Paesi si inasprirono nel momento in cui la Cina prese le difese dell'Albania quando il suo leader Enver Hoxha, criticò pubblicamente Chruscev a Mosca. È nel febbraio del 1964, per

⁵² 李聚桢 2010; 中国引种发展油橄榄回顾及展望; 北京: 中国林业出版社, p. 17.

suggellare questa nuova amicizia con i compagni comunisti cinesi, che il governo albanese donò alla Cina di Mao, circa un migliaio di piantine di olivo, delle famose cultivar “Berat”, “Frantoio” e “Kalinjot”, piantate personalmente dall’allora Ministro degli Esteri Zhou Enlai. Grande importanza è stata attribuita all’introduzione di questo nuovo tipo di vegetazione, quale fonte di salute e benessere; iniziative atte allo sviluppo della coltivazione dell’olivo in alcune aree, sono state per anni alla base di politiche di sviluppo, ma molto spesso gli olivi, piantati o innestati, si sono rivelati scarsamente produttivi, sia per la mancanza di adeguate pratiche agricole che per la scelta di aree non particolarmente vocate alla sua coltivazione. Piantate nel sud-ovest della Cina, nell’umida regione dello Yunnan caratterizzata da un clima sub tropicale, gli alberi non hanno trovato l’habitat adatto al loro normale sviluppo. Una scelta ispirata, è stata però, quella del recente reimpianto degli alberi nella valle di Wudu, nella provincia del Gansu che, al riparo da venti siberiani o tempeste di sabbia, gode di una temperatura media annua di 15°C.

Tra le varietà più comuni in Cina, la cultivar albanese “Berat” oggi presente in Cina nelle province dello Shaanxi, dello Yunnan, del Sichuan, dello Hubei, del Jiangsu; particolarmente sensibile all’attacco della mosca e alla ercillosi, è pianta autosterile, dalla produttività costante e caratterizzata da una medio-bassa capacità rizogena; produce frutti dal basso contenuto in olio.

La “Gordal” , varietà spagnola soprattutto coltivata nella provincia di Siviglia. L’albero, a seconda dell’ambiente di coltivazione, presenta una più o meno ampia espansione, in generale, in condizioni di sviluppo favorevoli e nei terreni più fertili e profondi, si presenta vigoroso, con chioma aperta e rami a frutto molto lunghi. Cultivar autosterile e in media, molto produttiva, produce un frutto di forma ellissoidale con apice arrotondato, dal peso medio di 10 g e dal nocciolo grosso ed ellissoidale.

La “Manzanilla”, anch’essa cultivar spagnola prevalentemente diffusa nella regione andalusa, è pianta piuttosto vigorosa dai rami mediamente lunghi, flessibili

e penduli. Le drupe sono globose, di medie dimensioni (dai 4 ai 6 g), con base appiattita che conferisce al frutto la conformazione “a mela”, da cui il nome.

La “Picholine”, infine, cultivar più comune e famosa in Francia nelle regioni del Languedoc, Roussillon, Provanca e Corsica, è caratterizzata da un albero di media vigoria con chioma assurgente, rami a frutto di medie dimensioni. Questa cultivar, parzialmente autofertile, è rustica e, dunque, ben si adatta alla sopravvivenza anche in terreni poco fertili, e mediamente resistente all’attacco della mosca e dei più comuni parassiti vegetali (quali rogna, funghi e ciclonio). Le drupe dal peso di 4 g circa, di forma asimmetrica ed ellissoidale-allungata, presentano una base arrotondata.

CAPITOLO 3

QUALITÀ E POLITICHE IN MATERIA DI QUALITÀ E CLASSIFICAZIONE COMMERCIALE DEGLI OLI.

3.1 LA QUALITÀ DELL'OLIO VERGINE DI OLIVA E LE POLITICHE IN MATERIA DI VALORIZZAZIONE DEGLI OLI PREGIATI

L'olio vergine di oliva, unico grasso alimentare proveniente dalla lavorazione di un frutto esclusivamente per mezzi fisici o meccanici, e direttamente commestibile senza bisogno alcuno di ulteriori lavori di rettifica, è da considerarsi un succo di frutta e, come tale, mantiene inalterate le caratteristiche chimiche, fisiche ed organolettiche caratterizzanti il frutto stesso prima della lavorazione. Come abbiamo avuto modo di capire, la ricchezza compositiva dell'olio, il suo gusto e colore tipici, dipendono in larga parte, dalla matrice genetica dell'olivo e dalla sua interazione con i fattori ambientali, dall'influenza delle pratiche colturali e dai sistemi di estrazione, dal grado di maturazione e dallo stato sanitario del prodotto, che danno vita ad oli vergini di oliva con caratteristiche chimiche ed organolettiche estremamente variegata che rendono il mercato tanto vasto. Per qualità si intende “la conformità a standard, indispensabili o dichiarati, e caratteristiche di un prodotto; nel corrente uso del termine, in molte lingue, nella parola è implicito un concetto “positivo” che, senza essere agganciato a un carattere particolare, tende a sintetizzare un giudizio che deriva da una somma di valori di peso e caratteristiche diverse in relazione alla natura del prodotto stesso”⁵³. Una serie di norme volontarie, dunque, normate sia dall'Unione Europea (Reg. 2081/92 e Reg 2082/92) che da enti internazionalmente riconosciuti, accertano la qualità di un alimento sulla base della presenza o della rispondenza a requisiti volti a soddisfare

⁵³ FIORINO P, ALESSANDRI S, “Tecniche agronomiche e caratteristiche dell'olio di oliva”, in Consiglio Oleicolo Internazionale (a cura di), *Enciclopedia Mondiale dell'Olio*, cit., pp. 197-222: 198.

esigenze esplicite di sanità, gusto ed effetto sulla salute, ed implicite quali pre-requisiti di natura igienica, alimentare, merceologica e valore nutrizionale. Con particolare riferimento all'olio vergine di oliva, tenendo conto dell'imprescindibilità delle ordinarie precauzioni mantenute durante la produzione degli alimenti, il concetto di qualità è valutabile in base a cinque fattori, ognuno dei quali, idoneo a valutare caratteristiche specifiche.

3.1.1 L'ASSENZA DI DIFETTI E IL COI-PANEL TEST

Nel valutare l'assenza di difetti (parametro apprezzabile per ogni tipo di prodotto alimentare), i criteri di giudizio da tenere in considerazione sono due: il valore dell'acidità libera dell'olio e la valutazione del Panel test. L'acidità libera, il parametro analitico più conosciuto dai consumatori, è indice della qualità della materia prima: valuta infatti, la percentuale di acidi grassi (espressi come grammi di acido oleico per 100 grammi di olio) che subiscono un distacco idrolitico dal glicerolo, al quale sono per natura legati, per formare i trigliceridi; questo processo, che avviene normalmente durante le fasi di molitura o frangitura, nel caso di olive non integre (perché danneggiate dalla raccolta meccanica o perché troppo mature), iniziando già prima della trasformazione, ne amplifica gli effetti. Il limite per l'acidità libera, fissato per la prima volta il 27 settembre del 1936, in relazione agli oli di categoria superiore "sopraffino vergine di oliva" in misura di 1,2% , venne abbassato all'1% con la Legge 1407 del 13/11/1960, fino ad essere ridotto definitivamente nel 2001 allo 0,8% con il Reg. CEE n. 1513, che ha posizionato gli oli così caratterizzati, nelle categorie merceologiche di eccellenza di olio extra vergine di oliva e olio vergine di oliva. L'acidità libera è parametro importantissimo anche come indice di ragionate pratiche di lavorazione : di base, l'acidità dell'olio è dello 0,2%, ed ogni ulteriore incremento, è indice, se pur minimo, di noncuranza o errori all'atto della lavorazione. In ogni caso, comunque, l'acidità libera, non

percepibile dalle papille gustative, non ha nulla a che vedere con le sensazioni gustative, ma appunto, solo indice di qualità dei frutti.

Il metodo del COI-Panel test, messo a punto da studi collaborativi internazionali supportati dal Consiglio Oleicolo Internazionale, è indispensabile per classificare le note di pregio di un olio extra vergine, caratterizzato da totale assenza di difetti organolettici. La presenza e l'intensità poi, di uno o più difetti, decreteranno il declassamento dell'olio nelle categorie di qualità inferiore "vergine" e "lampante". L'analisi sensoriale è alla base della classificazione merceologica degli oli, e rende possibile l'individuazione di quelle proprietà che rendono un prodotto alimentare, accettabile e desiderabile dal consumatore. La qualità sensoriale valuta il colore, l'aroma e il gusto dell'alimento. Il regolamento relativo alla valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli vergini da olive, è il Reg. CEE n.640/2008 del 4 luglio 2008 tutt'ora in vigore, che modificando il Reg. CEE n. 2568/91, descrive minuziosamente il metodo per la classificazione degli oli vergini sulla base delle loro caratteristiche sensoriali, utilizzando un vocabolario specifico relativo agli attributi positivi e negativi percepiti dagli assaggiatori e definisce la terminologia facoltativa per l'etichettatura (le norme sull'analisi sensoriale, inoltre, contengono, a parte diciture riguardanti il vocabolario generale⁵⁴, anche norme sul *Bicchiere per l'assaggio degli oli*⁵⁵, una *Guida per l'allestimento di una sala di assaggio*⁵⁶, una *Metodologia generale per la valutazione organolettica dell'olio di oliva vergine* e una *guida per la selezione, l'addestramento e il controllo degli Assaggiatori qualificati di olio di oliva vergine*).

Il Reg. CEE n. 796/02 determina in maniera specifica le modalità di esecuzione e le condizioni operative della valutazione organolettica. Da premettere alcune regole comportamentali da tener a mente, come ad esempio, il non ingerire

⁵⁴ Allegato XII b alla norma CEE n. 2568/91 - Analisi Sensoriale: Vocabolario generale Consultato il giorno 16/12/2014.

⁵⁵ Allegato-XII-c-alla-norma-CEE-n-2568-91--Bicchiere-per-l-assaggio-di-oli/ Consultato il giorno 16/12/2014

⁵⁶ Allegato-XII-d-alla-norma-CEE-n-2568-91-Guida-per-l-allestimento-di-una-sala-di-assaggio/ Consultato il giorno 16/12/2014.

alcun alimento almeno per un'ora ed il non fumare nell'arco dei 30 minuti precedenti dell'assaggio e non usare profumi, saponi o cosmetici che possano compromettere la valutazione al momento della prova. Iniziare guardando attentamente l'olio dentro la bottiglia contro la luce per verificarne la fluidità ed il colore; tenendo a mente l'inutilità di una quantità eccessiva, versare un cucchiaino di olio in un bicchiere e annusare il campione per cercare di captare qualsiasi sensazione gradevole e non. Scaldare l'olio con il palmo della mano contro il bicchiere appena qualche momento prima di assaggiarlo, per liberare ed esaltare le componenti volatili aromatiche, assumere l'olio aspirando dell'aria con una soluzione prima lenta e delicata, poi più vigorosa, in modo da vaporizzarlo nel cavo orale, portandolo a diretto contatto con le papille gustative e con il bulbo olfattivo per via retronasale. Fare riposare l'olio in bocca muovendo la lingua contro il palato e ri-aspirare con la lingua contro il palato a labbra semi aperte per un'attenta valutazione delle sensazioni retrolfattive. Soprattutto gli assaggiatori alle prime armi non abbiano fretta di espellere l'olio ma tranquillamente devono memorizzare il maggior numero di sensazioni per familiarizzare con il vocabolario dei pregi e dei difetti alla base dell'analisi sensoriale.

Prima di tutto, quindi, viene valutato il colore: clorofille e carotenoidi conferiscono, come abbiamo visto, il colore verde o giallo all'olio. La componente olfattiva ha origine nei composti volatili ("originari", cioè preesistenti nel frutto o di "derivazione", formati nel corso della frangitura). Gli odori sgradevoli possono derivare da contaminazioni esterne, come ad esempio il sentore di terra bagnata (originatosi nel momento in cui le olive, raccolte dopo pioggia e sporche di terreno, vengono processate senza adeguato lavaggio) o di metallico (caratterizzante, ad esempio, gli oli ottenuti dal primo utilizzo stagionale dell'impianto, ad opera dell'ossido di ferro che ricopre i macchinari). Infine, la nota gustativa, influenzata da difetti sensoriali derivanti sia da fattori naturali quali varietà, stato di maturazione del frutto, condizioni ambientali e stato sanitario delle olive, che da fattori esterni come le operazioni condotte in fase di raccolta e durante la filiera produttiva dell'olio. Attributi negativi facilmente riscontrabili sono l'avvinato-inacetito

(caratteristico *flavor* degli oli ottenuti da olive nelle quali si è innescato un processo di fermentazione), il riscaldamento (*flavor* caratteristico dovuto alla lavorazione di olive ammassate e non sapientemente stoccate che hanno subito processi di fermentazione anaerobica), la morchia (*flavor* degli oli rimasti a lungo in contatto con i fanghi di decantazione in depositi sotterranei), la muffa/umidità (caratteristico degli oli ottenuti dalla lavorazione di olive nelle quali si sono sviluppati funghi o lieviti per essere state stoccate a lungo in condizioni di umidità) e il rancido (*flavor* caratteristico degli oli che hanno subito un processo ossidativo); quelli positivi sono il fruttato (caratterizzato da note “mature” di mandorla, pinolo, pomodoro maturo, mela matura, frutti di bosco o banana, o “verde” se richiama l’odore delle olive al momento dell’invasatura, con sensazioni di erba appena tagliata, foglia, carciofo, mandorla verde, mela verde, pomodoro verde ed erbe aromatiche), l’amaro ed il piccante. Le categorie merceologiche degli oli extra vergini, vergini e lampanti, sono attribuite in base alla mediana dei difetti (mediana del difetto percepito con intensità maggiore) e alla mediana dell’attributo fruttato : in un olio extra vergine di oliva, la mediana dei difetti è pari a 0, e quella del fruttato è superiore a 0; un olio di oliva vergine è caratterizzato da mediana dei difetti compresa tra 0 e 3,5 e da mediana del fruttato superiore a 0; in un olio di oliva lampante, invece, o la mediana dei difetti è maggiore di 3,5 oppure è inferiore o pari a 3,5 ma la sua mediana del fruttato è pari a 0⁵⁷. Per quanto riguarda, infine, i termini utilizzati in fase di etichettatura, basta accostare a ciascuno degli attributi positivi indicati, i termini “intenso” per una mediana dell’attributo maggiore di 6, “medio” quando la mediana dell’attributo è compresa tra 3 e 6, e “leggero” per una mediana dell’attributo inferiore a 3; il termine “dolce” è indicato per oli con mediane di piccante e amaro inferiori o uguali a 2, ed “equilibrato” per oli esenti da elementi di squilibrio.

⁵⁷ CERRETANI L., BENDINI A., RICCI A., “Minifrantoi. Guida pratica alla produzione di oli extravergini di oliva”, cit., p. 26.

3.1.2 LA PUREZZA

Anche la Purezza è un parametro da tener sotto controllo per qualsiasi tipo di prodotto alimentare. L'aspetto igienico sanitario o della sicurezza, riguarda soprattutto l'assenza di sostanze non compatibili con la sicurezza del consumatore. Tra le sostanze involontariamente presenti, ricordiamo i pesticidi comunemente utilizzati per la difesa dai parassiti dell'olivo, gli erbicidi e sostanze inquinanti provenienti da un uso irrazionale dei fertilizzanti. Importante precisare come per sostanza "contaminante" si intendano sia i fitofarmaci, il cui utilizzo è largamente controllato da severe norme, ma anche ogni prodotto di natura xenobiotica ed anomalie compositive derivanti da carenze nella filiera di produzione.

3.1.3 LA GENUINITÀ

Requisito fondamentale per un olio extra vergine di oliva, è quello della genuinità. Le rinomate proprietà benefiche degli oli consumabili direttamente dopo una "semplice spremitura" del frutto senza l'intervento di processi chimici e biochimici che ne alterino la "naturalità", sono oggi più che mai protette dallo sviluppo di fenomeni fraudolenti di miscelazione con oli scadenti, difettati o trattati (come ad esempio gli oli di oliva e di sansa di oliva derivanti dalla raffinazione chimico-fisica di oli non commestibili o dall'estrazione dei sottoprodotti e successiva rettifica) di bassa qualità che tendono a sfuggire ai controlli.

3.1.4 L'EQUILIBRIO CHIMICO

L'equilibrio chimico è definito dalla presenza, in certi livelli, di complessi chimici specifici. Un buon olio, infatti, è caratterizzato da bilanciati livelli della composizione acidica, contenuti di vitamine e rapporti tra i componenti minori che hanno ripercussioni sulla freschezza e sul colore del prodotto. Come abbiamo già visto, l'elevato valore commerciale e salutistico dell'olio extra vergine di oliva è determinato dal caratteristico contenuto di composti minori, tra cui i composti a struttura fenolica in grado di conferire all'olio caratteristiche gustative e conservabilità nel tempo (grazie alle loro proprietà antiossidanti). Tali composti fenolici conferiscono all'olio le caratteristiche sensoriali rappresentate dalla sensazione gustativa di amaro e piccante che, spesso, vengono confuse con la sensazione di acidità che in realtà non è percepibile nell'olio da olive.

3.1.5 LA TIPICITÀ : GLI OLI DOP E IGP

Ultimo parametro da menzionare che, insieme agli altri sopra descritti, conferisce agli oli lo *status* di olio extra vergine di oliva di qualità, è la tipicità. La tipicità di un prodotto deriva dall'interazione tra matrice genetica, tecniche di lavorazione ed ambiente. Con il termine "tipico", indichiamo tutto ciò che è caratteristico, ed è dunque riferito a prodotti con attributi propri che, rimanendo costanti in tutti gli esemplari, li rendono facilmente distinguibili e riconoscibili. Su queste basi, la comunità europea, con il Reg. CEE 2081/92, G.U. delle Comunità europee del 24/7/92 n. 208, ha istituito, per i prodotti alimentari, le Denominazioni di Origine Protetta (DOP) e le Indicazioni Geografiche Protette (IGP). L'Italia, come poche altre nazioni, possiede un patrimonio varietale estremamente ricco, rappresentato da centinaia di varietà di olivo. Questa grande differenziazione, unita alle variazioni di ambiente pedoclimatico, dà vita alla grande diversificazione delle caratteristiche qualitative degli oli italiani. In Puglia, 5 le DOP presenti attualmente: Terra di Bari, con le menzioni geografiche – Castel del Monte- Bitonto- Murgia dei Trulli, Terra d'Otranto, Collina di Brindisi; Dauno con le menzioni Alto Tavoliere- Basso

Tavoliere- Gargano-Sub Appennino, Terre Tarentine. In Italia è stata riconosciuta la denominazione d'origine ad oltre venti oli che, conformemente agli *standard* definiti, sono commercializzati in qualità di prodotto che, oltre a soddisfare determinati requisiti di natura igienico-sanitaria, differiscono, dagli altri appartenenti alla stessa categoria merceologica, in funzione di particolari caratteristiche compositive riconducibili alle condizioni agronomiche e tecnologiche di produzione. Nello specifico, il sistema di tutela europeo, con l'introduzione della denominazione di origine protetta DOP, ha surclassato il precedente DOC (denominazione di origine controllata) con valenza nazionale. In sostituzione del vecchio Foglio di profilo, non più in vigore, per la valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli vergini da olive (Reg. CEE n. 2568/91), nel 2005 il Consiglio Oleicolo Internazionale, ha emanato un documento, COI/T.20/Doc. n. 22 Novembre, che riguarda il metodo da applicarsi per la valutazione organolettica dell'olio di oliva extra vergine e denominazione di origine⁵⁸. Partendo da una lista di descrittori caratteristici della specifica DOP, ricorrendo alla vecchia maniera della "Tavola Rotonda", un gruppo di assaggiatori/giudici oculatamente selezionati sulla base di riconosciute capacità, discutendo su una serie di parametri rappresentativi le caratteristiche degli oli DOP, selezionano i 10 descrittori più importanti e rappresentativi della denominazione in analisi, che verranno inseriti nel foglio di profilo. Accanto all'indicatore di ogni attributo, l'assaggiatore ne valuterà l'intensità e ne inserirà i limiti massimi e minimi della mediana relativa a ciascuno di essi. Vediamo ora, i descrittori caratteristici per gli oli DOP, come indicato nel documento del Consiglio Oleicolo Internazionale. Tra le sensazioni aromatiche olfattive dirette o retrosensoriali ritroviamo l' "acerbo", la sensazione richiamante l'odore tipico dei frutti prima della maturità; "agrumi" , che richiama i profumi del limone, dell'arancia, del bergamotto, del mandarino e del pompelmo; la "camomilla", che richiama la sensazione olfattiva del fiore della camomilla; il "carciofo"; l' "erba", che richiama la sensazione di erba fresca appena tagliata; le "erbe aromatiche"; l' "eucalipto", sensazione olfattiva tipica della foglia

⁵⁸ Ibid, p. 27.

dell'*Eucalyptus*; la “foglia di fico”; la “foglia di olivo”; “frutta esotica”, che richiama gli odori propri di ananas, banana, frutto della passione, mango e papaia; il “fruttato maturo”, tipico degli oli ottenuti da olive raccolte in piena maturità; il “fruttato verde”, tipica degli oli ottenuti da drupe raccolte durante la fase dell’invasatura; i “frutti rossi”, richiamante l’odore dei frutti del sottobosco quali more, lamponi, mirtilli, ribes e ribes nero; la “mandorla”; la “mela”; la “noce”; il “pepe verde”, il “peperone”; la “pera”; il “pinolo”; il “pomodoro”; la “vaniglia”. Per quanto riguarda le sensazioni gustative, ricordiamo sempre quelle di “amaro” ottenuto da olive trasformate in fase di invasatura; ed il “dolce”, caratteristico dell’olio ottenuto da olive che hanno raggiunto la piena maturità. Infine, menzioniamo, la sensazione retrofattiva qualitativa della persistenza retrofattiva, cioè la durata delle sensazioni retrofattive residue, dopo aver espulso il sorso il olio dalla cavità orale; e le sensazioni tattili di fluidità e piccante (sensazione tattile pungente caratteristica di oli prodotti all’inizio della campagna, da olive ancora verdi).

3.2 L’ OLIO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Ulteriore fonte di valorizzazione della produzione olivicola, normata dal Reg. CEE 2092/91 e successive integrazioni, è la conversione ai metodi di produzione che disciplinano l’agricoltura biologica (anche conosciuta con i termini di “organica” ed “ecologica”), che rende possibile la commercializzazione dei prodotti ottenuti, con apposite etichette a tutela e garanzia per il consumatore. Definita come “metodo di produzione agricola che mira ad una gestione equilibrata dell’ecosistema, mantenendo e valorizzando la biodiversità e l’attività biologica del suolo, con l’obiettivo di ridurre le forme di inquinamento dovute ad alcune pratiche culturali”⁵⁹, le attività agricole che la caratterizzano, non sono più esclusivamente corrispondenti agli interessi economici di chi produce e vende, ma soddisfano i

⁵⁹ IANNOTTA N., “La difesa fitosanitaria ed i parassiti”, in P. Fiorino (a cura di), *Olea. Trattato di olivicoltura*, cit., pp. 393-409: 404.

bisogni alimentari ed igienico-sanitari dei consumatori, le esigenze ambientali, e la difesa dei valori colturali della civiltà contadina. Basata sulla riduzione di input esterni e sull'esclusione dell'impiego di prodotti chimici, sostituiti con prodotti naturali e supportati da pratiche agronomiche ragionate, la cultura ecologista recentemente insinuatasi in Italia e in altri Paesi olivicoli europei, spinge un numero sempre crescente di olivicoltori a sposare la causa dell'agricoltura biologica, ponendosi come principali obiettivi la produzione di alimenti sani e di elevata qualità, la salvaguardia dell'ambiente, della natura e del paesaggio agrario, il mantenimento e l'aumento di una durevole fertilità dei terreni, il risparmio di energia e il miglioramento delle condizioni di reddito e di vita degli agricoltori. L'allegato II B della suddetta norma regolante i metodi di produzione biologica, contiene una lista di prodotti fitosanitari di cui è ammesso l'utilizzo, a condizione che il loro impiego sia autorizzato per le pratiche agricole dello stato membro: i produttori dei vari paesi della UE, infatti, molto spesso si trovano ad affrontare problematiche diverse causate dalle diverse condizioni ambientali in cui si trovano ad operare.

3.3 LE CLASSI MERCEOLOGICHE DEGLI OLI⁶⁰

L'accertamento della genuinità e della qualità del prodotto, normate da una serie di leggi a tutela del consumatore, sono alla base della classificazione commerciale degli oli che, fondata su esami analitici e sensoriali, distingue gli oli vergini da oli raffinati, oli di oliva, oli di sansa di oliva greggi, oli di sansa di oliva raffinati e oli di sansa di oliva. La qualità dell'olio, come sappiamo, è frutto di una serie di fattori che interagiscono tra di loro: varietà e ambiente pedoclimatico, stato sanitario e di maturazione del frutto, tecniche di raccolta, metodi di trasporto, stoccaggio e di

⁶⁰ Per approfondimenti, consultare il sito Norma Commerciale COI (ed. 25 novembre 1998). Consultato il giorno 16/12/2014.

lavorazione, igiene e salubrità dei macchinari e degli ambienti di lavoro e, ovviamente, assenza di contatto dell'olio con luce ed aria.

A disciplinare il commercio dell'olio di oliva, normata del Reg. CEE 2568/91 della Comunità Europea, la classificazione è eseguita sulla base di determinati *standard* di natura fisico-chimica ed organolettica. Riportiamo di seguito, le denominazioni e le definizioni ufficiali degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva⁶¹.

OLI DI OLIVA VERGINI sono definiti tutti gli “oli ottenuti dal frutto dell'olivo mediante processi meccanici o altri processi fisici, in condizioni, segnatamente termiche, che non causano alterazioni dell'olio, e che non hanno subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione, esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura”.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Olio di oliva vergine il cui punteggio organolettico è uguale o superiore a 6,5, la cui acidità libera espressa in acido oleico è al massimo di 0,8 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

OLIO DI OLIVA VERGINE

Olio di oliva vergine il cui punteggio organolettico è uguale o superiore a 5,5, la cui acidità libera espressa in acido oleico è al massimo di 2 g per 100g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

OLIO DI OLIVA VERGINE LAMPANTE

Olio di oliva vergine il cui punteggio organolettico è inferiore a 3,5 e/o la cui acidità espressa in acido oleico è superiore a 2 g per 100 g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

OLIO DI OLIVA RAFFINATO

⁶¹ Allegato del Regolamento (CE) N. 1513/2001 - DESCRIZIONI e DEFINIZIONI di OLI DI OLIVA e di SANSA. Consultato il giorno 16/12/2014.

È l'olio di oliva ottenuto dalla raffinazione di oli di oliva vergini, la cui acidità libera espressa in acido oleico non può eccedere 0,3 g per 100g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

OLIO DI OLIVA - COMPOSTO DI OLI DI OLIVA RAFFINATI E OLI DI OLIVA VERGINI

È l'olio di oliva ottenuto da un taglio di olio di oliva raffinato e di oli di oliva vergini diversi da quello lampante, la cui acidità libera espressa in acido oleico non può eccedere 1g per 100g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

OLIO DI SANSA DI OLIVA GREGGIO

È l'olio di oliva ottenuto mediante trattamento al solvente della sansa di oliva, esclusi gli oli ottenuti con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

OLIO DI SANSA DI OLIVA RAFFINATO

È l'olio di oliva ottenuto dalla raffinazione di olio di sansa di oliva greggio, la cui acidità libera espressa in acido oleico non può eccedere 0,3 g per 100g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

OLIO DI SANSA DI OLIVA

È l'olio di oliva ottenuto da un taglio di olio di sansa di oliva raffinato e di oli di oliva vergini diversi da quello lampante, la cui acidità libera espressa in acido oleico non può eccedere 1 g per 100g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.

REPERTORIO TERMINOGRAFICO

<Subject>农业 /agricoltura
<Subfield>油橄榄 /olivo
<it>olio
<Morphosyntax>n, m
<Source>^COI 1996^: 267
<Lexica>Attestato in ^Treccani.it^, ^Sabatini, Coletti 1999^: 1713,
^garzantilinguistica.it^, ^De Agostini 1997^
<Definition>Sostanza di varia composizione chimica, liquida a temperatura
ordinaria, dotata di untuosità, di densità minore dell'acqua e di relativa immiscibilità
con la stessa, con vastissimi campi di applicazione sia nell'alimentazione che nelle
più varie industrie.
<Source>^COI 1996^: 267
<Concept field>grassi alimentari di origine vegetale
<Related words>^olio da oliva^
<Type of relation>sub.
<Related words>olio di semi
<Type of relation>sub.
<Related words>olio di mandorle
<Type of relation>sub.
<Related words>oli minerali
<Type of relation>sub.
<Related words>oli essenziali
<Type of relation>sub.
<Related words>lubrificanti
<Type of relation>sub.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “olio” e “油” esiste piena identità concettuale.

<zh>油
<Morphosyntax>noun
<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 1
<Lexica>^辞海编辑委员会 1999^, ^吴 1995^: 3096
<Definition>统指动物的脂肪和由植物或矿物中提炼出来的脂植物。
<Source>^辞海编辑委员会 1999^
<Concept field>植物来源的饮食脂肪
<Related words>^橄榄油^
<Type of relation>sub.
<Related words>种子油
<Type of relation>sub.

<Related words>杏仁油

<Type of relation>sub.

<Related words>矿物油

<Type of relation>sub.

<Related words>精油

<Type of relation>sub.

<Related words>润滑油

<Type of relation>super.

**

<Subject>农业/agricoltura

<Subfield>油橄榄/olivo

<it>olio da oliva

<Morphosyntax>noun group, m.

<Source>^Cerretani, Bendini, Ricci 2010^: 2

<Definition>Sostanza grassa di origine vegetale estratta da piante oleaginose i cui semi o frutti contengono almeno il 15% di trigliceridi. L'olio di oliva, per quanto riguarda l'Italia, è il più tipico dei trigliceridi che si prestano all'alimentazione umana.

<Source>^Hoepli 1997^: D-187

<Context>L'oliva è l'unico frutto da cui si estrae una sostanza oleosa edibile e direttamente consumato dopo una "semplice spremitura" se svolta in specifiche condizioni, senza l'intervento di processi chimici o biochimici che potrebbero alterarne la "naturalità". Questa considerazione si avvicina alla definizione legale (Reg. CEE 1513/2001) degli oli vergine di oliva ed extra vergine di oliva. Gli oli appartenenti alle altre categorie merceologiche (di oliva e di sansa di oliva) derivano, in parte, dalla raffinazione chimico-fisica degli oli non commestibili o dalla estrazione dei sottoprodotti e successiva rettifica. Questi concetti sono spesso ignorati dai consumatori che vengono ingannati dalla parola "oliva" che completa la descrizione di tutte queste classi merceologiche. L'equivoco è generato dal linguaggio comune che porta ad identificare l'intera categoria di oli prodotti dal frutto dell'oliva come "oli di oliva", ignorando che in tal caso si fa riferimento ad una classe merceologica inferiore. Per questo motivo, negli ultimi anni, si va introducendo nel linguaggio tecnico la designazione "oli da olive" per indicare l'insieme degli oli prodotti a partire dal frutto dell'oliva.

<Source>^Cerretani, Bendini, Ricci 2010^: 2

<Concept field>grassi alimentari di origine vegetale

<Related words>^olio^

<Type of relation>super.

<Related words>^oliva^

<Type of relation>general.

<Equivalence it-zh>Tra i termini "olio da oliva" e "橄榄油" esiste piena identità concettuale.

<zh>橄榄油

<Morphosyntax>noun

<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 158

<Lexica>按^辞海编辑委员会 1999^, ^吴 1995^: 861

<Definition>橄榄油是品质最好的植物油。

<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 1

<Context>以油橄榄树的果实为原料制取的油脂。采用溶剂浸提或重酯化工艺获得的油脂除外, 不得掺杂其他种类的油脂。

<Source>^李聚祯 2010^: 368

<Concept field>植物来源的饮食脂肪

<Related words>^油^

<Type of relation>super.

<Related words>^橄榄^

<Type of relation>general.

**

<Subject>农业/agricoltura

<Subfield>油橄榄/olivo

<it>oliva

<Morphosyntax>n, f

<Usage label>main term

<Source>^COI 1996^: 92

<Lexica>^treccani.it^, ^Sabatini, Coletti 1999^:1713

<Definition>Una “drupa” che a maturità è di colore bruno-nerastro, è lunga 1-3 cm e fornisce il miglior olio commestibile.

<Source>^COI 1996^: 92

<Concept field>specie vegetale a frutto oleaginoso

<Related words>^olio da oliva^

<Type of relation>general.

<Related words>^drupa^

<Type of relation>super.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “oliva” e “油橄榄” esiste piena identità concettuale.

<zh>油橄榄

<Morphosyntax>noun

<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 7

<Lexica>按^辞海编辑委员会 1999^, ^吴 1995^: 861

<Definition>油橄榄果实为肉质核果, 由果皮, 果肉及果核组成。果肉由含大量油指的薄壁细胞组成, 是获取橄榄油的主要部分。油橄榄鲜果含油量占鲜果重 16% - 30%.

<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 7
<Concept field>植物来源的含油果实。
<Related words>^橄榄油^
<Type of relation>general.
<Related words>^核果^
<Type of relation>super.
<Synonyms> “油橄榄果实”

<zh>油橄榄果实

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>common

<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 7

**

<Subject>农业 /agricoltura

<Subfield>油橄榄/olivo

<it>drupa

<Morphosyntax>noun, f.

<Source>^Vita 1991^: 146

<Lexica>Attestato in^Treccani.it^, ^Sabatini, Coletti 1999^: 805,

^Vittorio.lacab.it^

<Definition>Frutto carnoso indeiscente con epicarpo membranoso, mesocarpo carnoso ed endocarpo che si lignifica (nòcciolo), contenente normalmente un solo seme. Se le tre strutture sono abbastanza distinguibili, i frutti si definiscono “carnosi”, altrimenti si dicono secchi. (es. oliva, ciliegia, pesca, albicocca, susina, prugna etc.).

<Source>^Vita 1991^: 146

<Concept field>specie vegetale a frutto oleaginoso

<Related words>^oliva^

<Type of relation>sub.

<Related words>^esocarpo^

<Type of relation>general .

<Related words>^mesocarpo^

<Type of relation>general.

<Related words>^endocarpo^

<Type of relation>general.

<Related words>^peduncolo^

<Type of relation>general.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “drupa” e “核果” esiste piena identità concettuale.

<zh>核果

<Morphosyntax>noun

<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 16

<Lexica>按^吴 1995^: 1069

<Definition>是果实的一种类型, 属于单果, 由一个心皮发育而成的肉质果; 一般内果皮木质化形成核; 常见于蔷薇科、鼠李科等类群植物中。许多果实为核果的植物都被人类作为水果食用, 包括桃、樱桃、杏、枣等。油橄榄果实为核果。

<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 16

<Concept field>植物来源的含油果实

<Related words>^油橄榄^

<Type of relation>sub.

<Related words>^果皮^

<Type of relation>general.

<Related words>^果肉^

<Type of relation>general.

<Related words>^果核^

<Type of relation>general.

**

<Subject>植物学/botanica

<Subfield>油橄榄/olivo

<it>peduncolo

<Morphosyntax>n, m

<Usage label>main term

<Source>^Vita 1991^

<Lexica>^internationaloliveoil.org^

<Definition1>Nelle olive trasformate, peduncoli che fuoriescono 3 mm dalla parte più sporgente dell'oliva. Non si considerano come difetto nel caso delle olive intere presentate con peduncolo.

<Source>^internationaloliveoil.org^

<Definition2>Peduncolo che serve da collegamento tra il fusto e la lamina fogliare, attraversato dai vasi linfatici confluenti nelle nervature.

<Source>^Vittoio.lacab.it^

<Concept field>composizione dell'oliva

<Related words>^oliva^

<Type of relation>super.

<Related words>^buccia^

<Type of relation>general.

<Related words>^polpa^

<Type of relation>general.

<Related words>^nocciolo^

<Type of relation>general.
<Synonyms>picciolo, pedicello
<Note>Nonostante la definizione del termine cinese non contenga riferimento diretto al frutto dell'olivo, la piena identità concettuale è supportata dalla voce "Context". In generale, "柄" viene preceduto da "花" se riferito al pedicello del fiore; "果" se riferito al pedicello del frutto; "叶" se riferito al picciolo (o gambo) della foglia.
<Equivalence it-zh>Tra i termini "pedicello" e "柄" esiste piena identità concettuale.

<it>picciolo
<Morphosyntax>m
<Usage label>common
<Source>^internationaloliveoil.org^

<it>pedicello
<Morphosyntax>m
<Usage label>common
<Source>^tius.it^

<zh>柄
<Morphosyntax>noun
<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 16
<Definition>植物的花, 叶, 果实根茎或枝连着的部分。
<Source>^Barone2014^
<Concept field>橄榄成分
<Related words>^油橄榄^
<Type of relation>super.
<Related words>^果皮^
<Type of relation>general
<Related words>^果肉^
<Type of relation>general
<Related words>^果核^
<Type of relation>general
**

<Subject>植物学/botanica
<Subfield>油橄榄/olivo
<it>Olea europaea L. var. communis
<Usage label>main term
<Morphosyntax>noun, f

<Source>^Vita 1991^: 257

<Lexica>Attestato in ^treccani.it ^

<Definition>È un albero di circa 10 metri di altezza e presenta un tronco “sinuoso” e nodoso; con l'età diventa cavo e diviso. Il ritidoma è grigio chiaro e presenta caratteristiche fessurazioni longitudinali diritti, destrorse o sinistrorse. La ramificazione è quanto mai irregolare, per cui la chioma risulta ovale (o di altra forma) leggera ed allargata.

<Source>^COI 1996^: 61

<Context>L'olivo appartiene alla famiglia delle Oleaceae, che comprende 20-29 specie che dipendono dal sistema di classificazione. Il genere *Olea* comprende varie specie (oltre 30), la maggior parte sono arbusti o alberi. L'unica specie con frutto commestibile è la *Olea europaea*, alla quale appartiene l'olivo coltivato. La classificazione botanica di *Olea europaea* è abbastanza problematica e sono stati applicati differenti sistemi. In origine, si è suddivisa la *Olea europaea* in due gruppi principali, *O. europaea* var. *Sylvestris* e *O. europaea* var. *sativa*. La prima comprendeva tutti i tipi designati come olivi silvestri, mentre la seconda tutti gli olivi coltivati. Gli olivi coltivati si denominano anche *O. europaea* var. *communis*, e il tipo silvestre *O. europaea* var. *oleaster*.

<Source>^COI 1996^: 61

<Concept field>classificazione botanica dell'ulivo

<Related words>*Olea europaea*

<Type of relation>sub.

<Related words>^*O. Europaea* var. *sylvestris*^

<Type of relation>coord.

<Related words>Angiospermae

<Type of relation>super.

<Related words> Magnoliopsida

<Type of relation>super.

<Related words>Asteridae

<Type of relation>super.

<Related words> Oleaceae

<Type of relation>super.

<Related words>^*Olea*^

<Type of relation>super.

<Standardisation>Nomenclatura binomiale definita e introdotta nel 1735 di Linneo (1707-1778). Con questo metodo, a ciascun organismo sono attribuiti due nomi: il primo si riferisce al genere di appartenenza dell'organismo stesso, il secondo che è spesso descrittivo, designa la specie propriamente detta.

<Synonyms> “*Olea europaea* var. *sativa*”, “olivo”, “ulivo”

<Equivalence it-zh>Tra i termini “*Olea Europaea* L. var. *communis*” e “栽培油橄榄亚种” esiste piena identità concettuale.

<it>*Olea europaea* var. *sativa*

<Morphosyntax>noun, f

<Usage label>uncommon
<Lexica>^treccani.it^
<Source>^COI 1996^:61

<it>olivo
<Morphosyntax>m
<Usage label>common
<Lexica>^Sabatini, Coletti 1999^: 1713, ^treccani.it^

<it>ulivo
<Morphosyntax>m
<Usage label>common
<Source>^Sabatini, Coletti 1999^: 1713

<zh>栽培油橄榄亚种
<Morphosyntax>noun
<Usage label>main term
<Source>^徐纬英, 王贺英 2004^: 18

<Definition>油橄榄是常绿乔木，树的高度因品种而不同，如不控制，可长到 15 – 20 米高。这样高的树，给采果带来困难。为此，一般栽培种的高度控制达 7 – 8 米。油橄榄的根系，在幼年(3 – 4 龄)时垂直生长，随后垂直根消失，代之以水平根。水平根的分布范围可达到树高 2 - 3 倍。如土壤条件黏重，板结，根的生长就分布在土壤表层(为此，需要深耕土壤)。油橄榄能从茎的木质部任何部份发根形成根系。在苗木阶段由于幼茎木质软，常常长成卧倒状，为此苗木种植时需要用棍支撑，否则得不到好的树形，因此而影响到大树的树形与产量。油橄榄长大后，树干呈圆柱形，光滑，灰绿色，通常弯曲，表面有乳状突起，于根颈处膨大形成周围隆起的圆包。根盘，被称为”根团”或称”营养包”。从”营养包”可长出植，根，形成新的植株，或切下来繁殖成新植株。

<Source>^徐 2003^: 22

<Context>世界上所有植物，都是由低级种类发展到高级的种类。植物分类学将油橄榄列为被子植物门，木兰纲，玄参目，木犀科，木犀榄属。在木犀榄属中大约有 40 种。油橄榄属于木犀榄属油橄榄种，它的学名是 *Olea Europaea* L. 。由于人类对油橄榄的长期栽培，在生产过程中产生了变异，使油橄榄被分为两个亚种: 野生油橄榄亚种，栽培油橄榄亚种。据最近研究，全世界栽培油橄榄品种已达 1275 个。油橄榄的这种丰富的遗传资源，是人类在不同气候区，创造选择了适宜不同自然与经济条件要求的品种。例如油橄榄有耐热品种，可以在较热的条件下开花结果。也有较耐寒的品种。现在一切商用橄榄油，都是从栽培品种榨出的。

<Source>^徐纬英, 王贺英 2004^: 18

<Concept field> 油橄榄的植物学分类
<Related words> ^野生油橄榄^
<Type of relation> coord.
<Related words> 被子植物门
>Type of relation> super.
<Related words> 木兰纲
<Type of relation> super.
<Related words> 玄参目
<Type of relation> super.
<Related words> 木犀科
<Type of relation> super.
<Related words> 木犀榄属
<Type of relation> super.
<Synonyms> “油橄榄”, “橄榄”, “齐墩树”

<zh>油橄榄
<Morphosyntax> noun
<Usage label> common
<Source> ^赵秀英 2013 ^

<zh>橄榄
<Morphosyntax> noun
<Usage label> common
<Source> ^赵秀英 2013 ^

<zh>齐墩树
<Morphosyntax> noun
<Usage label> common
<Source> ^徐纬英, 王贺英 2004^: 4
**

<Subject> 农业 /agricoltura
<Subfield> 油橄榄/olivo
<it> olea europaea L. var. sylvestris
<Morphosyntax> n, f
<Usage label> main term
<Source> ^Vita 1991^: 258
<Lexica> Attestato in ^Le Monnier 1999^, ^treccani.it^
<Definition> Il termine olivo silvestre o oleaster si applica generalmente ad arbusti o alberi con rami corti, piccole foglie rotonde succulente o leggermente allargate e frutto piccolo generalmente rotondo, con nocciolo abbastanza grande.
<Source> ^Vita 1991^: 61

<Context>Classica specie dei paesi Mediterranei. Originario dell'Asia Minore, da qui si è esteso in tempi remoti nel bacino del Mediterraneo. Vive bene sui suoli calcarei e argillosi e rifugge da quelli troppo sabbiosi e mal drenati. Raggiunge facilmente età plurisecolare.

<Source>^Vita 1991^: 158

<Concept field>Origine botanica dell'olivo

<Related words>^O. Europaea var. communis^

<Type of relation>coord.

<Related words>Olea europaea

<Type of relation>super.

<Related words>Oleaster

<Type of relation>general.

<Standardisation>Nomenclatura binomiale definita e introdotta nel 1735 di Linneo (1707-1778). Con questo metodo, a ciascun organismo sono attribuiti due nomi: il primo si riferisce al genere di appartenenza dell'organismo stesso, il secondo che è spesso descrittivo, designa la specie propriamente detta.

<Synonyms>^Olea europaea var. oleaster^, olivastro, oleastro, oliastro, ulivastro

<Equivalence it-zh>Tra i termini “Olea europaea L. var. sylvestris” e “野生油橄榄亚种” esiste piena identità concettuale.

<it>olea europaea var. oleaster

<Morphosyntax>noun, f

<Usage label>uncommon

<Lexica>^treccani.it^

<it>olivastro

<Morphosyntax>n, m

<Usage label>common

<Lexica>Attestato in ^Sabatini, Coletti 1999^:1713

<it>oleastro

<Morphosyntax>n, m

<Usage label>common

<Lexica>Attestato in ^Sabatini, Coletti 1999^: 1711, ^treccani.it^

<it>oliastro

<Morphosyntax>n, m

<Usage label>uncommon

<Lexica>Attestato in ^Sabatini, Coletti 1999^: 1711

<it>ulivastro

<Morphosyntax>n, m

<Usage label>uncommon

<Lexica>Attestato in ^Sabatini, Coletti 1999^: 1713

<zh>野生油橄榄亚种

<Morphosyntax>noun

<Origin>loan translation

<Source>^徐纬英, 王贺英 2004^: 19

<Definition>野生油橄榄的形态特征是叶较栽培油橄榄小, 小枝具四棱, 具刺, 果实较栽培油橄榄小。野生油橄榄的油, 不合质量要求, 不能上市。

<Source>^徐纬英, 王贺英 2004^:19

<Context>在接近酸性土壤及微碱性土壤时都见到野生油橄榄。常在石灰岩上, 土层及薄处, 可以见到灌丛状的野生油橄榄。在土层深厚处可见到乔木状的野生油橄榄。

<Source>^徐纬英, 王贺英 2004^: 18

<Concept field>油橄榄的植物学分类

<Related words>^栽培油橄榄亚种^

<Type of relation>coord.

<Synonym>野橄榄树

<zh>野橄榄树

<Morphosyntax>noun

<Usage label>common

<Source>^徐纬英, 王贺英 2004^: 19

**

<Subject>农业 /agricoltura

<Subfield>油橄榄/olivo

<it>frantoio

<Morphosyntax>noun

<Usage label>main term

<Source>^COI 2000^: 15

<Definition>Varietà gentile, con produttività elevata e costante. È apprezzata anche per le sue capacità di adattamento. Sono stati segnalati numerosi ecotipi assimilabili a questa cultivar. La rizogenesi è elevata. Entra in produzione precocemente. L'epoca di fioritura è intermedia e i fiori presentano una bassa percentuale di ovari abortiti. Autocompatibile, migliora la produttività con la presenza di idonei impollinatori. L'epoca di maturazione dei frutti è scalare e tardiva. Il contenuto in olio è medio. In Toscana, questa cultivar è apprezzata per la produzione di oli particolarmente fruttati e stabili nel tempo. Pianta sensibile ai cicloconi, alla rogna, alla mosca dell'olivo e al freddo.

<Source>^COI 2000^: 15

<Concept field>cultivar di olive da olio

<Related words>^cultivar^

<Type of relation>sub.

<Synonyms> “Bresa fina”, “Comune”, “Correggilo”, “Crogiolo”, “Frantoiano”, “Gentile”, “Infrantoio”, “Laurinom”, “Nostrato”, “Oliva lunga”, “Pendaglio”, “Pignatello”, “Raggio”, “Raggiolo”, “Rajo”, “Razza”, “Razzo”, “Solciaro”, “Strignona”.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “frantoio” e “弗奥” esiste piena identità concettuale.

<it>Frantoiano

<Morphosyntax>noun

<Usage label>common

<Source>^COI 2000^: 15

<it>Bresa fina

<Morphosyntax>noun

<Usage label>common

<Source>^COI 2000^: 15

<it>Comune

<Morphosyntax>noun

<Usage label>common

<Source>^COI 2000^: 15

<it>Correggilo

<Morphosyntax>noun

<Usage label>common

<Source>^COI 2000^: 15

<it>Crogiolo

<Morphosyntax>noun

<Usage label>common

<Source>^COI 2000^: 15

<it>Gentile

<Morphosyntax>noun

<Usage label>common

<Source>^COI 2000^: 15

<it>Infrantoio

<Morphosyntax>noun

<Usage label>common

<Source>^COI 2000^: 15

<it>Laurinom

<Morphosyntax>noun

<Usage label>common
<Source>^COI 2000^: 15

<it>Nostrato
<Morphosyntax>noun
<Usage label>common
<Source>^COI 2000^: 15

<it>Oliva lunga
<Morphosyntax>noun
<Usage label>common
<Source>^COI 2000^: 15

<it>Pendaglio
<Morphosyntax>noun
<Usage label>common
<Source>^COI 2000^: 15

<it>Pignatello
<Morphosyntax>noun
<Usage label>common
<Source>^COI 2000^: 15

<it>Raggio
<Morphosyntax>noun
<Usage label>common
<Source>^COI 2000^: 15

<it>Raggialo
<Morphosyntax>noun
<Usage label>common
<Source>^COI 2000^: 15

<it>Rajo
<Morphosyntax>noun
<Usage label>common
<Source>^COI 2000^: 15

<it>Razza
<Morphosyntax>noun
<Usage label>common
<Source>^COI 2000^: 15

<it>Razzo

<Morphosyntax>noun
<Usage label>common
<Source>^COI 2000^: 15

<it>Solciaro
<Morphosyntax>noun
<Usage label>common
<Source>^COI 2000^: 15

<it>Strignona
<Morphosyntax>noun
<Usage label>common
<Source>^COI 2000^: 15

<zh>弗奥
<Morphosyntax>noun
<Origin>loan word
<Source>^徐纬英, 王贺英 2004^: 71

<Definition>树冠开展, 主枝角度呈 45°向上升, 发植能力强。树高 6 – 8 米, 呈自然圆头形, 植多叶茂。果枝年生长可达 80 厘米以上, 节间一般 2.5 – 4.5 厘米。因此, 果枝长而下垂是其第一特征。叶片较大, 着生稀, 长椭圆披针形, 先端短尖, 基部圆。叶色浓绿而光亮, 背面浅绿, 银灰色较浅是其第二特征。花序长而大, 平均着花 24 朵。花期 5 月中旬。果实椭圆倒卵形, 基部对称。自花结实率高, 自然授粉结实率为 7.04%。授粉品种用马纳及配多灵。在西昌凉山州林科所用它进行相互授粉, 形成优化组合可提高结实率。自然授粉结实率 2.3% - 13.9%, 自花授粉率 2.3% - 6%。花期 5 月中旬, 果熟期 9 - 11 月下旬, 成熟期不一致。果实椭圆形, 一般果 2 - 3 克。大果重可到 6 克, 成熟时黑色。核卵状椭圆形, 核面光滑沟纹稀浅。品种内分化明显, 有早花形。其耐寒性强, 经过 -18°C 的冬季没有冻害。同一地点的其他类型的弗奥收到级冻害。本品种要求水肥条件好。其适应性是耐寒, 耐粘形土, 耐水湿等, 受冻后恢复力较强。该品种基本不感染炭疽病和孔雀斑病。扦插繁殖率高可达 95%, 种子发芽率也高。

<Source>^徐纬英, 王贺英 2004^: 71

<Concept field>油用橄榄

<Related words>^品种^

<Type of relation>sub.

<Synonyms> “弗朗多依奥”, “二号品种”, “法朗多依奥”, “番桃”, “柯列”

<zh>弗朗多依奥
<Morphosyntax>noun
<Usage label>uncommon

<Source>^徐纬英, 王贺英 2004^: 71

<zh>二号品种

<Morphosyntax>noun

<Usage label>uncommon

<Source>^徐纬英, 王贺英 2004^: 71

<zh>法朗多依奥

<Morphosyntax>noun

<Usage label>uncommon

<Source>^李聚桢 2010^: 361

<zh>蜜桃

<Morphosyntax>noun

<Usage label>uncommon

<Source>^李聚桢 2010^: 361

<zh>柯列

<Morphosyntax>noun

<Usage label>uncommon

<Source>^李聚桢 2010^: 361

**

<Subject>agriculture/agricoltura

<Subfield>olive growing/olivicoltura

<it>Leccino

<Morphosyntax>noun

<Usage label>main term

<Source>^COI 2000^: 17

<Definition>Pianta vigorosa e di facile adattamento ai diversi ambienti olivicoli. La rizogenesi è elevata. Entra in produzione precocemente. I fiori hanno bassa percentuale di ovari abortiti. Autoincompatibile, come impollinatori sono stati segnalati: moraiolo, Pendolino, Maurino, Frantoio, Morchiaio, Gremignolo di Bolgheri, Piangente, Razzo, Trillo e Frantoio. La produttività è elevata e costante. La maturazione dei frutti è precoce e contemporanea, con una ridotta resistenza al distacco. Il contenuto in olio è basso. Il distacco della polpa dal nocciolo risulta agevole. Di questa cultivar è stata segnalata una particolare tolleranza al freddo, all'occhio di pavone, alla carie e alla rogna, mentre è stata evidenziata un'accentuata sensibilità alla fusaggine. Più recentemente sono stati identificati cloni tolleranti alle basse temperature, o adatti anche alla produzione di olive da mensa.

<Source>^COI 2000^: 17

<Concept field>cultivar di olive da olio

<Related words>^cultivar^
<Type of relation>sub.
<Synonyms> “Leccio”, “Premice”, “Silvestrone”.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “Leccino” e “莱星” esiste piena identità concettuale.

<it>Leccio
<Morphosyntax>noun
<Usage label>common
<Source>^COI 2000^: 17

<it>Premice
<Morphosyntax>noun
<Usage label>common
<Source>^COI 2000^: 17

<it>Silvestrone
<Morphosyntax>noun
<Usage label>common
<Source>^COI 2000^: 17

<zh>莱星
<Morphosyntax>noun
<Origin>loan word
<Source>^徐纬英, 王贺英 2004^:81

<Definition>树冠大而平展，果枝平而下垂。叶披针形，叶面浅绿，叶背面银白色。花序较短，花朵大。一个花序可结 3 – 5 个果。自花不孕，它的授粉树有弗奥，配多灵。果实长椭圆形，果重 3.5 – 4 克，成熟时黑色，有光泽。果内率 71% - 76。2%，鲜果含油率 20%，产量中等，油质非常好。成熟期 11 月下旬。以抗孔雀斑病及抗寒而称著，一般在 2 不受冻害。作为一般油用品种，值得推广。也可制成盐渍黑色食用橄榄。因世界上近年来大量发展果用品种，油用品种数量在逐年减少，但是中国油用区和油用品种还有很大的发展潜力。

<Source>^徐纬英, 王贺英 2004^: 81

<Concept field>油用橄榄

<Related words>^品种^

<Type of relation>sub.

<Synonyms> “列西纳”

<zh>列西纳
<Morphosyntax>noun
<Usage label>uncommon

<Source>^李聚桢 2010^: 361

**

<Subject>agriculture/agricoltura

<Subfield>olive growing/olivicoltura

<it>Pendolino

<Morphosyntax>noun

<Usage label>main term

<Source>^COI 2000^: 20

<Definition>Cultivar di facile adattamento a condizioni podologiche e ambientali diverse. La capacità rizogena è elevata. Entra in produzione precocemente. La fioritura è abbondante, precoce e abbastanza prolungata nel tempo. Tale caratteristica ha favorito l'utilizzazione di questa cultivar come pianta impollinatrice. Autoincompatibile. I fiori hanno una bassa percentuale di aborto all'ovario. La produttività è elevata e costante. I frutti, che maturano in epoca della stagione intermedia, presentano una ridotta resistenza al distacco. Il contenuto in olio è basso. Sensibile alla rogna, all'occhio di pavone e alla fusaggine. Tollera bene le basse temperature e i frutti sono abbastanza resistenti agli attacchi della mosca.

<Source>^COI 2000^: 20

<Concept field>cultivar di olive da olio

<Related words>^cultivar^

<Type of relation>sub.

<Synonyms> “Maurino fiorentino”, “Piangente”

<Equivalence it-zh>Tra i termini “pendolino” e “配多灵” esiste piena identità concettuale.

<it>Maurino fiorentino

<Morphosyntaz>noun

<Usage label>uncommon

<Source> COI 2000^: 20

<it>Piangente

<Morphosyntaz>noun

<Usage label>uncommon

<Source> COI 2000^: 20

<zh>配多灵

<Morphosyntax>noun

<Origin>loan word

<Source>^徐 2004^: 85

<Definition>树冠低矮而稀疏，扁圆头形，分枝角度大。可作为软阿斯的授粉树。因枝条下垂，可分为两个类型，一种枝条下垂似人流泪的状态，另一种下垂略轻。叶片细长披针形，单果重 3 克，长椭圆形，成熟时紫黑色。

可耐-5°C 不致受害，其完全花比率为 94.7% - 97.1%，自孕率 3% - 4%，结实率 9.2%。果实倒卵形，不对称。单果重 2.56 克，含油率 22%，油质好。果肉 7.8%，每千克得果 391 粒。10 十年长树，株产果 16.7 千克。用弗奥做授粉树可提高产量，每株树产 1.58 千克。抗寒，丰产，稳定。

<Source>^徐纬英，王贺英 2004^: 85

<Concept field>油用橄榄

<Related words>^品种^

<Type of relation>sub.

**

<Subject>agriculture/agricoltura

<Subfield>olive growing/olivicoltura

<it>Picholine

<Morphosyntax>noun

<Origin>loan word

<Usage label>main term

<Source>^Baldini, Scaramuzzi 1985^: 44

<Definition>Varietà rustica con capacità di adattamento ad ambienti diversi, a condizione che sussistano alcune cure colturali verso le quali è abbastanza esigente. Prima varietà francese. La capacità rizogena è media. La sua entrata in produzione è precoce. In condizioni irrigue la produttività è elevata e costante. Fiorisce in epoca media e il polline possiede una elevata capacità germinativa. La maturazione è tardiva. Utilizzata prevalentemente per la produzione di olive verdi da tavola. L'olio è di eccellente qualità, anche se di difficile estrazione. La resa in olio è media. Il distacco dalla polpa da nocciolo è agevole. Varietà resistente all'occhio di pavone e mediamente tollerante alla verticillosi, ai climi freddi e alla siccità.

<Source>^Baldini, Scaramuzzi 1985^: 44

<Context>Si tratta della cultivar più comune e diffusa in francia, soprattutto nelle regioni di Languedoc, Roussillon, Provance, Corsica.

<Source>^Baldini, Scaramuzzi 1985^: 44

<Concept field>Cultivar di olive a duplice attitudine

<Related words>^cultivar^

<Type of relation>sub.

<Synonyms> “Falsa lucques “

<Equivalence it-zh>Tra i termini “picholine” e “皮削利” esiste piena identità concettuale.

<it>Falsa lucques

<Morphosyntax>noun

<Usage label>uncommon

<Source>^Baldini, Scaramuzzi 1985^: 44

<zh>皮削利

<Morphosyntax>noun

<Origin>loan word

<Source>^徐纬英, 王贺英 2004 ^: 86

<Definition>树形生长中等, 不太高, 树枝紧凑, 树冠球形。叶小而窄, 披针形, 边波状。自孕率低。果实长卵形似鸽子蛋。果顶具咀, 果底对称, 果多肉, 坚而脆。单果重 3 - 4 克, 每千克有 275 个果, 核重 0.55 克。果肉滤 7.99%。完全成熟时在 9 月底到 10 月初。特别要注意的是, 制做青果罐头, 适宜的采收期仅 8 - 10 天的时间。半木质化枝条扦插生根难, 嫁接亲和力强。结实早, 高产。种植后第三年每株平均收得 2 克的果。结实能力强, 具有一个花序结数个果的丰产特别。需要早期整形, 每年需要修剪。果实油质好。耐脊蒲, 喜石灰土壤, 适应性广。在意大利, 阿尔巴尼亚, 摩洛哥, 西班牙引种表现都好。抗孔雀斑病。

<Source>^徐纬英, 王贺英 2004 ^: 86

<Concept field>多用橄榄

<Related words>^品种^

<Type of relation>sub.

**

<Subject>农业 /agricoltura

<Subfield>油橄榄/olivo

<it>Arbequina

<Morphosyntax>noun

<Origin>loan word

<Usage label>main term

<Source>^COI 2010^: 40

<Definition>Varietà considerata rustica per la sua resistenza al freddo e per la tolleranza alla salinità, è tuttavia suscettibile alla clorosi ferrica in terreni molto calcarei. Possiede elevata capacità rizogena. Entra in produzione precocemente. Fiorisce in epoca intermedia ed è considerata autoincompatibile. I frutti possiedono una resistenza al distacco media, ma il piccolo calibro ne rende difficile la raccolta meccanizzata con gli scuotitori. Varietà apprezzata per la sua alta e costante produttività. La qualità dell'olio è eccellente, principalmente per le buone caratteristiche organolettiche, sebbene presenti bassa stabilità. Il contenuto in olio è elevato. La ridotta vigoria ne permette l'impiego in piantagioni intensive. Considerata sensibile alla mosca e alla verticillosi, risulta invece tollerante all'occhio di pavone e alla tubercolosi. Questa varietà è alla base delle denominazioni di origine "Les Garrigues" (Lleida) e "Siurana" (Tarragona) di Catalogna.

<Source>^COI 2010^: 40

<Concept field>cultivar di olive da olio

<Related words>^cultivar^

<Type of relation>sub.

<Synonyms> "Arbequi", "Arbequin", "Blancal".

<Equivalence it-zh>Tra i termini "arbequina" e "豆果" esiste piena identità concettuale.

<it>arbequi
<Morphosyntaz>noun
<Usage label>common
<Source>^COI 2010^: 40

<it>Arbequin
<Morphosyntaz>noun
<Usage label>common
<Source>^COI 2010^: 40

<it>Blancal
<Morphosyntaz>noun
<Usage label>common
<Source>^COI 2010^: 40

<zh>豆果
<Morphosyntax>noun
<Origin>loan word
<Source>^徐纬英, 王贺英 2004^: 63

<Definition>生长势中等。树冠中等密度。叶小，长 3.5 ± 0.44 厘米，椭圆披针形，短而狭，面上暗绿色。总状花序，果实球形，不等称，果肉率 83.6%，果顶圆，最大处的横切是圆形。核小，卵形，等称，表面有条纹，7 - 10 条纤维束，顶端圆，无针。这个品种高产而且早熟。可以适应不同的气候与土壤条件。抗病，抗霜。能在 1 月平均气温 2 的地区生长。树冠小，可高度密植。果实成熟不同期，对采摘有一定的难度。由于果实小，采摘费工，树高较矮，不适应机械采摘。传统采果法，有 60% - 70% 是用自然落果方式。半木质化的枝条扦插繁殖很容易。对孔雀斑病及橄榄蝇不敏感。果实油用，含有率 20% - 22%，质量极好。此品种具有好的感官测定特性，大部分出口销售，有小量在本地区作为餐用果。油质好，油酸含量达 69.79。单果重 2 - 3 克，单株产果 8 千克。适应性较强，抗寒，在 1 月份平均气温 2°C 的地区生长良好。

<Source>^徐纬英, 王贺英 2004^: 63

<Concept field>油用橄榄

<Related words>^品种^

<Type of relation>sub.

**

<Subject>农业 /agricoltura

<Subfield>油橄榄/olivo

<it>Hojiblanca

<Morphosyntax>noun

<Origin>loan word
 <Usage label>main term
 <Source>^COI 2000^: 45
 <Definition>Varietà di elevata capacità rizogena, resistente ai suoli calcarei. Considerata rustica per la sua resistenza all'aridità e per la tolleranza al freddo invernale. L'entrata in produzione è media. L'epoca di fioritura va da media a tardiva. La produttività è elevata e alternante. I frutti presentano un'elevata resistenza al distacco che ne rende difficile la raccolta meccanizzata. Hanno duplice attitudine e, per la consistenza della polpa, sono considerati molto adeguati per la concia in nero alla californiana. Il contenuto in olio è basso, sebbene il prodotto sia molto apprezzato per la sua qualità, anche se di bassa stabilità. Il distacco della polpa dal nocciolo risulta difficile. Considerata suscettibile all'occhio di pavone, alla tubercolosi e alla verticillosi, ed è inoltre poco resistente alla mosca e alla lebbra.
 <Source>^COI 2000^: 40
 <Concept field>cultivar di olive a duplice attitudine.
 <Related words>^cultivar^
 <Type of relation>sub.
 <Synonyms> “Casta de Cabra”, “Casta de Lucena”, “Lucentino”.
 <Equivalence it-zh>Tra i termini “hojiblanca” e “贺吉” esiste piena identità concettuale.
 <it>Casta de Cabra
 <Morphosyntax>noun
 <Usage label>uncommn
 <Source>^COI 2000^: 40

 <it>Casta de Lucena
 <Morphosyntax>noun
 <Usage label>uncommn
 <Source>^COI 2000^: 40

 <it>Lucentino
 <Morphosyntax>noun
 <Usage label>uncommn
 <Source>^COI 2000^: 40

 <zh>贺吉
 <Morphosyntax>noun
 <Origin>loan word
 <Source>^徐纬英, 王贺英 2004 ^: 76
 <Definition>该品种是一个优势的品种, 具有较高的产量, 但年与年之间产量不稳定。耐石灰土, 冬季耐寒, 能正常自花授粉, 坐果率较高。成熟期较晚, 机械采收难。能经受耐采摘。具姣好的果形, 是西班牙第二号油用

品种。它主要用于寒维利亚式餐用果或作为加利福尼亚式黑色果，餐用。对抗雀斑病及枯萎病敏感。

<Source>^徐纬英，王贺英 2004 ^: 76

<Concept field>多用橄榄

<Related words>^品种^

<Type of relation>sub.

**

<Subject>农业 /agricoltura

<Subfield>油橄榄/olivo

<it>Picual

<Morphosyntax>noun

<Origin>loan word

<Usage label>main term

<Source>^COI 2000^: 50

<Definition>Varietà rustica si adatta a diverse condizioni di clima e di suolo; in particolare è tollerante al freddo, alla salinità e all'eccesso di umidità nel suolo, sensibile tuttavia all'aridità e ai terreni calcarei. Di facile propagazione vegetativa per talea e per talea semilegnosa. Presenta un'alta capacità di emettere germogli anche dopo potature severe. Entra in produzione precocemente. L'epoca di fioritura è media ed è considerata cultivar autocompatibile. La maturazione è precoce, e una ridotta resistenza al distacco dei frutti ne agevola la raccolta meccanizzata. Molto apprezzata per la sua produttività, elevata e costante, l'alta resa in olio e la facilità di coltivazione. L'olio è di qualità media, sebbene con alto indice di stabilità, che implica grande resistenza all'irrancimento; possiede inoltre un'alta percentuale di acido oleico. Tollerante alla tubercolosi e alla lebbra, è molto sensibile all'occhio di pavone e alla verticilloso. Risulta inoltre molto sensibile alla mosca.

<Source>^COI 2000^: 50

<Concept field>cultivar di olive da olio

<Related words>^cultivar^

<Type of relation>sub.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “Picual” e “皮瓜尔” esiste piena identità concettuale.

<zh>皮瓜尔

<Morphosyntax>noun

<Origin>loan word

<Source>^徐纬英，王贺英 2004 ^: 89

<Definition>树势旺盛，树冠不平展，不论在3年或4年生的枝条上都能长出新枝条。叶披针形，大小中等。果核顶端具咀，不对称，长椭圆形。成熟果黑色，果肉葡萄紫酒色，早熟，可成对坐果于果柄。单果重3克，每千克270-470个，含油率23%-27%。核稍长，基部尖，不对称。油用品种，产量高，平均单株产油41千克，油质佳。不饱和脂肪酸和脂肪酸含量

84.94%，其中油酸含量 77%。大小年不明显。果实易脱落。适应性强，能耐-10°C 的低温。萌孽性强，扦插，嫁接成活率高。果经处理或不处理可以制作绿色或黑色的橄榄果。

<Source>^徐纬英，王贺英 2004^: 89

<Concept field>油用橄榄

<Related words>^品种^

<Type of relation>sub.

**

<Subject>农业 /agricoltura

<Subfield>油橄榄/olivo

<it>Gordal

<Morphosyntax>noun

<Origin>loan word

<Usage label>main term

<Source>^Baldini, Scaramuzzi 1985^: 32

<Definition>Varietà più importante di olive da tavola in Spagna, insieme alla Manzanilla. Viene coltivata in Andalusia, soprattutto nella provincia di Siviglia. Il frutto è grande, con un rapporto polpa-nocciolo di 7,5:1. La forma è ellissoidale con un'intaccatura all'altezza del picciolo che ricorda vagamente la sagoma del cuore. La buccia è sottile e picchiettata di piccole macchie bianche. La polpa ha una buona consistenza ed il colore del frutto è inizialmente di verde brillante, cambiando a maturazione completa in nero-volaceo. Il contenuto di olio è il 10% del peso del frutto ed il contenuto di zucchero è del 4-6%, cosa che facilita la fermentazione, alla fine della quale il colore diviene un giallo dorato. L'acidità che si forma in salamoia, senza alcun intervento esterno, raggiunge l'1% o anche di più (grammi di acido lattico per 100ml di salamoia). Un particolare clone di questa varietà viene coltivato con successo in Algeria (Realizane, Djidiuia) con il nome di "Sevillana Spagnola". L'unico inconveniente di questa varietà è che è difficile separare la polpa da nocciolo.

<Source>^Baldini, Scaramuzzi 1985^: 32

<Concept field>Cultivar di olive da tavola

<Related words>^Cultivar^

<Type of relation>sub.

<Synonyms> "Sevillana", "Sevillano de agua", "Real", "Olive de Seville", "Espagnole", "Royale de Espagne", "Queen", "Perillo"

<Equivalence it-zh>Tra i termini "Gordal" e "戈达尔" esiste piena identità concettuale.

<it>Sevillana

<Morphosyntax>noun

<Usage label>common

<Source>^Baldini, Scaramuzzi 1985^: 32

<it>Sevillano de agua
<Morphosyntax>noun
<Usage label>common
<Source>^Baldini, Scaramuzzi 1985^: 32

<it>Real
<Morphosyntax>noun
<Usage label>common
<Source>^Baldini, Scaramuzzi 1985^: 32

<it>Olive de Seville
<Morphosyntax>noun
<Usage label>common
<Source>^Baldini, Scaramuzzi 1985^: 32

<it>Espagnole
<Morphosyntax>noun
<Usage label>common
<Source>^Baldini, Scaramuzzi 1985^: 32

<it>Royale de Espagne
<Morphosyntax>noun
<Usage label>common
<Source>^Baldini, Scaramuzzi 1985^: 32

<it>Queen
<Morphosyntax>noun
<Usage label>common
<Source>^Baldini, Scaramuzzi 1985^: 32

<it>Perillo
<Morphosyntax>noun
<Usage label>common
<Source>^Baldini, Scaramuzzi 1985^: 32

<zh>戈达尔
<Morphosyntax>noun
<Origin>loan word
<Source>^徐纬英, 王贺英 2004^: 73

<Definition>树势强壮，有直立主枝，树冠中等大小。果植灰绿色，稀疏分布。叶长椭圆形而大，叶面是曲型的，暗绿色。果实成熟时为黑色，大(10 – 12 克)，100 – 120 个千克。果的肉核比为 7.5:1，果实长椭圆卵形，略不对称，面粗糙，有 10 条纤维沟，核的尖顶常为针状，核的中部最宽处为长椭

圆卵形。树体强盛，但根系弱。扦插生根不易，多用嫁接繁殖。产量不稳定而低产。自花结实率仅 0.1%，雌性不育率高，花粉发芽率低。配置授粉树贺吉可提高结实率到 19%。对干旱敏感。要求比较长时间的寒冷才能结果。果肉结构好，含油率非常低 (10%)，但果形很大，最佳的用途是加工成餐用果。栽培管理要求仔细。抗孔雀斑病，对肿瘤病敏感。

<Source>^徐纬英，王贺英 2004^: 73

<Concept field>食用橄榄

<Related words>^品种^

<Type of relation>sub.

**

<Subject>农业 /agricoltura

<Subfield>油橄榄/olivo

<it>Ascolana tenera

<Morphosyntax>noun

<Source>^COI 1996^: 303

<Definition>L'oliva da tavola più diffusa in Italia, viene coltivata anche in Israele, Messico, Argentina, California. Gli alberi sono vigorosi ed i frutti di medie dimensioni con un peso di circa 8 grammi, di forma ellissoidale e leggermente asimmetrica. Per la produzione di olive verdi di tipo Spagnolo, il frutto viene raccolto quando la buccia è di colore giallo-verdastro. Successivamente il colore della buccia cambia in un rosso vellutato e poi diventa grigio. I frutti contengono il 17-18% di olio ed in California vengono considerati di qualità inferiore a causa della polpa abbastanza tenera e della sensibilità della buccia al processo di fermentazione lattica. Anche se è la quarta varietà in termini di numero di alberi coltivati in California, viene considerata meno produttiva di altri cultivar sempre di quella zona, come Sevillana, Manzanilla, Mission. L'Ascolana tenera ed i suoi diversi cloni vengono coltivati in alcune regioni italiane, inclusa la Sicilia, insieme alla Nocellara del Belice.

<Source>^COI 1996^: 303

<Concept field>cultivar di olive da tavola

<Related words>^Cultivar^

<Type of relation>sub.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “Ascolana tenera” e “软阿斯” esiste piena identità concettuale.

<zh>软阿斯

<Morphosyntax>noun

<Origin>loan word

<Source>^徐纬英，王贺英 2004^: 64

<Definition>树势旺盛，树冠大，主枝上升，果枝下垂，枝叶茂盛。叶披针形，叶面深绿，叶背浅绿。花序短，每花序有花 1524 朵。不完全花占 36.5%

- 93.5%，自花结果率 0.1%。落果率 60%，必需配置授粉树。果实含油率 13% - 16%，果肉率 88%。果大肉厚，平均重 78 克，最大可达 15 克，肉核比 8.2:1，在果用品种中占第一位。抗孔雀斑病和油橄榄果食蝇。果实成熟后易脱落，不耐贮运，采摘，运输必须小心。成熟早。9 月下旬及 10 月上旬，比其它商业品种都成熟早。工艺成熟期必须提前，果实变为淡绿时就采摘。

<Source>^徐纬英，王贺英 2004 ^: 64

<Concept field>食用橄榄

<Related words>^品种^

<Type of relation>sub.

**

<Subject>农业 /agricoltura

<Subfield>油橄榄/olivo

<it>Berat

<Morphosyntax>noun

<Origin>loan word

<Usage label>main term

<Source>^oleadb.it^

<Definition>Varietà di olive da tavola coltivata principalmente in Albania. Cultivar autoincompatibile, caratterizzata da produttività media ed alternante e bassa resa in olio. Mostra una media capacità rizogena. Con una buona tolleranza al freddo, si è dimostrata cultivar sensibile alle condizioni di limitata piovosità. Segnalata particolare suscettibilità agli attacchi della Mosca, all' Occhio di pavone, alla Lebbra delle olive, alla Verticilloso, e alla Rogna.

<Source>^oleadb.it^

<Concept field>cultivar di olive a duplice attitudine

<Related words>^Cultivar^

<Type of relation>sub.

<Synonyms> “Berati”, “Koker madh berat”, “Kokkerr madhi i beratiti”

<Equivalence it-zh>Tra i termini “Berat” e “贝拉” esiste piena identità concettuale.

<it>Berati

<Morphosyntax>noun

<Usage label>uncommon

<Source>^oleadb.it^

<it>Koker madh berat

<Morphosyntax>noun

<Usage label>uncommon

<Source>^oleadb.it^

<it>Kokkerr madhi I beratiti

<Morphosyntax>noun

<Usage label>uncommon
<Source>^oleadb.it^

<zh>贝拉

<Morphosyntax>noun

<Origin>loan word

<Source>^徐纬英, 王贺英 2004^: 65

<Definition>树冠大, 小枝向下弯曲。叶大, 倒卵状披针形, 叶面绿色, 背面银白色。花序粗而短, 有花 14 – 19 朵, 有时达 30 朵, 花大, 自花结实率低。果实大, 长椭圆形, 单果 8 – 12 克。品种内分化为两类, 一类单果重 6 – 10 克, 果肉厚, 果核比为 4:1, 一类单果重可达 15 克, 含油率低, 一般 18%, 是级好的餐用品种, 果实成熟时为黑色, 肉紫红色。核倒卵状, 椭圆形, 先端尖, 表面深沟级明显。本品种是阿尔巴尼亚著名的两用品种。稳产, 高产, 要求水费条件高, 抗寒力强, 能耐-10°C 的低温。对炭疽病敏感, 要注意防治。

<Source>^徐 2004^: 65

<Concept field>多用橄榄

<Related words>^品种^

<Type of relation>sub.

<Synonyms>“贝拉特大果”, “贝拉特”

<zh>贝拉特大果

<Morphosyntax>noun

<Usage label>uncommon

<Source>^李聚桢 2010^: 361

<zh>贝拉特

<Morphosyntax>noun

<Usage label>uncommon

<Source>^李聚桢 2010^: 361

**

<Subject>农业 /agricoltura

<Subfield>油橄榄/olivo

<it>Coratina

<Morphosyntax>noun

<Usage label>main term

<Source>^Fiorino 2003^: 174

<Definition>Pianta di facile adattamento ai diversi ambienti olivicoli. Entrata in produzione molto precoce ad elevata capacità rizogena. I fiori hanno una bassa percentuale di ovari abortiti. Spesso sono presenti mignole fogliose. Nel suo areale di origine viene utilizzata la Cellina di Nardò come pianta impollinatrice. La

produttività è elevata e costante. Le drupe maturano tardivamente e sono di pezzatura molto variabile. In alcune annate i frutti sono adatti anche per la preparazione di olive verdi in salamoia. La resa in olio è alta, quest'ultimo è risultato molto ricco di polifenoli. Segnalata una particolare tolleranza al freddo mentre è piuttosto sensibile alla fumaggine.

<Source>^Fiorino 2003^: 174

<Concept field>cultivar di olive da olio

<Related words>^Cultivar^

<Type of relation>sub.

<Synonyms> “Racemo”, “Cima di Corato”, “Racioppa”

<Equivalence it-zh>Tra i termini “Coratina” e “科拉蒂” esiste piena identità concettuale.

<it>Racemo

<Morphosyntax>noun

<Usage label>common

<Source>^Fiorino 2003^

<it>Cima di Corato

<Morphosyntax>noun

<Usage label>common

<Source>^Fiorino 2003^

<it>Racioppa

<Morphosyntax>noun

<Usage label>common

<Source>^Fiorino 2003^

<zh>科拉蒂

<Morphosyntax>noun

<Origin>loan word

<Source>^徐纬英，王贺英 2004^: 68

<Definition>树势中等，主枝及侧植直立，果枝短细，呈水平状。自花结束率高。完全花比例 70%，每个花序结一个果。成熟早。单果重 2.5 – 4.7 克，果肉率 76.5%，含油率 32%。发植力强，扦插易活。每年需修剪。高产，稳产，成熟早。果肉率 76.5%，是著名的油两用品种。油酸含量 77%，不饱和脂肪酸含量 85.3%。试验室出油 27% - 32%，工厂出油率 22%，油质好。是意大利政府推产的品种。

<Source>^徐纬英，王贺英 2004^: 68

<Concept field>油用橄榄

<Related words>^品种^

<Type of relation>sub.

**

<Subject>农业 /agricoltura
<Subfield>油橄榄/olivo
<it>Frangivento
<Morphosyntax>noun
<Usage label>main term
<Source>^oleadb.it^
<Definition>Cultivar di olivo che cresce soprattutto in Italia, usato molto spesso come albero frangivento, per cui viene appunto chiamata frangivento. La pianta è caratterizzata da chioma fitta e densa e portamento assurgente. Pianta adatta alla raccolta meccanica e con buona resistenza ai venti salmastri. Infiorescenza di media lunghezza e i fiori presentano un'elevata percentuale di ovari abortiti 50% -60%. La maturazione delle drupe è scalare. Ben impollinata da Moraiolo, Frantoio, Leccino. Produttività buona e costante, ha una resa in olio che varia dal 15% al 17%. Segnalata una buona tolleranza all'occhio di pavone alla rogna e al vento, mediamente tollerante alla mosca e alla verticillosi, è invece piuttosto sensibile al freddo, alla tignola verde e alla fumaggine.
<Source>^Oleadb.it^
<Concept field>Cultivar di olive da olio
<Related words>^Cultivar^
<Type of relation>sub.
<Synonyms> “Cipressino”, “olivo di pietrafitto”
<Equivalence it-zh>Tra i termini “frangivento” e “截风龙” esiste piena identità concettuale.

<it>Cipressino
<Morphosyntax>noun
<Usage label>common
<Source>^oleadb.it^

<it>olivo di pietrafitto
<Morphosyntax>noun
<Usage label>common
<Source>^oleadb.it^

<zh>截风龙
<Morphosyntax>noun
<Origin>loan translation
<Source>^徐纬英, 王贺英 2004^: 67
<Definition>树冠狭, 直立, 圆筒形分植角度小, 树冠茂密。叶片长椭圆形, 先端突尖, 基部狭, 截形。花序松散而长。一般着花 32 朵, 完全花比率 45.4%, 每个花序结果不到 2 粒。有大小年。含油率不高, 比较耐寒。油用品种, 果实小, 椭圆形, 成熟时从果顶开始着色, 紫色到黑紫色。单果重 2.77 克, 果肉率 77.1%, 含油率 20%。油质好。果实大小均匀, 每千克有

果 321 粒。结实早，产量高。耐寒，耐水湿，适应性强。发根能力强，插条容易生根。可密植，一般用 1.5 - 3 米的密度营建防护林，薪炭林。

<Source>^徐纬英，王贺英 2004^: 67

<Concept field>油用橄榄

<Related words>^品种^

<Type of relation>sub.

**

<Subject>农业 /agricoltura

<Subfield>油橄榄/olivo

<it>Holle I Himares

<Morphosyntax>noun

<Origin>loan word

<Usage label>main term

<Source>^oleadb.it^

<Definition>Importante varietà di olive da olio coltivata principalmente in Albania. Di media resistenza alla siccità, è cultivar autoincompatibile. Produttività elevata e costante, con bassa capacità rizogena e basso rendimento in olio. Si riscontra alto grado di tolleranza alla verticillosi, e all'occhio di ciclone, è invece cultivar molto sensibile alla rogna.

<Source>^oleadb.it^

<Concept field>Cultivar di olive da olio

<Related words>^Cultivar^

<Type of relation>sub.

<Synonyms> “Himara”, “Nisjot”, “Ulliri I Holle I Himares”

<Equivalence it-zh>Tra i termini “Holle I Himares” e “细马” esiste piena identità concettuale.

<it>Himara

<Morphosyntax>noun

<Usage label>common

<Source>^oleadb.it^

<it>Nisjot

<Morphosyntax>noun

<Usage label>common

<Source>^oleadb.it^

<it> Ulliri I Holle I Himares

<Morphosyntax>noun

<Usage label>common

<Source>^oleadb.it^

<zh>细马

<Morphosyntax>noun
<Origin>loan word
<Source>^徐纬英, 王贺英 2004^: 75
<Definition>叶片羽状, 是它形态上特有的特征。果实小而细长, 果顶具尖, 单果种 2.93 克, 肉核比 7.5:1。高产, 稳产, 含油率 18%, 油质好, 味好。株产油平均 7.2 千克, 每公吨 300 - 350 株, 产油可到 2200 千克。由于耐水湿, 可以种到海滩。适应性强, 生长旺盛, 产量高。可以在中国气温较高, 地下水位较高的地点扩大试种。
<Source>^徐纬英, 王贺英 2004^: 75
<Concept field>油用橄榄
<Related words>^品种^
<Type of relation>sub.
<Synonyms>“希玛”, “希马拉长果”, “希马拉”

<zh>希玛
<Morphosyntax>noun
<Usage label>common
<Source>^徐纬英, 王贺英 2004^: 75

<zh>希马拉长果
<Morphosyntax>noun
<Usage label>uncommon
<Source>^李聚桢 2010^: 361

<zh>希马拉
<Morphosyntax>noun
<Usage label>uncommon
<Source>^李聚桢 2010^: 361

**

<Subject>农业/agricoltura
<Subfield>油橄榄/olivo
<it>Olio di oliva vergine extra
<Morphosyntax>noun group
<Category>full form
<Source>^Del Fabro 1994^: 58
<Variant of>OOVE
<Definition>olio di gusto perfetto ottenuto meccanicamente dalle olive, senza aver subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione, la filtrazione e non contenga più di 0.8 g ogni 100 g di acidità espressa in acido oleico, senza tolleranza alcuna.
<Source>^Del Fabro 1994^: 58

<Concept field>categorie merceologiche degli oli da oliva
<Related words>^olio di oliva vergine^
<Type of relation>coord.
<Related words>^olio vergine^
<Type of relation>super.
<Related words>^olio di oliva vergine lampante^
<Type of relation>coord.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “olio di oliva vergine extra” e “特级初榨橄榄油” esiste piena identità concettuale.

<it>OOVE
<Morphosyntax>noun
<Category>initials
<Source>^COI 1996^: 284
<Variant of>olio di olive vergine extra

<zh>特级初榨橄榄油
<Morphosyntax>noun group
<Origin>loan translation
<Source>^李聚祯, 2010^: 368
<Definition>其游离脂肪酸含量(以油酸计)为每 100g 油中不超过 0.8, 即其酸值(以氢氧化钾计)小于等于 1.6mg/ g。
<Source>^李聚祯, 2010^: 368
<Concept field>橄榄油的商业分级
<Related words>^中级初榨橄榄油^
<Type of relation>coord.
<Related words>^初榨橄榄油^
<Type of relation>super.
<Related words>^初榨油橄榄灯油^
<Type of relation>coord.

**

<Subject>农业/agricoltura
<Subfield>油橄榄/olivo
<it>Olio di oliva vergine
<Morphosyntax>noun group
<Category>full form
<Source>^Del Fabro 1994^: 58
<Variant of>OOV
<Definition>olio di oliva vergine di gusto irreprensibile, ottenuto come l'extravergine la cui acidità, espressa in acido oleico, non può essere superiore a 2 g per 100 g.
<Source>^Del Fabro 1994^: 58; ^COI 1996^: 284
<Concept field>categorie merceologiche degli oli da oliva

<Related words>^olio di oliva vergine extra^

<Type of relation>coord.

<Related words>^olio di oliva vergine lampante^

<Type of relation>coord.

<Related words>^olio vergine^

<Type of relation>super.

<Standardisation>Norma 1993; IOOC, 1993. Le metodiche analitiche utilizzate nel settore riguardano essenzialmente due aspetti rivolti rispettivamente all'accertamento della genuinità e della qualità. In questo ultimo rientrano quelle metodiche indirizzate a classificare un prodotto nella giusta categoria di appartenenza. Alla base di questo imponente lavoro di definizione sta l'accordo che il COI, organizzazione che rappresenta il 96% dei paesi produttori, periodicamente rinnova.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “olio di oliva vergine” e “中级初榨橄榄油” esiste piena identità concettuale.

<it>OOV

<Morphosyntax>noun

<Category>initials

<Source>^COI 1996^: 284

<Variant of>olio di oliva vergine

<zh>中级初榨橄榄油

<Morphosyntax>noun group

<Source>^李聚祯 2010^: 368

<Definition>其游离脂肪酸含量(以油酸计)为每 100g 油中不超过 2, 其酸值(以氢氧化钾计)小于等于 4.0mg/ g。

<Source>^李聚祯 2010^: 368

<Concept field>橄榄油的商业分级

<Related words>^特级初榨橄榄油^

<Type of relation>coord.

<Related words>^初榨橄榄油^

<Type of relation>super.

<Related words>^初榨油橄榄灯油^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>农业/agricoltura

<Subfield>油橄榄/olivo

<it>Olio di oliva vergine lampante

<Morphosyntax>noun group

<Category>full form

<Source>^agraria.org^

<Variant of>OOVL
<Definition>Olio di oliva vergine la cui acidità libera , espressa in acido oleico, è superiore a 2 g per 100 g
<Source>^Del Fabro 1994^: 58
<Concept field>categorie merceologiche degli oli da oliva
<Related words>^olio di oliva vergine extra^
<Type of relation>coord.
<Related words>^olio vergine^
<Type of relation>super.
<Related words>^olio di oliva vergine^
<Type of relation>coord.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “olio di olive vergine lampante” e “初榨油橄榄灯油” esiste piena identità concettuale.

<it>OOVL
<Morphosyntax>noun
<Category>initials
<Source>^COI 1996^: 284
<Variant of>olio di oliva vergine lampante

<zh>初榨油橄榄灯油
<Morphosyntax>noun group
<Origin>loan translation
<Source>^李聚祯 2010^: 368
<Definition>其游离脂肪酸含量(以油酸计)为每 100g 油中超过 2, 其酸值(以氢氧化钾计)大于 4.0mg/ g。该油不能食用, 主要用作精炼或其他用途。
<Source>^李聚祯 2010^: 368
<Concept field>橄榄油的商业分级
<Related words>^特级初榨橄榄油^
<Type of relation>coord.
<Related words>^初榨橄榄油^
<Type of relation>super.
<Related words>^中级初榨橄榄油^
<Type of relation>coord.

**

<Subject>农业 /agricoltura
<Subfield>油橄榄/olivo
<it>Oli di oliva vergini
<Morphosyntax>noun group, m, plu.
<Category>full form
<Source>^agraria.org^
<Definition>Viene definito vergine ogni olio che non sia stato sottoposto ad altro processo estrattivo che quello rigorosamente meccanico, senza impiego di solventi

o di altre manipolazioni chimiche, e che non sia stato miscelato con olio di altra natura. Per meritare la denominazione di extravergine deve dimostrarsi del tutto privo di difetti all'assaggio e pienamente rispondente ai parametri chimico-fisici di cui uno dei più importanti è il grado di acidità libera (espressa in percentuale peso di acido oleico).

<Source>^agraria.org^

<Concept field>categorie merceologiche degli oli da oliva

<Related words>^olio di oliva vergine extra^

<Type of relation>sub.

<Related words>^olio di oliva vergine^

<Type of relation>sub.

<Related words>^olio di oliva vergine lampante^

<Type of relation>sub.

<Related words>acidi grassi liberi

<Type of relation>general

<Related words>acido oleico

<Type of relation>general

<Note>È utilizzato il plurale per distinguere il presente vocabolo dall'omonima categoria ad esso appartenente, ma qualitativamente inferiore rispetto all'olio extravergine e vergine lampante.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “oli di oliva vergini” e “初榨橄榄油” esiste piena identità concettuale.

<zh>初榨橄榄油

<Morphosyntax>noun group

<Origin>loan translation

<Source>^李聚祯 2010^: 368

<Definition>采用机械压榨等物理方式直接从油橄榄树果实中制取的油品

<Source>^李聚祯 2010^: 368

<Concept field>橄榄油的商业分级

<Related words>^特级初榨橄榄油^

<Type of relation>sub.

<Related words>^初榨油橄榄灯油^

<Type of relation>sub.

<Related words>^中级初榨橄榄油^

<Type of relation>sub.

<Related words>游离脂肪酸

<Type of relation>general

<Related words>油酸

<Type of relation>general

**

<Subject>农业 /agricoltura

<Subfield>油橄榄/olivo

<it>olio di oliva raffinato
<Morphosyntax>noun group, m
<Category>full form
<Source>^agraria.org^
<Variant of>OOR
<Standardisation>Norma 1993; IOOC, 1993
<Definition>olio di oliva ottenuto dalla raffinazione di oli di oliva vergini, la cui acidità espressa in acido oleico non può eccedere 0.5 g per 100 g .
<Source>^COI 1996^: 284
<Concept field>categorie merceologiche degli oli da oliva
<Related words>^raffinazione^
<Type of relation>general.
<Related words>^olio di oliva compost da oli di olive raffinati e oli di olive vergini^
<Type of relation>coord.
<Note>Nonostante la quantità massima accettabile di acido oleico riportata nelle definizioni dei termini italiano e cinese non combacino, possiamo affermare la piena identità concettuale tra i due termini; infatti, nel manuale in cinese dal quale sono state estrapolate le definizioni, sono indicati i valori di acido oleico ammessi dalla legge prima che questa venisse, in ultimo, modificata nel 2001 con il Reg. CEE n. 1513.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “olio di oliva raffinato” e “精炼橄榄油” esiste piena identità concettuale.

<it>OOR
<Morphosyntax>noun
<Category>initials
<Source>^COI 1996^: 284
<Variant of>olio di oliva raffinato

<zh>精炼橄榄油
<Morphosyntax>noun group
<Origin>loan translation
<Source>^李聚祯 2010
<Definition>初榨油橄榄灯油经精炼的工艺制取的油品，其游离脂肪酸含量为每 100g 油中不超过 0.3%
<Source>^杨 2002^: 157
<Concept field>橄榄油的商业分级
<Related words>^炼制^
<Type of relation>general
<Related words>^混合橄榄油^
<Type of relation>coord.

**

<Subject>农业/agricoltura
<Subfield>油橄榄/olivo
<it>olio di oliva composto da oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini
<Morphosyntax>noun group, m
<Source>^agraria.org^
<Definition>Olio di oliva ottenuto da un taglio di olio di oliva raffinato e di oli di oliva vergini diversi dall'olio lampante, la cui acidità espressa in acido oleico non può eccedere 1,5 g per 100 g.
<Source>^agraria.org^
<Concept field>categorie merceologiche degli oli da oliva
<Related words>^olio di oliva raffinato^
<Type of relation>coord.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “olio di oliva composto da oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini” e “混合橄榄油” esiste piena identità concettuale
<Synonyms> “olio di oliva”

<it>olio di oliva
<Morphosyntax>noun group
<Category>full form
<Usage label>common
<Variant of>OO
<Source>^COI 1996^: 284

<it>OO
<Morphosyntax>noun
<Category>initials
<Usage label>uncommon
<Source>^COI 1996^: 284

<zh>混合橄榄油
<Morphosyntax>noun group
<Source>^杨风云，崔学云 2002^: 156
<Definition>由初榨橄榄油和炼制橄榄油混合在一起的混合油，其酸度不能超过 1.5 %
<Source>^杨风云，崔学云 2002 ^: 156
<Concept field>橄榄油的商业分级
<Related words>^精炼橄榄油^
<Type of relation>coord.

**

<Subject>农业 /agricoltura
<Subfield>油橄榄/olivo
<it>olio di sansa di oliva greggio

<Morphosyntax>noun group, m
<Category>full form
<Source>^COI 1996^: 284
<Variant of>OSOG
<Definition>olio ottenuto mediante il trattamento al solvente di sansa di oliva, esclusi gli oli ottenuti da miscele con oli di altra natura.
<Source>^agraria.org^
<Concept field>categorie merceologiche degli oli da oliva
<Related words>^olio di sansa di oliva^
<Type of relation>super.
<Related words>^olio di sansa di oliva raffinato ^
<Type of relation>coord.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “olio di sansa di oliva greggio” e “粗提油橄榄果渣油” esiste piena identità concettuale.

<it>OSOG
<Morphosyntax>noun
<Category>initials
<Source>^COI 1996^: 284
<Variant of>olio di sansa di oliva greggio

<zh>粗提油橄榄果渣油
<Morphosyntax>noun group
<Origin>loan translation
<Source>^李聚祯 2010 ^: 368
<Definition>未经处理的油橄榄果渣油，不能直接食用。
<Source>^李聚祯 2010^: 368
<Concept field>橄榄油的商业分级
<Related words>^混合油橄榄果渣油^
<Type of relation>super.
<Related words>^精炼油橄榄果渣油^
<Type of relation>coord.

**

<Subject>农业 /agricoltura
<Subfield>油橄榄/olivo
<it>olio di sansa di oliva raffinato
<Morphosyntax>noun group, m
<Category>full form
<Source>^COI 1996^: 284
<Variant of>OSOR
<Definition>olio ottenuto dalla raffinazione di olio di sansa di oliva greggio, la cui acidità espressa in acido oleico non può eccedere 0.5 g per 100 g.

<Source>^agraria.org^
<Concept field>categorie merceologiche degli oli da oliva
<Related words>^olio di sansa di oliva^
<Type of relation>coord.
<Related words>^olio di sansa di oliva greggio^
<Type of relation>coord.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “olio di sansa di oliva raffinato “ e “精炼油橄榄果渣油” esiste piena identità concettuale.

<it>OSOR
<Morphosyntax>noun
<Category>initials
<Source>^COI 1996^: 284
<Variant of>olio di sansa di oliva raffinato

<zh>精炼油橄榄果渣油
<Morphosyntax>noun group
<Origin>loan translation
<Source>^李聚祯 2010 ^: 368
<Definition>粗提油橄榄果渣油经精炼工艺(不得改变其甘油脂结构)制取油品
<Source>^李聚祯 2010 ^: 368
<Concept field>橄榄油的商业分级
<Related words>^混合油橄榄果渣油^
<Type of relation>coord.
<Related words>^粗提油橄榄果渣油^
<Type of relation>coord.
**

<Subject>农业 /agricoltura
<Subfield>油橄榄/olivo
<it>olio di sansa di oliva
<Morphosyntax>noun group, m
<Category>full form
<Source>^COI 1996^: 284
<Variant of>OSO
<Definition>olio ottenuto da un taglio di olio di sansa di oliva raffinato e di oli di oliva vergini diversi dall'olio lampante, la cui acidità espressa in acido oleico non può eccedere 1.5 g per 100 g.
<Source>^agraria.org^
<Concept field>categorie merceologiche degli oli da oliva
<Related words>^olio di sansa di olive greggio^

<Type of relation>coord.
<Related words>^olio di sansa di olive raffinato^
<Type of relation>coord.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “ olio di sansa di oliva” e “混合油橄榄果渣油”
esiste piena identità concettuale

<it>OSO
<Morphosyntax>noun
<Category>initials
<Source>^COI 1996^: 284
<Variant of>olio di sansa di oliva

<zh>混合油橄榄果渣油
<Morphosyntax>noun group
<Origin>loan translation
<Source>^李聚祯 2010 ^: 368
<Definition>精炼油橄榄果渣油与初榨橄榄油 (除初榨油橄榄灯油外) 的混
合油品
<Source>^李聚祯 2010 ^: 368
<Concept field>橄榄油的商业分级
<Related words>^粗提油橄榄果渣油^
<Type of relation>coord.
<Related words>^精炼油橄榄果渣油^
<Type of relation>coord.

**

<Subject>农业 /agricoltura
<Subfield>油橄榄/olivo
<it>olio residuo
<Morphosyntax>noun
<Source>^COI 1996^: 276
<Definition>Terminate le operazioni di estrazione meccanica dell'olio, comunque
eseguite, rimane nella parte solida (bucce + nocciolo + polpa) una certa quantità di
olio e di acque di vegetazione. I vari sistemi meccanici e gli eventuali accorgimenti
tecnici che vengono adottati, inducono differenti concentrazioni di olio residuo
nelle sanses. Si ritiene in generale particolarmente conveniente procedere al suo
recupero soprattutto per gli aspetti ecologici legati alla presenza del residuo ed alla
sua ovvia decomposizione nel tempo. La risoluzione del problema è legata
all'estrazione dell'olio contenuto operando con un solvente sulla sansa, dopo aver
essiccato la massa. Attualmente, la quasi totalità degli impianti opera con esano.
<Source>^COI 1996^: 276
<Concept field>sottoprodotti della lavorazione delle olive in oleificio
<Related words>^olio^

<Type of relation>general
<Related words>^sansa^
<Type of relation>coord.
<Relate dwords>^acqua di vegetazione^
<Type of relations>coord.
<Related words>esano
<Relate dwords>general
<Equivalence it-zh>Tra i termini “olio residuo” e “残留油” esiste piena identità concettuale.

<zh>残留油
<Morphosyntax>noun
<Usage label>main term
<Source>^杨风云，崔学云 2002 ^: 156
<Definition>油橄榄鲜果榨油后的油渣，一般含有残油 4% - 6%，最高可达 12%。油渣中的残油，可用三氯乙烯等化学溶剂采取。
<Source>^杨风云，崔学云 2002 ^: 156
<Concept field>油厂的油橄榄处理的副产品
<Related words>^油^
>Type of relation>general
<Related words>^油渣^
<Type of relation>coord.
<Related words>^植物水^
<Type of relation>coord.
<Related words>三氯乙烯
<Type of relation>general
<Synonyms>残油

<zh>残油
<Morphosyntax>noun
<Usage label>common
<Source>^吴 1995^: 216
**
<Subject>农业 /agricoltura
<Subfield>油橄榄/olivo
<it>morchia
<Morphosyntax>n, f
<Usage label>main term
<Lexica>^Sabatini, Coletti 1999^:1597
<Source>^Di Giovacchino 2010^: 244

<Definition>Fondame originatosi dalla decantazione naturale dell'olio vergine di oliva stoccato nei serbatoi, o nelle posture, costituito soprattutto da olio in miscela con l'acqua di vegetazione residua e con eventuali microframmenti vegetali.

<Source>^Di Giovacchino 2010^: 244

<Concept field>sottoprodotti della lavorazione delle olive in oleificio

<Related words>serbatoio

<Type of relation>general.

<Related words>^olio residuo^

<Type of relation>general.

<Related words>^acqua di vegetazione^

<Type of relation>general.

<Synonyms> “feccia”, “fondame”

<Equivalence it-zh>Tra i termini “morchia” e “油脚” esiste piena identità concettuale.

<it>feccia

<Morphosyntax>n, m

<Usage label>common

<Source>^Sabatini, Coletti 1999^: 1597

<it>fondame

<Morphosyntax>n, m

<Usage label>common

<Source>^Di Giovacchino 2010^: 244

<zh>油脚

<Morphosyntax>noun

<Usage label>main term

<Source>^杨 2002^: 156

<Definition>油脚是橄榄油贮藏过程中沉淀于贮油器底部的沉淀物。被清除出来的油脚，可用于制造肥皂。

<Source>^杨 2002^: 156

<Concept field>油厂的油橄榄处理的副产品

<Related words>贮油器

<Type of relation>general

<Related words>^残留油^

<Type of relation>general

<Related words>^植物水^

<Type of relation>general

<Synonyms>油橄榄油底

<zh>橄榄油底

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>uncommon

<Source>^胡等 2001^

**

<Subject>农业 /agricoltura

<Subfield>油橄榄/olivo

<it>acqua di vegetazione

<Morphosyntax>n, f

<Source>^Di Giovacchino 2010^: 250

<Definition>Sottoprodotto liquido che si ottiene negli oleifici quando si lavorano le olive per estrarre l'olio con i sistemi meccanici della pressione o della centrifugazione a tre fasi. L'acqua prodotta dal decanter viene inviata al separatore centrifugo verticale, insieme o separatamente, dal quale si ottengono le acque di vegetazione. Questo sottoprodotto presenta alto potere inquinante dovuto all'elevato contenuto di sostanza organica di origine vegetale che non consente il raggiungimento della sua bonifica mediante i trattamenti depurativi basati sui comuni sistemi di depurazione biologica aerobica a fanghi attivi.

<Source>^Di Giovacchino 2010^: 250

<Concept field>sottoprodotti della lavorazione delle olive in oleificio

<Related words>^olio residuo^

<Type of relation>general.

<Related words>^morchia^

<Type of relation>general.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “acqua di vegetazione” e “植物水” esiste piena identità concettuale.

<zh>植物水

<Morphosyntax>noun

<Source>^杨 2002^: 156

<Definition>油橄榄鲜果用机械方法榨油时，将首先得到的油水混合液体，经离心分离出油后的水，这种水称之为植物水。植物水会污染环境，但经处理加工，可加以利用。如加入适当的添加剂，可用于浇灌农田。经回收加工可利用其中有用的物质。还可以用来制酒精

<Source>^杨 2002^: 156

<Concept field>油厂的油橄榄处理的副产品

<Related words>^残油^

<Type of relation>general

<Related words>^油脚^

<Type of relation>general

**

<Subject>农业 /agricoltura

<Subfield>油橄榄/olivo

<it>raffinazione

<Morphosyntax>noun

<Usage label>main term

<Source>^COI 1996^

<Definition1>Gli oli vergini non adatti al consumo a causa dell'acidità o delle caratteristiche organolettiche, nonché l'olio di sansa, costituiscono i prodotti base per due distinti prodotti raffinati, a loro volta, dopo miscelazione con oli vergini, destinati all'alimentazione con la denominazione rispettiva di “olio do oliva” e “olio di sansa e di oliva”. La raffinazione dell'olio di oliva o di sansa segue in generale le stesse fasi comuni ad altri oli (Degommazione, Neutralizzazione, Decolorazione, Deodorazione, Demargarizzazione, Miscelazione, Confezionamento). Le varie fasi possono essere anche applicate in modo congiunto o alcune di esse essere omesse.

<Source>^COI 1996^: 278

<Definition2>L'olio di sansa, per essere reso commestibile, è sottoposto a una serie di energici trattamenti industriali (chimici e fisici) detti “rettificazione” e cioè : riduzione della acidità ottenuta di solito mediante l'aggiunta di sostanze alcaline (es.: soda); decolorazione con terre o carboni attivi sottovuoto; deodorazione sotto vuoto spinto con vapore acqueo surriscaldato a 200-220 °C; demargarizzazione per liberare l'olio di sansa dai gliceridi più solidi di cui è ricchissimo. Si ottiene un olio limpidissimo, insapore, inodore, facilmente deperibile e nutrizionalmente scadente.

<Source>^Del Fabro 1994^: 57

<Concept field>metodi di raffinazione di olio di sansa e olio lampante

<Related words>^degommazione^

<Type of relation>sub.

<Related words>^deacidificazione^

<Type of relation>sub.

<Related words>^decolorazione^

<Type of relation>sub.

<Related words>^deodorazione^

<Type of relation>sub.

<Synonyms>rettificazione

<Equivalence it-zh>Tra i termini “raffinazione” e “炼制” esiste piena identità concettuale.

<It>rettificazione

<Morphosyntax>n, f

<Usage label>common

<Source>^Del Fabro 1994^: 57

<ch>炼制

<Morphosyntax>noun, verb

<Source>^杨 2002^: 161

<Lexica>按 ^汉英大辞典 1999^: 1589, ^胡等 2001^: 621, ^现代汉语词典 2013^: 808

<Definition1>酸度超过 4%的变质初榨橄榄油，过去只能用来电灯的灯油和用三氯乙烯等化学溶剂采取的酸度往往超过 4，甚至高达 40% - 50%的油渣油，均不能直接食用，需经去除胶质，降酸，脱色，脱臭等一系列处理，并达到一定标准之后才能食用。

<Source>^杨 2002^: 161

<Definition2>提炼制造。

<Source>^现代汉语词典 2013^: 808

<Concept field>灯油和油渣油的炼制方法

<Related words>^去胶质^

<Type of relation>sub.

<Related words>^降酸^

<Type of relation>sub.

<Related words>^脱色^

<Type of relation>sub.

<Related words>^脱臭^

<Type of relation>sub.

**

<Subject>化学/chimica

<Subfield>油橄榄/olivo

<it>degommazione

<Morphosyntax>f, s.

<Source>^COI 1996^

<Definition>Operazione intesa a rimuovere le impurità idratibili, generalmente conseguita con acidi organici o minerali; nell'olio di oliva tale operazione è differente, negli aspetti chimici, da quelle che avvengono per gli oli di semi, data la ristretta quantità di fosfolipidi e di sostanze idratibili (lipoproteine). Questa fase si esegue in genere in modo discontinuo aggiungendo, sotto lenta agitazione, la soluzione dell'acido prescelto, preferibilmente in forma concentrata ed agitando sino a consentire la intima mescolazione. Segue quindi l'addizione di acqua, la separazione dello strato di impurezze, per decantazione; queste sono eventualmente centrifugate per diminuire le perdite di olio che rimane inglobato. Segue infine il lavaggio con acqua per eliminare compiutamente ogni residuo del reagente. Si può operare in continuo, in abbinamento alla neutralizzazione o, qualora si proceda poi alla raffinazione fisica in abbinamento alla decolorazione.

<Source>^COI 1996^: 278

<Concept field>metodi di raffinazione di olio di sansa e olio lampante

<Related words>^raffinazione^

<Type of relation>general.

<Related words>acido fosforico

<Type of relation>general.

<Related words>^deacidificazione^
<Type of relation>coord.
<Related words>^decolorazione^
<Type of relation>coord.
<Related words>^deodorazione^
<Type of relation>coord.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “degommazione” esiste piena identità concettuale.

<zh>去胶质

<Morphosyntax>noun
<Usage label>main term
<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 162
<Lexica>按^周志辉, 关海山 2005^
<Definition>最常用的去胶质方法, 是把要炼制的油升到 3040 时, 加入磷酸, 使胶质起水合作用而不溶解于油中。然后, 利用离心法进行分离, 除去胶质。
<Source>^杨 2002^: 162
<Concept field>灯油和油渣油的炼制方法
<Related words>^炼制^
<Type of relation>general
<Related words>磷酸
<Type of relation>general
<Related words>^降酸^,
<Type of relation>coord.
<Related words>^脱色^
<Type of relation>coord.
<Related words>^脱臭^
<Type of relation>coord.
<Synonyms>“脱胶”, “失去胶质”

<zh>脱胶

<Morphosyntax>noun, verb
<Usage label>common
<Source>^吴 1995^: 2594, ^王等 1985^: 1584,

<zh>失去胶质

<Morphosyntax>noun
<Usage label>common
<Source>^周志辉, 关海山 2005^: 92

**

<Subject>化学/chimica

<Subfield>油橄榄/olivo
 <it>deacidificazione
 <Morphosyntax>f, s.
 <Usage label>main term
 <Source>^COI 1996^
 <Definition>Concettualmente il processo più vecchio, utilizzato per la raffinazione di ogni olio o grasso e nel tempo numerose innovazioni sono state introdotte per renderlo più adatto alle necessità. Il concetto chimico di base è semplice, consistendo nel salificare l'acidità organica libera, generalmente con alcali forti (soda caustica) nella concentrazione opportuna, rispetto al tipo ed alla qualità dell'olio ed in una quantità poco superiore allo stechiometrico. La formazione del sapone rende gli acidi liberi insolubili nell'olio, causando la separazione del loro strato, se nel corso dell'operazione non sono intervenuti fatti di emulsione. Si opera in genere a temperature contenute, comprese fra 80 e 100 °C, con concentrazioni e quantità di soda proporzionali all'acidità dell'olio.
 <Source>^COI 1996^: 279
 <Concept field>metodi di raffinazione di olio di sansa e olio lampante
 <Related words>^degommazione^
 <Type of relation>coord.
 <Related words>^decolorazione^
 <Type of relation>coord.
 <Related words>^deodorazione^
 <Type of relation>coord.
 <Related words>^raffinazione^
 <Type of relation>general.
 <Related words>alcali
 <Type of relation>general.
 <Related words>sapone
 <Type of relation>general.
 <Related words>distillazione
 <Type of relation>general.
 <Related words>sottovuoto
 <Type of relation>general.
 <Synonyms>neutralizzazione
 <Equivalence it-zh>Tra i termini “Deacidificazione” e “降酸” esiste piena identità concettuale

<it>neutralizzazione
 <Morphosyntax>f
 <Usage label>common
 <Source>^COI 1996^: 278

<zh>降酸
 <Morphosyntax>noun, verb

<Usage label>main term

<Source>^杨风云, 崔学云 2002 ^: 162

<Definition>酸度较低的油, 可用加碱中和的方法降酸, 在适当的温度下, 把 NaOH 或 Na₂CO₃, 溶液加入油中, 碱和油的脂肪酸发生作用, 生产能溶解于水的皂脚。然后, 用离心法进行分离, 除去皂脚。如果所要炼制的油酸度高(40% , 50%) 时, 则要用蒸馏法进行降酸, 使其在真空 200 °C 的条件下, 将游离酸蒸馏掉, 而留下橄榄油。

<Source>^杨风云, 崔学云 2002 ^: 162

<Concept field>灯油和油渣油的炼制方法

<Related words>^去胶质^

<Type of relation>coord.

<Related words>^脱色^

<Type of relation>coord.

<Related words>^脱臭^

<Type of relation>coord.

<Related words>^炼制^

<Type of relation>general.

<Related words>碱

<Type of relation>general.

<Related words>皂脚

<Type of relation>general.

<Related words>蒸馏

<Type of relation>general.

<Related words>真空

<Type of relation>general.

<Synonyms> “中和”, “去酸”, “脱酸”

<zh>中和

<Morphosyntax>noun, verb

<Usage label>common

<Source>^杨风云, 崔学云 2002 ^: 162

<zh>去酸

<Morphosyntax>noun, verb

<Usage label>common

<Source>^周志辉, 关海山 2005^: 90

<zh>脱酸

<Morphosyntax>noun, verb

<Usage label>common

<Source>^周志辉, 关海山 2005^: 90

**

<Subject>化学/chimica

<Subfield>油橄榄/olivo

<it>decolorazione

<Morphosyntax>n, f

<Source>^COI 1996^

<Definition>Fase di raffinazione intesa ad asportare, mediante adsorbimento o partizione, i prodotti colorati, presenti naturalmente nell'olio o provenienti da fenomeni di degradazione sia di esso sia dei suoi naturali coloranti. Pertanto la natura chimica delle classi di sostanze su cui deve operare la decolorazione è molto varia, distribuita su una gamma di polarità. Si intende per adsorbimento il fenomeno dovuto a deboli azioni chimiche che intervengono tra agente decolorante e molecole e per partizione il fenomeno puramente fisico (solubilità) che interviene tra gli stessi soggetti. Sono polari la clorofilla ed i suoi prodotti di degradazione, sono apolari i caroteni, idrocarburi polinsaturi di varia natura. Per l'efficacia dell'operazione si può influire su diversi aspetti, scegliendo secondo i casi agenti decoloranti (adsorbenti) di natura polare come le terre attive (alluminosilicati attivati con acidi, silici sintetiche) o apolari (in generale carbone attivo), per eliminare rispettivamente composti polari o apolari. In generale la decolorazione è affidata ai decoloranti del primo tipo, eventualmente miscelati con quelli del secondo (carbone). L'operazione è complessa e dispendiosa per la necessità di recuperare l'olio che le terre trattengono, per mezzo di estrazione con solventi e per i problemi di inquinamento ambientale che possono derivare dal residuo solido dell'operazione. Gli impianti per la decolorazione, un tempo relativamente semplici, sono andati via via complicandosi. In pratica l'operazione consiste nell'essiccamento dell'olio, seguito dalla miscelazione con l'agente decolorante che viene a sua volta disidratato; dopo un breve tempo di contatto (15/20') si procede alla filtrazione, seguita dal recupero eventuale dell'olio trattenuto.

<Source>^COI 1996^: 282

<Concept field>metodi di raffinazione di olio di sansa e olio lampante

<Related words>^degommazione^

<Type of relation>coord.

<Related words>^deacidificazione^

<Type of relation>coord.

<Related words>^deodorazione^

<Type of relation>coord.

<Related words>^raffinazione^

<Type of relation>general.

<Related words>argilla

<Type of relation>general.

<Related words>carbone attivo

<Type of relation>general.

<Related words>adsorbire

<Type of relation>general.

<Related words>pigmento

<Type of relation>general.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “decolorazione” e “脱色” esiste piena identità concettuale.

<zh>脱色

<Morphosyntax>noun, verb

<Usage label>main term

<Lexica>按^吴 1995^: 2595, ^王等 1985^: 1584, ^周志辉, 关海山 2005^: 90

<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 162

<Definition>将陶土或活性炭加入含有大量色素和杂质的油中, 以吸附油中的色素, 然后再过滤一次, 使油清亮。

<Source>^杨风云, 崔学云 2002 ^: 162

<Concept field>灯油和油渣油的炼制方法

<Related words>^去胶质^

<Type of relation>coord.

<Related words>^降酸^

<Type of relation>coord.

<Related words>^脱臭^

<Type of relation>coord.

<Related words>^炼制^

<Type of relation>general.

<Related words>陶土

<Type of relation>general.

<Related words>活性炭

<Type of relation>general.

<Related words>吸附

<Type of relation>general.

<Related words>色素

<Type of relation>general.

**

<Subject>化学/chimica

<Subfield>油橄榄/olivo

<it>deodorazione

<Morphosyntax>noun

<Source>^COI 1996^

<Definition>Quest'ultima è l'operazione intesa ad asportare dall'olio ogni sostanza odorosa che lo rende impalatabile. Tecnicamente si può definire come una distillazione in corrente di vapore, eseguita sotto vuoto spinto (2-10 mm Hg). L'introduzione del vapore d'acqua a bassa pressione è indispensabile per compensare la scarsa volatilità dei composti da eliminare, la cui tensione di vapore, soprattutto nelle fasi finali, è molto bassa. Data l'alta temperatura richiesta (220-

280 °C) che varia in funzione dei tempi di contatto e del disegno dell'impianto, la trasmissione del calore rappresenta un problema tecnico che si può risolvere ricorrendo a fluidi adiatermici, se si vogliono evitare alte pressioni che invece sono necessarie con il vapore. L'operazione è solo apparentemente fisica, ma coinvolge anche aspetti chimici; p.es. Il vapore di codistillazione può iniziare reazioni di idrolisi che diminuiscono le rese. Si possono verificare reazioni di isomerizzazione a carico sia degli acidi grassi sia di taluni componenti minori. Alla temperatura della deodorazione molti prodotti labili come gli idroperossidi si scindono in prodotti volatili, eliminati per distillazione, e l'olio all'uscita del deodoratore è esente da perossidi e praticamente privo di ossigeno.

<Source>^COI 1996^: 283

<Concept field>metodi di raffinazione di olio di sansa e olio lampante

<Related words>^degommazione^

<Type of relation>coord.

<Related words>^deacidificazione^

<Type of relation>coord.

<Related words>^decolorazione^

<Type of relation>coord.

<Related words>^raffinazione^

<Type of relation>general.

<Related words> distillazione sotto vuoto spinto

<Type of relation>general.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “deodorazione” e “脱臭” esiste piena identità concettuale.

<zh>脱臭

<Morphosyntax>noun, verb

<Usage label>main term

<Lexica>按 ^吴 1995^: 2593, ^周志辉, 关海山 2005^: 93

<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 162

<Definition>通过真空蒸馏, 除去油中带有臭味的物质。”灯油”和”油渣油”经炼制之后, 酸度降为 0.2% - 0.5%, 油中不残留任何学物质, 可供食用。

<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 162

<Concept field>灯油和油渣油的炼制方法

<Related words>^去胶质^

<Type of relation>coord.

<Related words>^降酸^

<Type of relation>coord.

<Related words>^脱色^

<Type of relation>coord.

<Related words>^炼制^

<Type of relation>general.

<Related words>真空蒸馏

<Type of relation>general.

**

<Subject>植物学/botanica

<Subfield>油橄榄/olivo

<it>buccia

<Morphosyntax>n, m

<Usage label>main term

<Source>^Cerretani, Bendini, Ricci 2010^: 5

<Lexica>^garzantilinguistica.it^, ^treccani.it^, ^farmu.it^, ^Sabatini, Coletti 1999^: 338

<Definition>Scorza di frutta, tuberi e semi commestibili

<Source>^Sabatini, Coletti 1999^: 338

<Context>Buccia del frutto dell'olivo. Ricopre tra l'1,5 ed il 3% del peso totale del frutto.

<Source>^Cerretani, Bendini, Ricci 2010^: 5

<Concept field>composizione dell'oliva

<Related words>^polpa^

<Type of relation>coord.

<Related words>^nocciolo^

<Type of relation>coord.

<Related words>^drupa^

<Type of relation>general.

<Synonyms> “epicarpo”, “epicarpio”, “esocarpo”, “pelle”, “tegumento”

<Equivalence it-zh>Tra i termini “epicarpo” e “果皮” esiste piena identità concettuale.

<it>epicarpo

<Morphosyntax>m.

<Usage label>common

<Source>^Sabatini, Coletti 1999^, ^Vittorio.lacab.it^

<it>epicarpio

<Morphosyntax>m.

<Usage label>common

<Source>^Sabatini, Coletti 1999^

<ariant of>epicarpo

<it>esocarpo

<Morphosyntax>m.

<Usage label>common

<Source>^Sabatini, Coletti 1999^

<it>pelle

<Morphosyntax>f.

<Usage label>uncommon
<Source>^Sabatini, Coletti 1999^

<it>tegumento
<Morphosyntax>m.
<Usage label>uncommon
<Source>^Sabatini, Coletti 1999^

<zh>果皮
<Morphosyntax>noun
<Lexica>^王等 1985^: 709, ^吴 1995^: 1025, ^周志辉, 关海山 2005^: 240
<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 16
<Definition>果皮是一层膜质的薄皮。
<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 16
<Concept field>橄榄成分
<Related words>^果肉^
<Type of relation>coord.
<Related words>^果核^
<Type of relation>coord.
<Related words>^核果^
<Type of relation>general.

**

<Subject>植物学/botanica
<Subfield>油橄榄/olivo
<it>polpa
<Morphosyntax>n, f
<Usage label>main term
<Source>^Cerretani, Bendini, Ricci 2010^: 5
<Lexica>Attestato in ^farum.it^, ^Sabatini, Coletti 1999^, ^treccani.it^
<Definition>Parte succosa e carnosa di molti frutti.
<Source>^Sabatini, Coletti 1999^: 1972
<Context>Ricopre tra il 70 e l'85% del peso totale del frutto.
<Source>^Cerretani, Bendini, Ricci 2010^: 5
<Concept field>composizione dell'oliva
<Related words>^buccia^
<Type of relation>coord.
<Related words>^nocciolo^
<Type of relation>coord.
<Related words>^drupa^
<Type of relation>general.
<Synonyms>mesocarpo (variante ortograf. “mesocarpio”)
<Equivalence it-zh>Tra i termini “polpa” e “果肉” esiste piena identità concettuale.

<it>mesocarpo
<Morphosyntax>s.m.
<Usage label>uncommon
<Source>^Sabatini, Coletti 1999^: 1533

<zh>果肉

<Morphosyntax>noun
<Lexica>^吴 1995^: 1026, ^王等 1985 ^: 709, ^周志辉, 关海山 2005^: 262
<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 16
<Definition>果肉是肥厚的肉质层, 副含油脂。
<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 16
<Concept field>橄榄成分
<Related words>^果皮^
<Type of relation>coord.
<Related words>^果核^
<Type of relation>coord.
<Related words>^核果^
<Type of relation>general.

**

<Subject>植物学/botanica
<Subfield>油橄榄/olivo
<it>nocciolo
<Morphosyntax>n, m
<Source>^Cerretani, Bendini, Ricci 2010^: 5
<Usage label>main term
<Lexica>^Sabatini, Coletti 1999^, ^farum.it^, ^treccani.it^
<Definition>Nei frutti a drupa, il rivestimento legnoso che avvolge il seme.
<Source>^Sabatini, Coletti 1999^: 1667
<Context>Ricopre dal 15 al 30% del peso totale del frutto.
<Source>^Cerretani, Bendini, Ricci 2010^: 5
<Concept field>composizione dell'oliva
<Related words>^buccia^
<Type of relation>coord.
<Related words>^polpa^
<Type of relation>coord.
<Related words>^drupa^
<Type of relation>general.
<Synonyms> “endocarpo” (variante ortogr. di “endocarpio”)
<Equivalence it-zh>Tra i termini “nocciolo” e “果核” esiste piena identità concettuale.

<it>endocarpo
<Morphosyntax>s.m.
<Usage label>uncommon
<Source>^Sabatini, Coletti 1999^: 849, ^Vittorio.lacab.it^

<zh>果核
<Morphosyntax>noun
<Usage label>main term
<Lexica>^周志辉, 关海山 2005^: 79
<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 16
<Definition>果核通过常称种子, 内含种仁。果核的形状有肾形, 圆形, 心脏形或卵圆形等。
<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 16
<Concept field>橄榄成分
<Related words>^果皮^,
<Type of relation>coord.
<Related words>^果肉^
<Type of relation>coord.
<Related words>^核果^
<Type of relation>general.
<Synonyms>“种子”

<zh>种子
<Morphosyntax>noun
<Usage label>common
<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 16

**

<Subject>农业 /agricoltura
<Subfield>油橄榄/olivo
<it>raccolta
<Morphosyntax>s.f.
<Source>^Del Fabro 1994^: 51
<Definition>Insieme delle operazioni volte a raccogliere i frutti o altri prodotti della terra.
<Source>^Sabatini, Coletti 1999^: 2117
<Context>Operazione particolarmente delicata che, se mal eseguita, può compromettere gli sforzi compiuti durante l'anno e incidere anche sulla quantità di olio. Si deve infatti aver ben chiaro che le caratteristiche chimiche e organolettiche presenti nel frutto al momento della raccolta e la sua integrità sono determinanti ai fini della qualità sia dell'olio sia delle olive da tavola.
<Source>^Del Fabro 1994^: 51
<Concept field>raccolta e tecnologia di lavorazione delle olive

<Related words>raccolta tardiva
<Type of relation>general.
<Related words>raccolta precoce
<Type of relation>general.
<Related words>^brucatura^
<Type of relation>sub.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “raccolta” e “采收” esiste piena identità concettuale.

<zh>采收

<Morphosyntax>noun, verb

<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 145

<Definition>采集地上的水果或其他产品

<Source>^Barone 2014^

<Context>油橄榄的主要目的, 是利用果实进行榨油或加工成罐头等。而要进行榨油和果品加工, 就必须适时恰当地将果实采收好。

<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 145

<Concept field>油橄榄的采收与加工利用

<Related words>过晚采收

<Type of relation>general.

<Related words>过早采收

<Type of relation>general.

<Related words>^手摘^

<Type of relation>sub.

**

<Subject>农业 /agricoltura

<Subfield>油橄榄/olivo

<it>brucatura

<Morphosyntax>n, f

<Source>^Del Fabro 1994^: 51

<Lexica>Attestato in ^Sabatini, Coletti 1999^, ^treccani.it^,
^internationaloliveoil.org^, ^Vittorio.lacab.it^

<Definition>Raccolta manuale delle olive o delle foglie del gelso per i bachi.

<Source>^Sabatini, Coletti 1999^: 334

<Context>Le olive si raccolgono con le mani dagli alberi. Questo, è il sistema più lento e costoso, ma si ottengono olive di qualità, utilizzabili sia per la concia che per la trasformazione e, inoltre, non vengono rovinati gli alberi.

<Source>^Del Fabro 1994^: 51

<Concept field>raccolta e tecnologia di lavorazione delle olive

<Related words>reti di nylon

<Type of relation>general

<Related words>teli di plastica

<Type of relation>general

<Related words>^raccolta^
<Type of relation>super.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “brucatura a mano” e “手摘” esiste piena identità concettuale.

<zh>手摘
<Morphosyntax>noun
<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 146
<Definition>用手直接从树冠采收橄榄果实
<Source>^Barone 2014^
<Usage label>proposal
<Context>首先在靠主干周围约 7 平方米的地面上, 铺设尼龙网或塑料布, 然后爬上树, 手摘果实。
<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 146
<Concept field>油橄榄的采收与加工利用
<Related words>尼龙网
<Type of relation>general.
<Related words>塑料布
<Type of relation>general.
<Related words>^采收^
<Type of relation>super.

**

<Subject>工具, 机械, 农具/utensili, macchinari, strumenti agricoli
<Subfield>油橄榄/olivo
<it>pertica
<Morphosyntax>n, f
<Source>^COI 1996^: 183
<Usage label>main term
<Lexica>Attestato in ^Sabatini, Coletti 1999^, ^treccani.it^
<Definition>Bastone lungo e piuttosto sottile impiegato per usi diversi
<Source>^Sabatini, Coletti 1999^: 1891
<Context>Cercando di migliorare la resa del lavoro, si è introdotto il sistema di raccolta con pertica. Le olive si abbattano con l'aiuto di una pertica e la resa risulta doppia o tripla di quella ordinaria, in alcune zone olivicole, ma produce la caduta di un considerevole numero di rametti. Le olive staccate con le pertiche cadono sulle reti aperte situate sotto gli alberi.
<Source>^COI 1996^: 183
<Concept field>raccolta e tecnologia di lavorazione delle olive
<Related words>^raccolta^
<Type of relation>general
<Synonyms> “antenna”, “asta”, “bacchio”, “palo”

<Equivalence it-zh>Tra i termini “pertica” e “采果丧” esiste piena identità concettuale

<it>antenna
<Morphosyntax>f.
<Usage label>uncommon
<Source>^Sabatini, Coletti 1999^

<it>asta
<Morphosyntax>f.
<Usage label>uncommon
<Source>^Sabatini, Coletti 1999^

<it>bacchio
<Morphosyntax>m.s.
<Usage label>uncommon
<Source>^Sabatini, Coletti 1999^

<it>palo
<Morphosyntax>s.
<Usage label>uncommon
<Source>^Sabatini, Coletti 1999^

<zh>采果丧
<Morphosyntax>noun group
<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 146
<Definition>一种采果用的小型工具
<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 146
<Concept field>油橄榄的采收与加工利用
<Related words>^采收^
<Type of relation>general
**

<Subject>农业 /agricoltura
<Subfield>油橄榄/olivo
<it>raccolta meccanica
<Morphosyntax>noun group
<Definition>Metodo di raccolta che prevede l'ausilio di mezzi meccanici.
<Source>^Barone 2014^
<Usage label>proposal
<Context>Le macchine, con diverse modalità, sono basate sul principio dello scuotimento della pianta o dei rami; una buona parte dei frutti è raccolta mediante reti, una frazione ridotta sfugge al sistema di raccolta ed è eventualmente recuperata successivamente. La raccolta meccanica è soprattutto valida quando l'oliveto abbia

un impianto adatto all'utilizzo delle macchine, sia per struttura sia per tempi di maturazione.

<Source>^COI 1997^: 267

<Concept field>raccolta e tecnologia di lavorazione delle olive

<Related words>^scrollatura^

<Type of relation>sub.

<Related words>^vibratore^

<Type of relation>general.

<Related words>trattrice

<Type of relation>general.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “raccolta meccanica” e “机械采收” esiste piena identità concettuale.

<zh>机械采收

<Morphosyntax>noun group

<Source>^杨风云，崔学云 2002^: 146

<Definition>使用机械采收油橄榄果实。

<Source>^杨风云，崔学云 2002^: 146

<Context>必须具备一定的先决条件。第一，在品种选择和修剪上要求有一个适合于机械采收的树体结构。第二，要求单株和单位面积产量较高，株产果实低于 10 千克则经济上不合算。第三，要求种植园地势平坦，交通方便。

<Source>^杨风云，崔学云 2002^: 146

<Concept field>油橄榄的采收与加工利用

<Related words>^振动^

<Type of relation>sub.

<Related words>^振动采果机^

<Type of relation>general.

<Related words>拖拉机

<Type of relation>general.

**

<Subject>农业 /agricoltura

<Subfield>油橄榄/olivo

<it>scrollatura

<Morphosyntax>n, f

<Source>^Del Fabro 1994^: 51

<Definition>È il modo di raccolta che consiste nel far vibrare il fusto della pianta inducendo in tale modo la caduta del frutto.

<Source>^treccani.it^

<Context>Si effettua con un braccio meccanico collegato a una trattrice di media potenza che scrolla fortemente l'albero o le branche. Le olive vengono poi raccolte

in un telo sottostante appositamente steso. La spesa per la raccolta è minima. Con questo sistema, 5-6 persone possono raccogliere circa un ettaro al giorno.

<Source>^Del Fabro 1994^: 51

<Concept field>raccolta e tecnologia di lavorazione delle olive.

<Related words>^raccolta meccanica^

<Type of relation>super.

<Related words>^vibratore^

<Type of relation>general.

<Related words>trattrice

<Type of relation>general.

<Related words>tronco

<Type of relation>general.

<Related words>branche

<Type of relation>general.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “scrollatura” e “振动” esiste piena identità concettuale.

<zh>振动

<Morphosyntax>noun, verb

<Lexica>按^吴 1995^: 3248, ^王等 1985 ^: 1816, ^中国社会科学院语言研究所词典编辑室 2012^

<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 147

<Definition>物体通过一个中心位置, 不断作往复运动。摆的运动就是振动。也叫振荡。

<Source>^中国社会科学院语言研究所词典编辑室 2012^: 1655

<Context>采过时, 以采果机的抓钩钳往主干或主枝, 抓钩与主干或主枝构成 90 角, 进行抓动。抓动率为 1200 次/分, 每一株树振动约 30 秒钟, 即可抓下树上 90%左右的果实。

<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 147

<Concept field>油橄榄的采收与加工利用

<Related words>^机械采收^

<Type of relation>super.

<Related words>^振动采果机^

<Type of relation>general.

<Related words>拖拉机

<Type of relation>general.

<Related words>主干

<Type of relation>general.

<Related words>主枝

<Type of relation>general.

**

<Subject>机械工程/ingegneria meccanica

<Subfield>油橄榄/olivo
 <it>vibratore
 <Morphosyntax>n, m
 <Usage label>main term
 <Source>^COI 1996^: 185
 <Lexica>^Sabatini, Coletti 1999^, ^internationaloliveoil.org^
 <Definition1>Dispositivo che genera vibrazioni
 <Source>^Sabatini, Coletti 1999^: 2925
 <Definition2>Macchine per la raccolta meccanica delle olive che provocano il distacco dei frutti per mezzo di una testata che, agganciata al tronco o alle branche principali, genera vibrazioni ad alta frequenza e bassa intensità.
 <Source>^internationaloliveoil.org^
 <Context>Un vibratore multidirezionale si compone dei seguenti elementi: veicolo di trasporto (autopropulso o montato su un trattore); ancoraggio al veicolo, bracci per l'elevazione e la discesa; sistema di supporto della testa del vibratore; testa del vibratore con involucro, sistema di trasmissione di potenza, pinza con dispositivo di presa e meccanismi di apertura e chiusura, come anche pulegge e contrappesi che generano la vibrazione. I vibratori di tronchi e/o rami, e soprattutto quelli multidirezionali, sono quelli che danno i migliori risultati e quelli meglio accolti nell'applicazione pratica, anche se presentano alcuni aspetti negativi.
 <Source>^COI 1996^: 185
 <Concept field>raccolta e tecnologia di lavorazione delle olive
 <Related words>^raccolta meccanica^
 <Type of relation>general.
 <Related words>trattrice
 <Type of relation>general.
 <Related words>tronco
 <Type of relation>general.
 <Related words>branche
 <Type of relation>general.
 <Related words>watt
 <Type of relation>general.
 <Related words>cavalli
 <Type of relation>general.
 <Synonyms>scuotitore
 <Equivalence it-zh>Tra i termini “vibratore” e “振动采果机” esiste piena identità concettuale.

 <it>scuotitore
 <Morphosyntax>n, m.
 <Usage label>common
 <Source>^Sabatini, Coletti 1999^: 2416

 <zh>振动采果机

<Morphosyntax>noun group
 <Usage label>main term
 <Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 146
 <Definition>生产振动的机器
 <Source>^Barone 2014^
 <Usage label>proposal
 <Context>这种采果机用 44130 - 88260 瓦(60 - 120 马力)的拖拉机带动。采果前在树冠投影面积上铺设尼龙网或把土面压实, 以便收集果实。
 <Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 146
 <Concept field>油橄榄的采收与加工利用
 <Related words>^机械采收^
 <Type of relation>general.
 <Related words>拖拉机
 <Type of relation>general.
 <Related words>主干
 <Type of relation>general.
 <Related words>主枝
 <Type of relation>general.
 <Related words>瓦
 <Type of relation>general.
 <Related words>马力
 <Type of relation>general.

**

<Subject>农业 /agricoltura
 <Subfield>油橄榄/olivo
 <it>raccattatura
 <Morphosyntax>n, f
 <Source>^Baldini, Scaramuzzi 1985^: 193
 <Lexica>^Sabatini, Coletti 1999^, ^treccani.it^, ^garzantilinguistica.it^
 <Definition1>In agraria, uno dei metodi di raccolta dei frutti e soprattutto delle olive, che si fa raccogliendole dal terreno, o da teli posti su di esso, dove sono cadute spontaneamente, o per l'azione di attrezzi manuali o di scuotitoi di vario tipo.
 <Source>^treccani.it^
 <Definition2>Raccolta di frutti caduti a terra in modo spontaneo.
 <Source>^garzantilinguistica.it^
 <Context>Se la raccolta si realizza in uno stato di maturazione avanzato, si possono trovare molte olive cadute ed è quindi necessaria la raccolta da terra. Le olive cadute in terra danno oli di qualità peggiore e devono raggiungere il frantoio separatamente ed essere lavorate a parte.
 <Source>^COI 1996^: 185

<Concept field>raccolta e tecnologia di lavorazione delle olive
<Related words>^raccolta^
<Type of relation>general.
<Related words>^cascolante^
<Type of relation>general.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “raccolta” e “铺网待落” esiste piena identità concettuale.

<zh>铺网待落
<Morphosyntax>noun group
<Usage label>main term
<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 146
<Definition>等待油橄榄果实自然地脱落才从土地上采收。
<Source>^Barone 2014^
<Usage label>proposal
<Context>即在油橄榄树冠的投影面积内铺设尼龙网, 等待果实成熟后自然掉落网中。缺点是果实成熟过头, 榨出的油香味较差, 酸度也略高。
<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 146
<Concept field>油橄榄的采收与加工利用
<Related words>^采收^
<Type of relation>general.
<Related words>^化学脱果约挤^
<Type of relation>general.

**

<Subject>化学/chimica
<Subfield>油橄榄/olivo
<it>cascolante
<Morphosyntax>n, m
<Source>^COI 1996^: 267
<Lexica>^Sabatini, Coletti 1999^, ^treccani.it^, ^garzantilinguistica.it^
<Definition>Prodotto chimico che provoca la cascola.
<Source>^Sabatini, Coletti 1999^: 413
<Context1>Per facilitare l'azione meccanica sono stati proposti prodotti che diminuiscono la forza di adesione fra frutto e ramo, che tuttavia hanno trovato scarso impiego. Nel periodo in cui si effettua la raccolta, la forza di resistenza del distacco è elevata, per cui l'efficacia dei vibratorii si riduce. Dunque è stata sperimentata l'applicazione di prodotti che favoriscono la scissione, riuscendo in questo modo ad aumentare l'efficacia, ma la defogliazione è notevole, o ci sono stati danni chimici sulle olive che sono rimasti anche dopo la lavorazione, aspetti negativi che mettono in dubbio l'uso di prodotti che favoriscono la scissione, in quanto possono anche lasciare residui nelle olive.
<Source>^COI 1996^: 149

<Context2>In generale, in seguito ai trattamenti cascolanti, l'aumento della resa della raccolta meccanica non supera, mediamente, il 10-20%. Questo risultato si può spiegare considerando che i cascolanti agiscono selettivamente sul prodotto pendente in rapporto allo specifico grado di maturazione delle drupe, risultando più attivi sui frutti maturi che su quelli ancora acerbi. A ciò si aggiunge anche la variabile influenza delle condizioni ambientali che si hanno all'epoca del trattamento sull'efficacia di questo: in tal senso un ruolo molto importante è svolto dalla temperatura e dall'umidità atmosferica che condizionano il metabolismo dei principi attivi somministrati agli olivi per aspersione sulla loro chioma.

<Source>^Baldini, Scaramuzzi 1985^: 206

<Concept field>raccolta e tecnologia di lavorazione delle olive

<Related words>^raccolta^

<Type of relation>general.

<Related words>^raccolta meccanica^

<Type of relation>general.

<Related words>etilene

<Type of relation>general.

<Related words>picciolo del frutto

<Type of relation>general.

<Related words>stelo

<Type of relation>general.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “cascolante” e “化学脱果约挤” esiste piena identità concettuale.

<zh>化学脱果约挤

<Morphosyntax>noun group

<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 147

<Definition>用一些化学脱果约挤, 促使果实脱落。

<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 147

<Context>脱果挤喷洒后, 使果实和叶片释放出乙烯, 在果柄和叶柄处增生离层。使用脱果挤的主要弊端是产生落叶, 这个问题解决后, 方能应用于生产。

<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 147

<Concept field>油橄榄的采收与加工利用

<Related words>^采收^

<Type of relation>general.

<Related words>^机械采收^

<Type of relation>general.

<Related words>乙烯

<Type of relation>general.

<Related words>果柄

<Type of relation>general.

<Related words>叶柄

<Type of relation>general.

**

<Subject>生产方式/metodo di produzione

<Subfield>油橄榄/olivo

<it>lavaggio

<Morphosyntax>n, m

<Source>^Di Giovacchino 2010^: 30

<Lexica>Attestato in ^Sabatini, Coletti 1999^, ^treccani.it^, ^garzantilinguistica.it^, ^internationaloliveoil.org^

<Definition1>Processo con cui si eliminano, usando liquidi particolari, impurità che sono presenti in una sostanza liquida o gassosa o che incrostano o impregnano un corpo solido.

<Source>^Sabatini, Coletti 1999^: 1376

<Definition2>Operazione destinata ad asportare dalle olive corpi estranei quali pietre, schegge, rametti, foglie, ecc.

<Source>^internationaloliveoil.org^

<Context>La defogliazione e il lavaggio vengono, generalmente, effettuati da una sola macchina. La macchina elimina, dapprima, le foglie, e tutto il materiale vegetale libero, mediante una forte aspirazione la cui efficienza viene agevolata dal movimento di vibrazione della griglia su cui si muovono le olive, e, successivamente, consente il lavaggio delle olive stesse che, a ondate, vengono sommerse dall'acqua contenuta nel sottostante cassone e mossa da apposita pompa di circolazione. Le olive, infine, avanzando sulla griglia vibrante, passano sotto un magnete, per l'eliminazione di materiale ferroso eventualmente presente, e subiscono un lavaggio finale con acqua di rete, finemente spruzzata, per rimuovere il velo di acqua di lavaggio, meno pura. Le olive così preparate sono pronte per la successiva operazione di frangitura.

<Source>^Di Giovacchino 2010^: 30

<Concept field>processo di oleificazione

<Related words>ramo

<Type of relation>general.

<Related words>foglia

<Type of relation>general.

<Related words>aspirazione

<Type of relation>general.

<Related words>macchina per il lavaggio

<Type of relation>general.

<Related words>^frangitura^

<Type of relation>coord.

<Note>Entrambi i termini, quello italiano e quello cinese, comprendono la fase della defogliazione pur omettendone l'indicazione.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “lavaggio” e “清洗” esiste piena identità concettuale.

<zh>清洗

<Morphosyntax>noun, verb

<Lexica>按^吴 1995^: 2052, ^王等 1985^: 1346

<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 149

<Definition>用洗果机除去果实中的枝, 叶(用吸风或吹风)和泥土等杂质。清洗果实力求洗净, 这对保证所榨出油的品质有很大的作用。

<Source>^杨风云, 崔学云 2002 ^: 149

<Concept field>酿造橄榄油过程

<Related words>枝

<Type of relation>general.

<Related words>叶

<Type of relation>general.

<Related words>吸风

<Type of relation>general.

<Related words>洗果机

<Type of relation>general.

**

<Subject>生产方式/metodo di produzione

<Subfield>油橄榄/olivo

<it>frangitura

<Morphosyntax>n, f

<Usage label>main term

<Source>^Di Giovacchino 2010^: 38

<Lexica>^Sabatini, Coletti 1999^, ^treccani.it^, ^garzantilinguistica.it^

<Definition>Operazione di frangere le olive

<Source>^Sabatini, Coletti 1999^: 1006

<Context>Operazione principale e più importante tra quelle che si compiono per liberare l'olio. La molitura, o la frangitura delle olive che determina la rottura, più o meno profonda, delle cellule della polpa contenenti l'olio e che si effettua mediante l'impiego del frangitore a macine di granito (o molazze) o dei frangitori metallici rotanti ad alta velocità.

<Source>^Di Giovacchino 2010^: 38

<Concept field>processo di oleificazione

<Related words>^frantoio a macine^

<Type of relation>general.

<Related words>^frangitore metallico a martelli^

<Type of relation>general.

<Related words>^lavaggio^

<Type of relation>coord.

<Synonyms>molitura

<Equivalence it-zh>Tra i termini “frangitura” e “粉碎” esiste piena identità concettuale.

<it>molitura

<Morphosyntax>f. s.

<Usage label>common

<Source>^Di Giovacchino 2010^: 38

<zh>粉碎

<Morphosyntax>noun, verb

<Usage label>main term

<Lexica>按^王等 1985 ^: 549, ^周志辉, 关海山 2005^:83

<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 149

<Definition>所用动力为 11 – 15 千瓦, 有两个石碾的滚磨机将果实研磨成浆, 果核被碎成 3 – 4 毫米的小块, 每次研磨 20 - 30 分钟。

<Source>^杨风云, 崔学云 2002 ^: 149

<Concept field>酿造橄榄油过程

<Related words>^滚磨粉碎机^

<Type of relation>general.

<Related words>^锤式粉碎机^

<Type of relation>general.

<Related words>^洗果^

<Type of relation>coord.

<zh>压碎

<Morphosyntax>noun, verb

<Usage label>common

<Source>^周志辉, 关海山 2005^: 83

<zh>破碎

<Morphosyntax>noun, verb

<Usage label>common

<Source>^周志辉, 关海山 2005^: 83

**

<Subject>工具, 机械, 农具/utensili, macchinari, strumenti agricoli

<Subfield>油橄榄/olivo

<it>frantoio a macine

<Morphosyntax>n, m

<Usage label>main term

<Source>^Di Giovacchino 2010^: 38

<Definition1>Frantoio in granito costituito da una vasca circolare entro la quale girano macine cilindriche (tipo italiano) o tronco coniche (tipo spagnolo).

<Source>^internationaloliveoilcouncil.org^

<Definition2>Negli oleifici che adottano il sistema della pressione, la molitura delle olive si effettua, generalmente, con il frantoio a macine di granito (da 2 a 6 macine) che, operando per 15-25 minuti, a seconda delle dimensioni delle macine e dalla quantità di olive caricate nel frantoio, assicura la migliore preparazione della pasta di olive, destinata, dopo una greve gramolazione, alla successiva spremitura mediante presse idrauliche, e anche l'ottenimento di soddisfacenti rendimenti di estrazione.

<Source>^Di Giovacchino 2010^: 38

<Context>Il frantoio a macine (o molazze o macelli) è costituito da: macina di fondo di granito di diametro variabile a seconda della capacità di lavorazione dell'impianto; bacino (o vasca), di materiale metallico inerte (acciaio) e diametro adeguato con apertura per lo scarico della pasta; macine di granito in numero di 2 o 3 (ma anche 4 o 6) di forma cilindrica e diametro variabile da 120 a 140 cm e con base di appoggio (scalzo) di 30-40 cm. Le macine hanno un peso compreso tra 2 e 4 tonnellate, superficie scabra e ruotano a diversa distanza dall'asse centrale per coprire la maggior parte della superficie del bacino; raschiatori per la rimozione della pasta di olive dalle macine e dalla vasca; pale mescolatrici che riportano continuamente la pasta di olive sotto lo scalzo delle macine; pale per lo scarico della pasta dal frantoio alla sottostante gramolatrice; organi di movimento alimentati con motori elettrici.

<Source>^Di Giovacchino 2010^: 38

<Concept field>raccolta e tecnologia di lavorazione delle olive

<Related words>^frangitura^

<Type of relation>general.

<Related words>^frangitore a martelli^

<Type of relation>coord.

<Related words>^frangitore metallico a eccentrico^

<Type of relation>coord.

<Synonyms> “frantoio a molazza”, “frantoio a macello”

<Equivalence it-zh>Tra i termini “frantoio a macine” e “滚磨粉碎机” esiste piena identità concettuale.

<it>frantoio a molazza

<Morphosyntax>m.

<Usage label>common

<Source>^Di Giovacchino 2010^: 38

<it>frantoio a macello

<Morphosyntax>m.

<Usage label>common

<Source>^Di Giovacchino 2010^: 38

<zh>滚磨粉碎机

<Morphosyntax>noun group
<Origin>loan translation
<Usage label>main term
<Definition>滚磨粉碎机的石碾转速为每分钟 12 圈，转速较慢，故研磨过程中，果实不发热(最高不超过 25°C)，不乳化。也有的采用锤式粉碎机进行粉碎。
<Source>^杨风云，崔学云 2002^: 149
<Concept field>油橄榄的采收与加工利用
<Related words>^粉碎^
<Type of relation>general
<Related words>^锤式粉碎机^
<Type of relation>coord.
<Related words>^内偏心辊粉碎机^
<Type of relation>coord.
<Synonyms>滚磨机

<zh>滚磨机

<Morphosyntax>noun group

<Usage label>common

<Source>^杨风云，崔学云 2002^: 149

**

<Subject>工具，机械，农具/utensili, macchinari, strumenti agricoli

<Subfield>油橄榄/olivo

<it>frantoio

<Morphosyntax>n, m

<Usage label>main term

<Lexica>^treccani.it^

<Source>^Cerretani, Bendini, Ricci 2010^: 16

<Definition>Genericamente, strumento o apparecchiatura per la frantumazione di materiali solidi.

<Source>^treccani.it^

<Context>Nell'immaginario comune è frequente pensare al frantoio di qualche decennio fa. Il limite dei frantoi tradizionali è rappresentato proprio dalla non lavabilità e dalla discontinuità delle operazioni, che determinano condizioni di lavoro non ottimali.

<Source>^Cerretani, Bendini, Ricci 2010^: 16

<Concept field>raccolta e tecnologia di lavorazione delle olive

<Related words>^oleificio^

<Type of relation>general.

<Related words>^frangitura^

<Type of relation>general.

<Related words>^frangitore a martelli^

<Type of relation>coord.

<Related words>^frangitore metallico a eccentrico^
<Type of relation>coord.
<Related words>^frantoio a macine^
<Type of relation>sub.
<Synonyms>trappeto
<Equivalence it-zh>Tra i termini “frantoio” e “压碎机” esiste piena identità concettuale.

<it>trappeto
<Morphosyntax>m.
<Usage label>uncommon
<Source>^treccani.it^

<zh>压碎机
<Morphosyntax>noun
<Source>^杨风云，崔学云 2002^: 153
<Lexica>^周志辉，关海山 2005^: 83
<Definition>通过压力是物体破碎的机器。
<Source>^Barone 2015^
<Usage label>proposal
<Concept field>油橄榄的采收与加工利用
<Related words>^榨油厂^
<Type of relation>general.
<Related words>^粉碎^
<Type of relation>general.
<Related words>^锤式粉碎机^
<Type of relation>coord.
<Related words>^内偏心辊粉碎机^
<Type of relation>coord.
<Related words>^滚磨粉碎机^
<Type of relation>sub.
<Synonyms>“碾碎机”

<zh>碾碎机
<Morphosyntax>noun
<Usage label>common
<Source>^周志辉，关海山 2005^: 83

**

<Subject>生产方式/metodo di produzione
<Subfield>油橄榄/olivo
<it>pasta di olive

<Morphosyntax>noun group
<Lexica>^internationaloliveoilcouncil.org^
<Source>^Di Giovacchino 2010^: 37
<Definition1>Pasta in cui la fase oleosa possa essere separata, con relativa facilità, dalle altre fasi costituenti l'impasto.
<Source>^Di Giovacchino 2010^: 37
<Definition2>Pasta macinata, di consistenza semisolida granulare, con presenza di olio affiorante e buon comportamento in tutti i processi di estrazione.
<Source>^internationaloliveoil.org^
<Concept field>raccolta e tecnologia di lavorazione delle olive
<Related words>^frangitura^
<Type of relation>general.
<Related words>^gramolazione^
<Type of relation>general.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “pasta di olive” e “果浆” esiste piena identità concettuale.

<zh> 果浆
<Morphosyntax>noun
<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 152
<Definition>果浆是固, 液体组成的。
<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 152
<Concept field> 油橄榄的采收与加工利用
<Related words>^粉碎^
<Type of relation>general.
<Related words>^搅拌^
<Type of relation>general.
**

<Subject>生产方式/metodo di produzione
<Subfield>油橄榄/olivo
<it>gramolazione
<Morphosyntax>noun
<Usage label>main term
<Source>^Di Giovacchino 2010^: 61
<Definition>Tale operazione consiste in un lento e continuo movimento della pasta di olive e si realizza in apparecchiature chiamate gramolatrici. L'operazione di gramolazione ha la finalità di incrementare la percentuale di “olio libero” favorendo, da una parte, la riunione delle goccioline di olio con formazione di gocce di più grandi dimensioni, tali da potersi separare in una fase liquida continua, e determinando, dall'altra, la rottura dell'emulsione olio/acqua.
<Source>^Di Giovacchino 2010^: 61
<Context>La gramolatura raggiunge lo scopo voluto quando la pasta, toccata con mano, unge la pelle senza macchiarla.

<Source>^Baldini, Scaramuzzi 1985^: 213
<Concept field>processo di oleificazione
<Related words>^lavaggio^
<Type of relation>coord.
<Related words>^frangitura^
<Type of relation>coord.
<Related words>^pasta di olive^
<Type of relation>general.
<Related words>^gramolatrice^
<Type of relation>general.
<Synonyms>gramolatura
<Equivalence it-zh>Tra i termini “gramolazione” e “搅拌” esiste piena identità concettuale.

<it>gramolatura
<Morphosyntax>f.s.
<Usage label>common
<Source>^Baldini, Scaramuzzi 1985^: 213

<zh>搅拌
<Morphosyntax>noun, verb
<Lexica>按^王等 1985^: 931
<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 150
<Definition>用搅拌机进行搅拌, 使果浆中细小的油滴凝聚为较大的油滴, 并防止形成乳液。
<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 150
<Concept field>酿造橄榄油过程
<Related words>^清洗^
<Type of relation>coord.
<Related words>^粉碎^
<Type of relation>coord.
<Related words>^果浆^
<Type of relation>general.
<Related words>^搅拌机^
<Type of relation>general.

**

<Subject>工具, 机械, 农具/utensili, macchinari, strumenti agricoli
<Subfield>油橄榄/olivo
<it>gramola
<Morphosyntax>n, f
<Usage label>main term
<Source>^Di Giovacchino 2010^: 61

<Lexica>^Sabatini, Coletti 1999^: 1104, ^
 <Definition>Nell'industria delle paste alimentari, apparecchio che si usa per amalgamare l'impasto proveniente dall'impastatrice e renderlo più sodo.
 <Source>^Sabatini, Coletti 1999^
 <Context>Di forma semicilindrica con asse di rotazione orizzontale, o forma emisferica con asse di rotazione verticale. Il lento movimento (20 – 30rpm) viene trasmesso alla pasta di olive da palette, variamente inclinate ancorate all'asse di rotazione, o, più comunemente, da un nastro elicoidale a elica senza fine, anch'esso saldato sull'asse e con inclinazione tale da convogliare la pasta verso l'uscita della gramolatrice dove è situata la monopompa che alimenta la successiva apparecchiatura. Tutte le parti metalliche dell'apparecchio, in contatto con la pasta di olive, sono realizzate in acciaio inossidabile. Le gramolatrici sono dotate di idoneo sistema di riscaldamento.
 <Source>^Di Giovacchino 2010^: 61
 <Concept field>raccolta e tecnologia di lavorazione delle olive
 <Related words>^gramolatrice orizzontale^
 <Type of relation>coord.
 <Related words>^pasta di olive^
 <Type of relation>general.
 <Related words>^gramolazione^
 <Type of relation>general.
 <Synonyms> “gramolatrice”
 <Equivalence it-zh>Tra i termini “gramola” e “搅拌机” esiste piena identità concettuale.

<it>gramolatrice
 <Morphosyntax>f.
 <Usage label>common
 <Source>^Di Giovacchino 2010^: 61

<zh>搅拌机
 <Morphosyntax>noun
 <Lexica>按 ^王等 1985^: 931
 <Usage label>main term
 <Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 150
 <Definition>用搅拌机进行搅拌, 使果浆中的细小的油滴凝聚为较大的油滴, 并防止形成乳液。
 <Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 150
 <Context>搅拌机的转速为每分钟 20-30 转, 温度以 20°C -25°C 为宜, 搅拌时间为 20 -30 分钟。
 <Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 150
 <Concept field>油橄榄的采收与加工利用
 <Related words>^卧式搅拌机^

<Type of relation>coord.
<Related words>^果浆^
<Type of relation>general.
<Related words>^搅拌^
<Type of relation>general.

**

<Subject>工具, 机械, 农具/utensili, macchinari, strumenti agricoli
<Subfield>油橄榄/olivo
<it>gramolatrice orizzontale
<Morphosyntax>n, f
<Source>^Di Giovacchino 2010^: 61
<Lexica>^internationaloliveoil.org^
<Definition>Macchina ad asse orizzontale in cui si effettua il processo di gramolatura.
<Source>^internationaloliveoil.org^
<Concept field>raccolta e tecnologia di lavorazione delle olive
<Related words>^gramola^
<Type of relation>super.
<Related words>^gramolazione^
<Type of relation>general.
<Related words>^pasta di olive^
<Type of relation>general.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “gramolatrice orizzontale” e “卧式搅拌机” esiste piena identità concettuale.

<zh>卧式搅拌机
<Morphosyntax>noun group
<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 152
<Definition>具备卧式的轴的一种搅拌机
<Source>^Barone 2015^
<Usage label>proposal
<Concept field>油橄榄的采收与加工利用
<Related words>^搅拌机^
<Type of relation>super.
<Related words>^搅拌^
<Type of relation>general.
<Related words>^果浆^
<Type of relation>general.

**

<Subject>工具, 机械, 农具/utensili, macchinari, strumenti agricoli
<Subfield>油橄榄/olivo

<it>frangitore a martelli
 <Morphosyntax>n, m
 <Lexica>^internationaloliveoil.org^
 <Source>^Di Giovacchino 2010^: 41
 <Definition>Macchina che effettua la molitura per impatto, mediante braccia rotanti all'estremità delle quali sono fissate placchette che schiacciano le olive contro la griglia, organo che determina il grado di molitura.
 <Source>^internationaloliveoil.org^
 <Concept field>raccolta e tecnologia di lavorazione delle olive
 <Related words>^frantoio a macine^
 <Type of relation>coord.
 <Related words>^frangitura^
 <Type of relation>general.
 <Related words>^pasta di olive^
 <Type of relation>general.
 <Related words>^frangitore metallico a eccentrico^
 <Type of relation>coord.
 <Equivalence it-zh>Tra i termini “frangitore a martelli” e “锤式粉碎机” esiste piena identità concettuale.

<zh>锤式粉碎机
 <Morphosyntax>noun group
 <Usage label>main term
 <Source>^杨风云，崔学云 2002^: 150
 <Definition>具备锤式的一种搅拌机
 <Source>^杨风云，崔学云 2002^: 150
 <Concept field>油橄榄的采收与加工利用
 <Related words>^滚磨粉碎机^
 <Type of relation>coord.
 <Related words>^粉碎^
 <Type of relation>general.
 <Related words>^果浆 ^
 <Type of relation>general.
 <Related words>^内偏心辊粉碎机^
 <Type of relation>coord.

**

<Subject>工具，机械，农具/utensili, macchinari, strumenti agricoli
 <Subfield>油橄榄/olivo
 <it>frangitore metallico a eccentrico
 <Morphosyntax>noun group, m
 <Source>^Di Giovacchino 2010^: 119

<Definition>Impianto semicontinuo di estrazione dell'olio basato sul brevetto Baglioni (ex Sima-Baglioni, ex Omisud, più recentemente costruito dalla ditta Nardi).

<Source>^Barone 2015^

<Context>La caratteristica principale dell'impianto è rappresentata dall'eliminazione dei diaframmi filtranti, sostituiti dal nocciolino della sansa che viene caricato, alternativamente a strati di pasta di olive, in presse a gabbia di ridotta capacità (60-70 kg di pasta) capaci di raggiungere una pressione finale di circa 600 kg/cm² e pressioni specifiche molto elevate (300 kg/cm² e oltre).

<Source>^Di Giovacchino 2010^: 119

<Concept field>raccolta e tecnologie di lavorazione delle olive

<Related words>^frangitore a martelli^

<Type of relation>coord.

<Related words>^frantoio a macine^

<Type of relation>coord.

<Related words>^frangitura^

<Type of relation>general.

<Related words>^pasta di olive^

<Type of relation>general.

<Related words>nocciolino

<Type of relation>general.

<Related words>^fiscolo^

<Type of relation>general.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “frangitore metallico a eccentrico” e “内偏心辊粉碎机” esiste piena identità concettuale.

<zh>内偏心辊粉碎机

<Morphosyntax>noun group

<Origin>loan transaltion

<Source>^杨风云，崔学云 2002^: 151

<Definition>一种内偏心辊的粉碎机

<Source>^Barone 2015^

<Usage label>proposal

<Context>这种搅拌机的特点是用新鲜碎果核代替饼垫。

<Source>^杨风云，崔学云 2002^: 151

<Concept field>油橄榄的采收与加工利用

<Related words>^滚磨粉碎机^

<Type of relation>coord.

<Related words>^锤式粉碎机^

<Type of relation>coord.

<Related words>^粉碎^

<Type of relation>general.

<Related words>^果浆^

<Type of relation>general.

<Related words>碎果核

<Type of relation>general.

<Related words>^饼垫^

<Type of relation>general.

**

<Subject>工具，机械，农具/utensili, macchinari, strumenti agricoli

<Subfield>油橄榄/olivo

<it>fiscolo

<Morphosyntax>n, m

<Usage label>main term

<Source>^Di Giovacchino 2010^: 117

<Lexica>^Sabatini, Coletti 1999^, ^internationaloliveoil.org^,

^garzantilinguistica.it^, ^Vittorio.lacab.it^

<Definition1>Contenitore in cui si pone la pasta delle olive frante per sottoporla alla pressatura.

<Source>^Sabatini, Coletti 1999^: 969

<Definition2>Filtro circolare a bordi rialzati, realizzato in fibre naturali e/o sintetiche, su cui viene stesa la pasta di olive prima della spremitura.

<Source>^internationaloliveoil.org^

<Concept field>raccolta e tecnologie di lavorazione delle olive

<Related words>^pasta di olive^

<Type of relation>general

<Related words>nocciolino

<Type of relation>general

<Synonyms>diaframma filtrante

<Equivalence it-zh>Tra i termini “fiscolo” e “饼垫” esiste piena identità concettuale.

<it>diaframma filtrante

<Morphosyntax>noun group, f.

<Usage label>common

<Source>^Di Giovacchino 2010^: 117

<zh>饼垫

<Morphosyntax>noun

<Usage label>main term

<Source>^杨风云，崔学云 2002^: 151

<Definition>为了把果浆铺下来的一种圆形的中央空心的小工具

<Source>^Barone 2015^

<Usage label>proposal

<Concept field>油橄榄的采收与加工利用

<Related words>^果浆^
<Type of relation>general.
<Related words>碎果核
<Type of relation>general.
<Synonyms>绳垫

<zh>绳垫
<Morphosyntax>noun
<Usage label>common
<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 151

**

<Subject>生产方式/metodo di produzione
<Subfield>油橄榄/olivo
<it>estrazione
<Morphosyntax>n, f
<Lexica>^Sabatini, Coletti 1999^, ^internationaloliveoil.org^,
^garzantilinguistica.it^, ^treccani.it^
<Source>^Di Giovacchino^: 37
<Definition1>Operazione fisica o chimica per separare uno o più componenti da un prodotto.
<Source>^internationaloliveoil.org^
<Definition2>Operazione di trarre fuori, di cavare qualcosa.
<Source>^Sabatini, Coletti 1999^: 895
<Context>L'estrazione dell'olio dalle olive con mezzi meccanici, è resa possibile da un insieme di procedure che si effettuano in oleificio e che sono finalizzate a liberare le gocce di olio dai tessuti vegetali che le contengono e a favorire la riunione delle piccole gocce, per formare gocce di più grandi dimensioni in grado di separarsi in una fase liquida continua.
<Source>^Di Giovacchino 2010^: 37
<Concept field>processo di oleificazione
<Related words>^gramolazione^
<Type of relation>general.
<Related words>^frangitura^
<Type of relation>general.
<Related words>^pressatura ^
<Type of relation>sub.
<Related words>^percolazione^
<Type of relation>sub.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “estrazione” e “榨” esiste piena identità concettuale.

<zh>榨 (油)
<Morphosyntax>noun, verb

<Lexica>按^吴 1995^
<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 149
<Definition>使挤出内含物
<Source>^Barone 2014^
<Usage label>proposal
<Concept field>酿造橄榄油过程
<Related words>^搅拌^
<Type of relation>general.
<Related words>^粉碎^
<Type of relation>general
<Related words>^压榨^
<Type of relation>sub.
<Related words>^滤油^
<Type of relation>sub.

**

<Subject>植物学/botanica
<Subfield>油橄榄/olivo
<it>Olea europaea subsp. cuspidata Wall
<Morphosyntax>noun group, f
<Usage label>main term
<Source>^oleadb.it^, ^COI 1996^: 63
<Definition>Specie asiatica del genere Olea.
<Source>^COI 1996^:63
<Concept field>Origine botanica dell'olivo
<Related words>^Olea europaea L. var. communis^
<Type of relation>coord.
<Related words>^Olea europaea L. var. sylvestris^
<Type of relation>coord.
<Related words>^Olea^
<Type of relation>super.
<Synonyms>Olea ferruginea Royale
<Equivalence it-zh>Tra i termini “Olea europaea subsp. cuspidata Wall” e “尖叶木樨榄” esiste piena identità concettuale

<it>Olea ferruginea Royale
<Morphosyntax>noun group
<Usage label>common
<Source>^COI 1996^: 62

<zh>尖叶木樨榄
<Morphosyntax>noun
<Source>^徐纬英, 王贺英 2004 ^: 21

<Definition>尖叶木樨榄原产中国。印度也有分布。

<Source>^徐纬英, 王贺英 2004 ^: 21

<Context>尖叶木樨榄喜温, 耐瘠, 是适应炎热, 耐早的小乔木, 常与耐旱植物伙生。

<Source>^徐纬英, 王贺英 2004 ^: 21

<Concept field>油橄榄的植物学分类

<Related words>^栽培油橄榄亚种^

<Type of relation>coord.

<Related words>^野生油橄榄亚种^

<Type of relation>coord.

<Related words>^木樨榄属^

<Type of relation>super.

<Synonyms>锈鳞木犀榄

<zh>锈鳞木犀榄

<Morphosyntax>noun

<Usage label>common

<Source>^eflora.cn.pdf^

**

<Subject>植物学/botanica

<Subfield>油橄榄/olivo

<it>Olea

<Morphosyntax>noun, f

<Source>^COI 1996^: 61

<Definition>Appartenente alla famiglia delle Oleaceae, il genere *Olea* comprende oltre 30 specie. La maggior parte sono arbusti o alberi. L'unica specie dal frutto commestibile è l'*Olea europaea*.

<Source>^COI 1996^: 61

<Concept field>origine botanica dell'olivo

<Related words>^*Olea europaea* L. var. *communis*^

<Type of relation>sub.

<Related words>^*Olea europaea* L. var. *sylvestris*^

<Type of relation>sub.

<Related words>^*Olea europaea* subsp. *cuspidata* Wall^

<Type of relation>sub.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “*Olea*” e “木樨榄属” esiste piena identità concettuale.

<zh>木樨榄属

<Morphosyntax>noun

<Source>^徐纬英, 王贺英 2004 ^: 18

<Definition>木犀榄属 属于木犀科。木犀榄属中大约有 40 个种。油橄榄属于木犀榄属油橄榄种。

<Source>^徐纬英, 王贺英 2004^: 18

<Concept field>油橄榄的植物学分类

<Related words>^栽培油橄榄亚种^

<Type of relation>coord.

<Related words>^野生油橄榄亚种^

<Type of relation>coord.

<Related words>^尖叶木樨榄^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>Certificazione di qualità/资质证书

<Subfield>油橄榄/olivo

<it>DOP

<Morphosyntax>noun

<Usage label>main term

<Standardisation>Regolamento (CE) n. 510/06

<Lexica>^internationaloliveoil.org^, ^Vittorio.lacab.it^

<Category>initials

<Source>^Vignolini 2005^

<Variant of>denominazione di origine protetta

<Definition1>Il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese.

<Source>^internationaloliveoil.org^

<Definition2>Oli extravergini e vergini con Denominazione di Origine Protetta ottenuti, ai sensi del Reg. CEE 2081/92, in un territorio omogeneo per caratteristiche e con procedure rispondenti a un disciplinare di produzione. Un olio DOP presenta caratteristiche tali da consentirne un'identificazione di tipicità legata all'ambiente di produzione.

<Source>^Vittorio.lacab.it^

<Context>Il marchio DOP è attribuito a prodotti agricoli ed alimentari originari di una determinata zona, “la cui qualità o le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico, comprensivo dei fattori naturali ed umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata”. Per la DOP vige il principio della “additività”: tutte le fasi (produzione, trasformazione ed elaborazione) devono avvenire nell'area determinata.

<Source>^Vignolini 2005^

<Concept field>controllo qualità.

<Related words>^BIO^

<Type of relation>coord.

<Related words>^cultivar^

<Type of relation>general.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “DOP” e “原产地保护 ” esiste piena identità concettuale.

<it>denominazione di origine protetta

<Morphosyntax>noun group

<Category>full form

<Source>^Vignolini 2005^

<zh>原产地保护

<Morphosyntax>noun group

<Origin>loan translation

<Lexica>^iciba.com^

<Source>^李聚祯, 2010^: 205

<Definition1>欧盟通过原产地保护措施，加强对欧盟内特殊地区的产品。这表明产品是意大利的上乘优质产品。

<Source>^Barone 2015^

<Usage label>proposal

<Definition2>是一个特殊的知识产权。标志已经被世界上 140 多个国家承认，是用来证明欧盟食品或农产品出产的地方。

<Source>^李聚祯, 2010^: 205

<Concept field>质量控制

<Related words>^绿色有机原生态^

<Type of relation>coord.

<Related words>^品种^

<Type of relation>general

**

<Subject>Certificazione di qualità/资质证书

<Subfield>油橄榄/olivo

<it>BIO

<Morphosyntax>noun

<Usage label>main term

<Standardisation>Regolamento (CE) n. 1073/2000

<Category>short form

<Source>^garzantilinguistica.it^

<Definition1>Coltura praticata senza utilizzare prodotti di sintesi e nel rispetto dell'ambiente.

<Source>^internationaloliveoil.org^

<Definition2>si dice di prodotto alimentare ottenuto con i metodi dell'agricoltura biologica o dell'allevamento biologico.

<Source>^garzantilinguistica.it^

<Variant of>coltura biologica
<Concept field>controllo qualità
<Related words>^DOP^
<Type of relation>coord.
<Related words>^cultivar^
<Type of relation>general
<Synonyms> “coltura biologica”
<Equivalence it-zh>Tra i termini “BIO” e “绿色有机原生态” esiste piena identità concettuale.

<it>coltura biologica
<Morphosyntax>noun group
<Category>full form
<Source>^internationaloliveoil.org^

<zh>绿色有机原生态
<Morphosyntax>noun group
<Orign>loan translation
<Source>^李聚祯 2010^: 205
<Definition>在欧盟注册的管理机构对整个橄榄果的生长和生产过程进行严格的检查和绿色认证，为消费者提供最可信任的保证。
<Source>^李聚祯 2010^: 205
<Concept field>质量控制
<Related words>^原产地保护^
<Type of relation>coord.
<Related words>^品种^
<Type of relation>general

**

<Subject>机械工程/ingegneria meccanica
<Subfield>油橄榄/olivo
<it>oleificio
<Morphosyntax>n, m
<Usage label>main term
<Lexica>^garzantilinguistica.it^, ^treccani.it^
<Source>^Di Giovacchino 2010^: 21
<Definition1>Stabilimento per la produzione dell’olio
<Source>^garzantilinguistica.it^
<Definition2>Stabilimento dove si produce olio; in senso stretto, il termine indica lo stabilimento per la sola produzione di olio d’oliva; in senso più generale, lo stabilimento che, con carattere cooperativo, provvede, oltre alla produzione d’olio d’oliva, anche alle operazioni di confezionamento dei recipienti, al deposito e alla vendita degli stessi.
<Source>^treccani.it^

<Concept field>raccolta e tecnologia di lavorazione delle olive
<Related words>^oliva^
<Type of relation>general
<Related words>^estrazione^
<Type of relation>general
<Synonyms> “frantoio”, “frantoio oleario”
<Equivalence it-zh>Tra i termini “oleificio” e “榨油厂” esiste piena identità concettuale.

<it>frantoio
<Morphosyntax>n, m
<Usage label>common
<Source>^Di Giovacchino 2010^: 16

<it>frantoio oleario
<Morphosyntax>noun group
<Usage label>common
<Source>^Di Giovacchino 2010^: VII

<zh>榨油厂
<Morphosyntax>noun
<Usage label>main term
<Lexica>按 ^赵秀英 2013^
<Source>^iciba.com^
<Definition>在收获后, 橄榄被带到榨油厂。
<Source>^iciba.com^
<Concept field>油橄榄的采收与加工利用
<Related words>^油橄榄果实^
<Type of relation>general.
<Related words>^榨^
<Type of relation>general.
<Synonyms>油坊

<zh>油坊
<Morphosyntax>noun
<Usage label>common
<Source>^赵秀英 2013^: 1622

**

<Subject>农业/agraria
<Subfield>油橄榄/olivo
<it>oliveto
<Morphosyntax>n, m
<Usage label>main term

<Lexica>^treccani.it^, ^garzantilinguistica.it^
<Source>^Di Giovacchino 2010^: 3
<Definition>Terreno piantato a olivi, e anche il complesso degli olivi che vi sono piantati.
<Source>^treccani.it^
<Concept field>processo di oleificazione
<Related words>^frantoio^
<Type of relation>general.
<Related words>^olivo^
<Type of relation>general.
<Synonyms>uliveto
<Equivalence it-zh>Tra i termini “oliveto” e “橄榄园” esiste piena identità concettuale.

<it>uliveto
<Morphosyntax>m.
<Usage label>common
<Source>^treccani.it^

<zh>橄榄园
<Morphosyntax>noun
<Usage label>main term
<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 5
<Definition>在种植一排橄榄树的地方。
<Source>^Barone 2014^
<Usage label>proposal
<Concept field>酿造橄榄油过程
<Related words>^榨油厂^
<Type of relation>general.
<Related words>^油橄榄果实^
<Type of relation>general.
<Synonyms>橄榄种植地

<zh>橄榄种植地
<Morphosyntax>noun group
<Usage label>common
<Source>按^胡等 2001^

**

<Subject>农业/agricoltura
<Subfield>油橄榄/olivo
<it>Cultivar
<Morphosyntax>noun
<Usage label>main term

<Lexica>^treccani.it^
 <Source>^treccani.it^
 <Definition1>Nome con cui vengono indicate le varietà agrarie di piante coltivate.
 <Source>^treccani.it^
 <Definition2>Entità tassonomica costituita da piante coltivate contraddistinte da caratteri morfologici, biologici o agronomici comuni e originate o mantenute solo in coltivazione.
 <Source>^Vittorio.lacab.it^
 <Concept field>varietà di pianta coltivata
 <Context>Essendo l'olivo una pianta ultrasecolare e avendo una capacità di rigenerazione pressochè continua, c'è da ritenere che numerose delle attuali cultivar abbiano origine molto antica [...]. Né si può escludere che nuove cultivar possano essersi originate per incrocio spontaneo e successiva disseminazione naturale dei noccioli i quali, evolvendosi, attraverso un lentissimo sviluppo dalla fase giovanile a quella adulta, hanno dato origine a nuove cultivar che, apprezzate dall'uomo, sono state fissate per via vegetativa [...]. Le particolari condizioni climatiche che caratterizzano le aree olivicole italiane determinano, dunque, situazioni di macro e microclimi che influiscono decisamente sull'adattamento e sulla tipologia delle cultivar; anzi si può supporre che talune cultivar si siano "differenziate" in funzione delle condizioni microclimatiche [...]. Si suggerisce di utilizzare, come metodo di classificazione delle cultivar, quello più pratico, cioè la loro suddivisione in funzione della destinazione del frutto.
 <Source>^Baldini, Scaramuzzi 1985^: 9
 <Concept field>suddivisione di una specie
 <Related words>^oliva^
 <Type of relation>general.
 <Related words>^olivo^
 <Type of relation>general.
 <Synonyms> "varietà"
 <Equivalence it-zh>Tra i termini "Cultivar" e "品种" esiste piena identità concettuale.

<it>varietà
 <Morphosyntax>noun
 <Usage label>common
 <Source>^Sabatini, Coletti 1999^

<zh>品种
 <Morphosyntax>noun
 <Lexica>^吴 1995^: 1930, ^中国大百科全书 1990^: 853
 <Source>^杨风云, 崔学云 2002^
 <Definition>指一个种内具有共同来源和特有一致性状的一群家养动物或栽培植物, 其遗传性稳定, 且有较高的经济价值。

<Source>^中国大百科全书 1990^: 853

<Concept field>植物种类

<Related words>^油橄榄果实^

<Type of relation>general.

<Related words>^油橄榄树^

<Type of relation>general.

<Synonyms> “品种”, “变种”

<zh>栽培品种

<Morphosyntax>noun

<Usage label>common

<Source>^杨风云, 崔学云 2002^

<zh>变种

<Morphosyntax>noun

<Usage label>common

<Source>^杨风云, 崔学云 2002^

**

<Subject>机械工程/ingegneria meccanica

<Subfield>油橄榄/olivo

<it>lamina

<Morphosyntax>n, f

<Source>^treccani.it^

<Lexica>^treccani.it^, ^garzantilinguistica.it^

<Definition>piastra, lastra molto sottile

<Source>^treccani.it^

<Concept field>raccolta e tecnologia di lavorazione delle olive

<Related words>^lamina di acciaio^

<Type of relation>sub.

<Related words>^gramolazione^

<Type of relation>general

<Equivalence it-zh>Tra i termini “lamina” e “薄片” esiste piena identità concettuale.

<zh>薄片

<Morphosyntax>noun

<Lexica>^王等 1985^: 117

<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 151

<Definition>从物品上切出的扁薄部分

<Source>^baike.baidu.com^

<Concept field>油橄榄的采收与加工利用

<Related words>金属薄片

<Type of relation>sub.

<Related words>^搅拌^

<Type of relation>general.

**

<Subject>生产方式/metodo di produzione

<Subfield>油橄榄/olivo

<it>percolazione

<Morphosyntax>n, f

<Usage label>main term

<Lexica>^internationaloliveoil.org^, ^garzantilinguistica.it^, ^treccani.it^

<Source>^Di Giovacchino 2010^: 123

<Definition>Separazione dell'olio dalla pasta gramolata per azione della rete metallica di un estrattore parziale.

<Source>^internationaloliveoil.org^

<Concept field>processo di oleificazione

<Related words>^pressatura^

<Type of relation>coord.

<Related words>^estrazione^

<Type of relation>super.

<Related words>^centrifugazione^

<Type of relation>coord.

<Synonyms> “sgocciolamento”, “filtrazione selettiva”

<Equivalence it-zh>Tra i termini “percolazione” e “过滤(油)” esiste piena identità concettuale.

<it>sgocciolamento

<Morphosyntax>n, m

<Usage label>common

<Source>^Di Giovacchino 2010^: 139

<it>filtrazione selettiva

<Morphosyntax>noun group, f

<Usage label>common

<Source>^Di Giovacchino 2010^: 139

<zh>过滤(油)

<Morphosyntax>noun, verb

<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 151

<Lexica>^北京外国语学院 2000^

<Definition>过滤果浆, 将油和水分离。

<Source>^Barone 2015^

<Usage label>proposal

<Context>由于果浆中的水和油的表面张力不同，油较易附在金属薄片表面，使油随着金属薄片抽出而滤出，看起来好像油从缝中滤出，所以称滤油法。

<Source>^杨风云，崔学云 2002^: 151

<Concept field>酿造橄榄油过程

<Related words>^压榨^

<Type of relation>coord.

<Related words>^榨(油)^

<Type of relation>super.

<Related words>^离心^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>机械工程/ingegneria meccanica

<Subfield>油橄榄/olivo

<it>Sistema continuo di estrazione per pressione sul brevetto Diefenbach

<Morphosyntax>noun group

<Source>^Di Giovacchino 2010^: 118

<Definition>Altro impianto che adotta la pressione per l'estrazione dell'olio.

<Source>^Di Giovacchino 2010^: 120

<Concept field>processo di oleificazione

<Related words>^pressatura^

<Type of relation>super.

<Related words>^centrifugazione^

<Type of relation>general.

<Related words>^estrazione^

<Type of relation>general.

<Related words>^percolazione^

<Type of relation>general.

<Related words>^Sinolea^

<Type of relation>general.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “Sistema continuo di estrazione per pressione sul brevetto Diefenbach” e “迪芬巴赫连续过滤压榨法” esiste piena identità concettuale.

<zh>迪芬巴赫连续过滤压榨法

<Morphosyntax>noun group

<Origni>loan translation

<Source>^杨风云，崔学云 2002^: 153

<Definition>采用压榨来分离的另外一个系统。

<Source>^Barone 2015^

<Usage label>proposal

<Concept field>酿造橄榄油过程

<Related words>^压榨^

<Type of relation>super.

<Related words>^离心^

<Type of relation>coord.

<Related words>^榨(油) ^

<Type of relation>general

<Related words>^滤油^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>机械工程/ingegneria meccanica

<Subfield>油橄榄/olivo

<it>Centrifugazione

<Morphosyntax>n, f

<Lexica>^treccani.it^, ^garzantilinguistica.it^, ^internationaloliveoil.org^

<Source>^Di Giovacchino 2010^: 143

<Definition>Processo che impiega la forza centrifuga e si basa sulla diversa densità dei componenti della pasta e del mosto oleoso al fine di separarli.

<Source>^internationaloliveoil.org^

<Concept field>processo di oleificazione

<Related words>^pressatura^

<Type of relation>coord.

<Related words>^estrazione^

<Type of relation>super.

<Related words>^percolazione^

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “centrifugazione” e “离心” esiste piena identità concettuale.

<zh>离心

<Morphosyntax>noun, verb

<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 152

<Definition>离心作用又另化学实验方法离心通过高速旋转讲固液混合相分离的方法。

<Source>^baike.baidu.com^

<Concept field>酿造橄榄油过程

<Related words>^压榨^

<Type of relation>coord.

<Related words>^榨(油) ^

<Type of relation>super.

<Related words>^滤油^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>机械工程/ingegneria meccanica
<Subfield>油橄榄/olivo
<it>Centrifuga ad asse orizzontale
<Morphosyntax>noun group
<Source>^Di Giovacchino2010^: 145
<Definition>Centrifuga che realizza la lavorazione delle olive in modo continuo.
<Source>^Di Giovacchino 2010^: 145
<Concept field>raccolta e tecnologia di lavorazione delle olive
<Related words>^centrifugazione^
<Type of relation>general.
<Related words>^percolazione^
<Type of relation>general.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “centrifuga ad asse orizzontale” e “卧式离心机” esiste piena identità concettuale

<zh>卧式离心机
<Morphosyntax>noun group
<Source>^杨风云，崔学云 2002^: 152
<Definition>卧式离心机，利用高速旋转的转鼓产生离心力把悬浮液中的固体颗粒截留在转鼓内并在力的作用下向机外自动卸出；同时在离心力的作用下，悬浮液中的液体通过过滤介质、转鼓小孔被甩出，从而达到液固分离过滤的目的。
<Source>^baike.com^
<Concept field>油橄榄的采收与加工利用
<Related words>^离心^
<Type of relation>general.
<Related words>^滤油^
<Type of relation>general.

**

<Subject>机械工程/ingegneria meccanica
<Subfield>油橄榄/olivo
<it>Pompa
<Morphosyntax>n.,f.
<Lexica>^treccani.it^
<Source>^Di Giovacchino2010^
<Definition>Ogni genere di macchina atta a sollevare o a spingere, vincendo una resistenza, acqua o altri liquidi, e a spostare e comprimere, o rarefare, aria o altri gas.
<Source>^treccani.it^
<Concept field>raccolta e tecnologia di lavorazione delle olive
<Related words>^centrifugazione^
<Type of relation>general

<Note>Contrariamente alla precisione della definizione del lemma italiano, pur non essendo inserita la descrizione dell'effetto della pompa sui gas nelle definizioni cinesi tratte dallo “现代汉语词典” e dalla “中国大百科全书”, questo è ben spiegato successivamente nella “中国大百科全书”, permettendoci di verificarne la piena identità concettuale.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “pompa” e “泵” esiste piena identità concettuale.

<zh>泵

<Morphosyntax>noun

<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 152

<Definition>是一种用来移动液体、气体或特殊流体介质的装置, 即是对流体做功的机械。它将原动机的机械能或其他外部能量传送给液体, 使液体能量增加, 输送液体或使液体增压的机械。泵主要用来输送液体包括水、油、酸碱液、乳化液、悬乳液和液态金属等, 也可输送液体和气体混合物, 含悬浮固体物的液体。

<Source>^baike.com^

<Concept field>油橄榄的采收与加工利用

<Related words>^离心^

<Type of relation>general.

**

<Subject>生产方式/metodo di produzione

<Subfield>油橄榄/olivo

<it>Mosto oleoso

<Morphosyntax>noun group

<Lexica>^internationaloliveoil.org^

<Source>^Di Giovacchino2010^

<Definition>Fase liquida che fuoriesce dalla pila sotto pressione, composta da acqua di vegetazione e olio.

<Source>^internationaloliveoil.org^

<Concept field>processo di oleificazione

<Related words>^centrifugazione^

<Type of relation>general.

<Related words>^acqua di vegetazione^

<Type of relation>general.

<Related words>^olio^

<Type of relation>general.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “mosto oleoso” e “油水混合” esiste piena identità concettuale.

<zh>油水混合

<Morphosyntax>noun group

<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 150

<Definition>油，水混合液体。
<Source>^杨风云，崔学云 2002^: 152
<Concept field>酿造橄榄油过程
<Related words>^离心^
<Type of relation>general.
<Related words>^植物水^
<Type of relation>general.
<Related words>^油^
<Type of relation>general.
**

<Subject>机械工程/ingegneria meccanica
<Subfield>油橄榄/olivo
<it>pressa idraulica
<Morphosyntax>f.
<Lexica>^internationaloliveoil.org^
<Source>^Di Giovacchino2010^: 110
<Definition>Macchina per estrarre il mosto oleoso dalla pasta di olive gramolata, azionata da una pompa idraulica.
<Source>^internationaloliveoil.org^
<Concept field>raccolta e tecnologia di lavorazione delle olive
<Related words>^pompa^
<Type of relation>general.
<Related words>^pressatura^
<Type of relation>general.
<Equivalence it-zh>Tra i termini “pressa idraulica” e “水压机” esiste piena identità concettuale.

<zh>水压机
<Morphosyntax>noun
<Lexica>^王等 1985^: 1494
<Source>^杨风云，崔学云 2002^: 150
<Definition>水压机是一种利用油水平衡控制对钢管进行静水压试验的机器。它主要有以下几部分组成：钢管传送装置、水路系统、油路系统和控制系统
<Source>^杨风云，崔学云 2002^: 150
<Concept field>油橄榄的采收与加工利用
<Related words>^泵^
<Type of relation>general.
<Related words>^压榨^
<Type of relation>general.
**

<Subject>生产方式/metodo di produzione
 <Subfield>油橄榄/olivo
 <it>pressatura
 <Morphosyntax>n, f
 <Lexica>^internationaloliveoil.org^
 <Source>Di Giovacchino2010^: 104
 <Definition>Applicazione di pressione alla pila.
 <Source>^internationaloliveoil.org^
 <Context>L'estrazione dell'olio dalle olive con la pressione si realizza, essenzialmente, con un sistema permanente che agisce su una torre formata, su un apposito carrello dotato di guida centrale, alternando strati di pasta di olive, distribuita a forma di corona circolare sui diaframmi filtranti, e dischi metallici.
 <Source>^Di Giovacchino2010^: 104
 <Concept field>processo di oleificazione
 <Related words>^fiscolo^
 <Type of relation>general.
 <Related words>^centrifugazione^
 <Type of relation>coord.
 <Related words>^percolazione^
 <Type of relation>coord.
 <Equivalence it-zh>Tra i termini “pressatura” e “压榨” esiste piena identità concettuale.

<zh>压榨
 <Morphosyntax>noun, verb
 <Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 159
 <Definition>食用油制作方法
 <Source>^Barone 2015^
 <Usage label>proposal
 <Concept field>酿造橄榄油过程
 <Related words>^饼垫^
 <Type of relation>general.
 <Related words>^离心^
 <Type of relation>coord.
 <Related words>^滤油^
 <Type of relation>coord.

**

<Subject>生产方式/metodo di produzione
 <Subfield>油橄榄/olivo
 <it>sansa
 <Morphosyntax>noun
 <Source>^Baldini, Scaramuzzi 1985^: 222
 <Lexica>^internationaloliveoil.org^, ^treccani.it^, ^garzantilinguistica.it^

<Definition1>Sottoprodotto costituito dalla pasta residua contenente una percentuale variabile di acqua e olio, a seconda del sistema di elaborazione impiegato. Le sansi vengono utilizzate dall'industria di estrazione per ottenere olio di sansa di oliva grezzo o per altri scopi.

<Source>^internationaloliveoil.org^

<Definition2>Residuo solido (frammenti legnosi di nocciolo, residui di polpa e buccia) che si ottiene dalla lavorazione della pasta; contiene tuttavia percentuali di versate di acqua e olio.

<Source>^Vittorio.lacab.it^

<Concept field>sottoprodotti della lavorazione delle olive in oleificio.

<Related words>^acqua di vegetazione^

<Type of relation>coord.

<Related words>^morchia^

<Type of relation>coord.

<Equivalence it-zh>Tra i termini “sansa” e “油渣” esiste piena identità concettuale.

<zh>油渣

<Morphosyntax>noun

<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 156

<Definition>油橄榄鲜果榨油后的油渣, 一般有残油 4%-6%, 最高可达 12%。

<Source>^杨风云, 崔学云 2002^: 156

<Concept field>油厂的油橄榄处理的副产品

<Related words>^植物水^

<Type of relation>coord.

<Related words>^油脚^

<Type of relation>coord.

**

<Subject>机械工程/ingegneria meccanica

<Subfield>油橄榄/olivo

<it>sinolea

<Morphosyntax>noun

<Usage label>main term

<Source>^Di Giovacchino 2010^: 124

<Lexica>^internationaloliveoil.org^

<Definition>Sistema di estrazione parziale mediante lamine di acciaio inossidabile. Il sistema sfrutta la differenza di tensione superficiale fra olio e acqua. L'olio presenta una tensione superficiale minore rispetto all'acqua e pertanto aderisce più facilmente alle superfici metalliche.

<Source>^Di Giovacchino 2010^: 124

<Concept field>processo di oleificazione

<Related words>^pressatura^

<Type of relation>general.
<Related words>^estrazione^
<Type of relation>general.
<Related words>^centrifugazione^
<Type of relation>general.
<Related words>^percolazione^
<Type of relation>super.
<Related words>^Sistema discontinuo di estrazione per pressione sul brevetto Diefenbach^
<Type of relation>general.
<Related words>differenza di tensione superficiale
<Type of relation>general.
<Synonyms> “estrattore a lamine”
<Equivalence it-zh>Tra i termini “sinolea” e “新诺良” esiste piena identità concettuale.

<it>estrattore a lamine
<Morphosyntax>noun group
<Usage label>common
<Source>^internationaloliveoil.org^

<zh>新诺良
<Morphosyntax>noun
<Origin>loan translation
<Source>^杨风云，崔学云 2002^: 151
<Definition>由于浆果中的水与油的表面张力不同，油较易附在金属薄片表面，使油随着金属薄片抽出而滤出，看起来好像油从缝中滤出，所以称滤油法。
<Source>^杨风云，崔学云 2002^: 151
<Concept field>酿造橄榄油过程
<Related words>^压榨^
<Type of relation>general.
<Related words>^榨(油)^
<Type of relation>general.
<Related words>^离心^
<Type of relation>general.
<Related words>^滤油^
<Type of relation>super.
<Related words>^迪芬巴赫连续过滤压榨法^
<Type of relation>general.
<Related words>表面张力不同
<Type of relation>general.

SCHEDE BIBLIOGRAFICHE

文献目录

<source>胡等 2001

<Reference>胡凤生, 龚建和 (2001), 意汉科技词典, 北京: 商务印书馆.

**

<source>王等 1985

<Reference>王学兴 等 (1985), 汉英科技大词典 (上), 黑龙江人民出版社.

**

<source>王等 1985

<Reference>王学兴 等 (1985), 汉英科技大词典 (下), 黑龙江人民出版社.

**

<source>中国社会科学院语言研究所词典编辑室 2012

<Reference>中国社会科学院语言研究所词典编辑室 (2012), 现代汉语词典, 北京: 商务印书馆.

**

<source>周志辉, 关海山 2005

<Reference>周志辉, 关海山 (2005): 食品科学词典, Hong Kong, The Chinese University Press.

**

<source>中国大百科全书 1990

<Reference> (1990): 中国大百科全书, (农业), 北京, 中国大百科全书出版社.

**

<source>中国大百科全书 1990

<Reference> (1990): 中国大百科全书, (机械工程), 北京, 中国大百科全书出版社.

**

<source>吴 1995

<Reference>吴光华 (1995), 汉英大辞典, 上海交通大学出版社.

**

<source>辞海编辑委员会 1999

<Reference>Cihai bianji weiyuanhui 辞海编辑委员会 (1999): Cihai 辞海, Shanghai, Shanghai cishu chubanshe.

**

<source>李聚祯 2010

<Reference>李聚祯 (2010):中国引种发展油橄榄回顾及展望, 北京: 中国林业出版社.

**

<source>杨风云, 崔学云 2002

<Reference>杨风云, 崔学云(2002):油橄榄的栽培与加工利用, 北京: 金盾出版社.

**

<source>徐纬英, 王贺英 2004

<Reference>徐纬英, 王贺英(2004):油橄榄及其栽培技术, 北京: 中国林业出版社.

**

<source>Del Fabro 1994

<Reference>Del Fabro A.(1994); Coltivare l'olivo e utilizzarne i frutti; Demetra S.r.l.

**

<source>Di Giovacchino 2010

<Reference>Di Giovacchino L. (2010); Tecnologie di lavorazione delle olive in frantoio, Rese di estrazione e qualità dell'olio; Milano, Tecniche nuove.

**

<source>COI 2000

<Reference>Consiglio oleicolo internazionale (2000); Alla scoperta delle olive da olio; Consorzio nazionale degli olivicoltori. Programma realizzato con il contributo della Comunità Europea e dell'Italia.

**

<source>Cerretani, Bendini, Ricci 2010

<Reference>Cerretani L., Bendini A., Ricci A. (2010); Minifrantoi, Guida pratica alla produzione di oli extravergini di olive; Milano, Edagricole.

**

<source>Baldini, Scaramuzzi 1985

<Reference>Baldini E., Scaramuzzi F. (1985); L'olivo; Roma, Ramo Editoriale Degli Agricoltori (REDA).

**

<source>tius.it

<Reference>www.tius.it .

**

<source>agraria.org

<Reference>www.agraria.org .

**

<source>baike.baidu.com

<Reference>www.baike.baidu.com .

**

<source>garzantilinguistica.it

<Reference>www.garzantilinguistica.it .
**
<source>internationaloliveoil.org
<Reference>www.internationaloliveoil.org .
**
<source>treccani.it
<Reference>www.treccani.it .
**
<source>iciba.com
<Reference>www.iciba.com .
**
<source>赵秀英 2013
<Reference>赵秀英 (2013) : 汉意-意汉 双解词典 (Il dizionario di Cinese);
Bologna; Zanichelli editore S.p.a.
**
<source>Sabatini, Coletti 1999
<Reference>Sabatini F, Coletti V. (1999), DISC Dizionario Italiano Sabatini
Coletti, Prato, Giunti industrie grafiche S.p.a.
**
<source>Vita 1991
<Reference>Vita F. (1991); Appunti di botanica sistematica; Bari; Edizioni
quadrifoglio.
**
<source>Vita 1991
<Reference>Vita F. (1991); Botanica forestale; Bari, Edizioni quadrifoglio.
**
<source>De Agostini 1997
<Reference>De Agostini (1997); Grande Enciclopedia della Scienza e della
Tecnologia; Novara; Edizione per Editoriale La Repubblica S.p.a.
**
<source>COI 1996
<Reference>Consiglio Oleicolo Internazionale (1996); Enciclopedia mondiale
dell'olivo; Spagna.
**
<source>oleadb.it
<Reference>www.oleadb.it.
**
<source>Fiorino 2003
<Reference>Fiorino P. (2003); Olea, trattato di olivicoltura; Edagricole s.r.l.,
Bologna.
**
<source>Vignolini 2005

<Reference>Fabrizio Vignolini (2005); Viaggio nell'Olio Extra Vergine di Oliva, dall'ambiente alle DOP; Associazione Nazionale Città dell'olio con il contributo del ministero per le Politiche Agricole e Forestali.

**

<source>Vittorio.lacab.it

<Reference><http://www.vittorio.lacab.it/foto/2003/10/2003-10-04/documenti/cdrom/menu.swf>.

**

<source>eflora.cn.pdf

<Reference>Chang Mei-chen, Qiu Lian-qing, Peter S. Green, *Oleaceae. Fl. Reipubl. Popularis Sin.* 15: 272–319. 1996, <http://www.eflora.cn/foc/pdf/Oleaceae.pdf>

TABELLA CONSULTAZIONE RAPIDA ITALIANO-CINESE

<it>	<zh>	Pinyin
Acqua di vegetazione	植物水	Zhíwù shuǐ
Arbequina	豆果	Dòu guǒ
Ascolano tenera	软阿斯	Ruǎn ā sī
Berat	贝拉	Bèi lā
BIO	绿色有机原生态	Lǜsè yǒujī yuán shēngtài
Brucatura	手摘	Shǒu zhāi
Buccia	果皮	Guǒpí
Cascolante	化学脱果约挤	Huàxué tuō guǒ yuē jǐ
Centrifuga ad asse orizzontale	卧式离心机	Wò shì líxīn jī
Centrifugazione	离心	Líxīn
Coratina	科拉蒂	Kē lā dì
Cultivar	品种	Pǐnzhǒng
Deacidificazione	降酸	Jiàng suān
Decolorazione	脱色	Tuōsè
Degommazione	去胶质	Qù jiāo zhì
Deodorazione	脱臭	Tuōchòu
DOP	原产地保护	Yuán chǎndì bǎohù
Drupa	核果	Héguǒ
Estrazione	榨(油)	Zhà (yóu)
Fiscolo	饼垫	bǐng diàn
Frangitore a martelli	锤式粉碎机	Chuí shì fěnsuì jī
Frangitore metallico a eccentrico	内偏心辊粉碎机	Nèi piānxīn gǔn fěnsuì jī
Frangitura	粉碎	Fěnsuì
Frangivento	截风龙	Jié fēng lóng
Frantoio	佛奥	Fú ào
Frantoio	压碎机	Yā suì jī
Frantoio a macine	滚磨粉碎机	Gǔn mó fěnsuì jī

Gordal	戈达尔	Gē dá'ěr
Gramola	搅拌机	Jiǎobànjī
Gramolatrice orizzontale	卧式搅拌机	Wò shì jiǎobànjī
Gramolazione	搅拌	Jiǎobàn
Hojiblanca	贺吉	Hè jí
Holle I himares	细马	Xì mǎ
Lamina	薄片	bópiàn
Lavaggio	清洗	Qīngxǐ
Leccino	莱星	Lái xīng
Morchia	油脚	Yóu jiǎo
Mosto oleoso	油水混合	Yóushuǐ hùnhé
Nocciolo	果核	Guǒ hé
Olea	木樨榄属	Mùxī lǎn shǔ
Olea europaea L. var. communis	栽培油橄榄亚种	Zāipéi yóugǎnlǎn yà zhǒng
Olea europaea L. var. sylvestris	野生油橄榄亚种	Yěshēng yóugǎnlǎn yà zhǒng
Olea europaea subsp. cuspidata Wall	尖叶木樨榄	Jiān yè mùxī lǎn
Oleificio	榨油厂	Zhà yóu chǎng
Oli di oliva vergini	初榨橄榄油	Chū zhà gǎnlǎn yóu
Olio	油	Yóu
Olio da oliva	橄榄油	Gǎnlǎn yóu
Olio di oliva composto da oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini	混合橄榄油	Hùnhé gǎnlǎn yóu
Olio di oliva raffinato	精炼橄榄油	Jīngliàn gǎnlǎn yóu
Olio di oliva vergine	中级初榨橄榄油	Zhōngjí chū zhà gǎnlǎn yóu
Olio di oliva vergine extra	特级初榨油橄榄油	Tèjí chū zhà gǎnlǎn yóu
Olio di oliva vergine lampante	初榨油橄榄灯油	Chū zhà yóugǎnlǎn dēngyóu
Olio di sansa di oliva	混合油橄榄果渣油	Hùnhé yóugǎnlǎn guǒ zhā yóu

Olio di sansa di oliva greggio	粗提油橄榄果渣油	Cū tí yóugǎnlǎn guǒ zhā yóu
Olio di sansa di oliva raffinato	精炼油橄榄渣油	Jīngliàn yóugǎnlǎn guǒ zhā yóu
Olio residuo	残留油	Cánliú yóu
Oliva	油橄榄	Yóugǎnlǎn
Oliveto	橄榄园	Gǎnlǎn yuán
Pasta di olive	果浆	Guǒ jiāng
Peduncolo	柄	Bǐng
Pendolino	配多灵	Pèi duō líng
Percolazione	滤油	Lǜ yóu
Pertica	采果丧	Cǎi guǒ sàng
Picholine	皮削利	Pí xuē lì
Picual	皮瓜尔	Pí guā ěr
Polpa	果肉	Guǒròu
Pompa	泵	Bèng
Pressa idraulica	水压机	Shuǐyājī
Pressatura	压榨	Yāzhà
Raccattatura	铺网待落	Pù wǎng dài luò
Raccolta	采收	Cǎi shōu
Raccolta meccanica	机械采收	Jīxiè cǎi shōu
Raffinazione	炼制	Liàn zhì
Sansa	油渣	Yóu zhā
Scrollatura	振动	Zhèndòng
Sinolea	新诺良滤油	Xīn nuò liáng lǜ yóu
Sistema continuo di estrazione per pressione sul brevetto Diefenbach	迪芬巴赫连续过滤压榨法	Dí fēn bāhè liánxù guòlǜ yāzhà fǎ
Vibratore	振动采果机	Zhèndòng cǎi guǒ jī

TABELLA CONSULTAZIONE RAPIDA CINESE-ITALIANO

Pinyin	<zh>	<it>
Bèi lā	贝拉	Berat
Bèng	泵	Pompa
Bǐng	柄	Peduncolo
bǐng diàn	饼垫	Fiscolo
bópiàn	薄片	Lamina
Cǎi guǒ sàng	采果丧	Pertica
Cǎi shōu	采收	Raccolta
Cánliú yóu	残留油	Olio residuo
Chū zhà gǎnlǎn yóu	初榨橄榄油	Oli di oliva vergini
Chū zhà yóugǎnlǎn dēngyóu	初榨油橄榄灯油	Olio di oliva vergine lampante
Chuí shì fěnsuì jī	锤式粉碎机	Frangitore a martelli
Cū tí yóugǎnlǎn guǒ zhā yóu	粗提油橄榄果渣油	Olio di sansa di oliva greggio
Dí fēn bāhè liánxù guòlǜ yāzhà fǎ	迪芬巴赫连续过滤压榨法	Sistema continuo di estrazione per pressione sul brevetto Diefenbach
Dòu guǒ	豆果	Arbequina
Fěnsuì	粉碎	Frangitura
Fú ào	佛奥	Frantoio
Gǎnlǎn yóu	橄榄油	Olio da oliva
Gǎnlǎn yuán	橄榄园	Oliveto
Gē dá'ěr	戈达尔	Gordal
Gǔn mó fěnsuì jī	滚磨粉碎机	Frantoio a macine
Guǒ hé	果核	Nocciolo
Guǒ jiāng	果浆	Pasta di olive
Guǒ pí	果皮	Buccia
Guǒ ròu	果肉	Polpa
Hè jí	贺吉	Hojiblanca

Héguǒ	核果	Drupa
Huàxué tuō guǒ yuē jǐ	化学脱果约挤	Cascolante
Hùnhé gǎnlǎn yóu	混合橄榄油	Olio di oliva composto da oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini
Hùnhé yóugǎnlǎn guǒ zhā yóu	混合油橄榄果渣油	Olio di sansa di oliva
Jiān yè mùxī lǎn	尖叶木樨榄	Olea europaea subsp. cuspidata Wall
Jiàng suān	降酸	Deacidificazione
Jiǎobàn	搅拌	Gramolazione
Jiǎobànjī	搅拌机	Gramola
Jié fēng lóng	截风龙	Frangivento
Jīngliàn gǎnlǎn yóu	精炼橄榄油	Olio di oliva raffinato
Jīngliàn yóugǎnlǎn guǒ zhā yóu	精炼油橄榄渣油	Olio di sansa di oliva raffinato
Jīxiè cǎi shōu	机械采收	Raccolta meccanica
Kē lā dì	科拉蒂	Coratina
Lái xīng	莱星	Leccino
Liàn zhì	炼制	Raffinazione
Líxīn	离心	Centrifugazione
Lǜ yóu	滤油	Percolazione
Lǜsè yǒujī yuán shēngtài	绿色有机原生态	BIO
Mùxī lǎn shǔ	木樨榄属	Olea
Nèi piānxīn gǔn fěnsuì jī	内偏心辊粉碎机	Frangitore metallico a eccentrico
Pèi duō líng	配多灵	Pendolino
Pí guā ěr	皮瓜尔	Picual
Pí xuē lì	皮削利	Picholine
Pù wǎng dài luò	铺网待落	Raccattatura
Qīngxǐ	清洗	Lavaggio
Qù jiāo zhí	去胶质	Degommazione
Ruǎn ā sī	软阿斯	Ascolano tenera

Shǒu zhāi	手摘	Brucatura
Shuǐyājī	水压机	Pressa idraulica
Tèjí chū zhà gǎnlǎn yóu	特级初榨油橄榄油	Olio di oliva vergine extra
Tuōchòu	脱臭	Deodorazione
Tuōsè	脱色	Decolorazione
Wò shì jiǎobànjī	卧式搅拌机	Gramolatrice orizzontale
Wò shì líxīn jī	卧式离心机	Centrifuga ad asse orizzontale
Xì mǎ	细马	Holle I himares
Xīn nuò liáng lǜ yóu	新诺良滤油	Sinolea
Yā suì jī	压碎机	Frantoio
Yāzhà	压榨	Pressatura
Yěshēng yóugǎnlǎn yà zhǒng	野生油橄榄亚种	Olea europaea L. var. sylvestris
Yóu	油	Olio
Yóu jiǎo	油脚	Morchia
Yóu zhā	油渣	Sansa
Yóugǎnlǎn	油橄榄	Oliva
Yóushuǐ hùnhé	油水混合	Mosto oleoso
Yuán chǎndì bǎohù	原产地保护	DOP
Pǐnzhǒng	品种	Cultivar
Zāipéi yóugǎnlǎn yà zhǒng	栽培油橄榄亚种	Olea europaea L. var. communis
Zhà (yóu)	榨(油)	Estrazione
Zhà yóu chǎng	榨油厂	Oleificio
Zhèndòng	振动	Scrollatura
Zhèndòng cǎi guǒ jī	振动采果机	Vibratore
Zhíwù shuǐ	植物水	Acqua di vegetazione
Zhōngjí chū zhà gǎnlǎn yóu	中级初榨橄榄油	Olio di oliva vergine

COMMENTO LINGUISTICO

1 MORFOLOGIA

1.1 SOVRAPPOSIZIONE DI CLASSI GRAMMATICALI

Doverosa, per chiarire il fenomeno della sovrapposizione di classi grammaticali nella lingua cinese, una prima distinzione morfologica tra le due lingue del mio glossario. In italiano, lingua flessivo-fusiva in cui i morfi grammaticali, tendenzialmente, si fondono tra loro per esprimere più relazioni grammaticali attraverso un solo morfema o unità minima significante, le categorie grammaticali di modo, tempo, caso, genere e numero, sono ben definite e distinguibili tra loro; in cinese, invece, quale lingua isolante in cui ogni morfema, non scomponibile in unità morfologiche più piccole, è invariabile nella forma, attribuisce importanza fondamentale all'ordine delle parole e agli indicatori lessicali⁶².

È in questo contesto che si collocano i casi delle parole “Líxīn” 离心 tradotta in italiano in maniera diversa a seconda che svolga funzione di sostantivo (“centrifugazione”), di aggettivo (“centrifugo”), o di verbo (nella sua seconda sfumatura di significato “dissentire”); altro esempio “Tuō guǒ” 脱果 nel lemma “Huàxué tuō guǒ yuē jǐ” 化学脱果约挤, “cascolante”: un composto verbo-oggetto che può assumere valore nominale “cascola” o verbale “cascolare”. Ancora esempi di sovrapposizione grammaticale, riguardano le parole “Liàn zhì” 炼制 “raffinazione”, “Qù jiāo zhì” 去胶质 “degommazione”, “Jiàng suān” 降酸 “deacidificazione”, “Tuōsè” 脱色 “decolorazione”, “Tuōchòu” 脱臭 “deodorazione” : solo il contesto e la posizione da loro occupata all'interno della frase, potranno aiutarci a risolvere la disambiguità che ci devierebbe nella scelta

⁶² Enciclopedia Treccani (versione online), consultabile su <http://www.treccani.it/enciclopedia/ricerca/lingua/> 23/01/2015.

della funzione grammaticale a loro attribuita (di verbo “raffinare”/ “degommare”/ “deacidificare”/ “decolorare”/ “deodorare”; o di nome “raffinazione”/ “degommazione”/ “deacidificazione”/ “decolorazione”/ “deodorazione”).

1.2 SUFFISSI E AFFISSI

Nel cinese moderno, scorrettamente classificato come lingua monosillabica, verbi, sostantivi ed aggettivi, sono in realtà bi-polisillabici e, dunque, bi-plurimorfemici . Affissi e suffissi sono anteposti o posposti a morfemi di base, per formare altre parole da senso più stretto: riportiamo il caso di “jī” 机 o “qì” 器 “strumento, macchinario” nelle parole “Jīxiè cǎi shōu” 机械采收 “raccolta meccanica”, “Zhèndòng cǎi guǒ jī” 振动采果机 “vibratore”, “Xǐ guǒ jī” 洗果机 “macchina per il lavaggio”, “Gǔn mó fěnsuì jī” 滚磨粉碎机 “frantoio a macine”, “Chuí shì fěnsuì jī” 锤式粉碎机 “frangitore metallico a martelli”.

Altra considerazione, derivante dalla possibilità, per i morfemi cinesi, di presentarsi come unità indipendente o legarsi ad altri per formare parole composte, è legata al termine “Yóu” 油 “grasso, olio”, che in “Yóugǎnlǎn” 油橄榄 forma la parola “olivo”, in “Gǎnlǎn yóu” 橄榄油 indica “olio da oliva”, in “Cánliú yóu” 残留油 suggerisce l’idea di “olio residuo”, dando vita, dunque, a termini dal significato più specifico⁶³ (vedi, inoltre, le varie classi merceologiche degli oli di oliva analizzate nel mio lavoro di tesi).

⁶³ Magda ABBIATI, *La lingua cinese*, Venezia, Ca’ Foscarina, 2001, p. 120.

2 PRESTITI LINGUISTICI

Durante il mio lavoro di ricerca, fenomeno assai frequente sul quale penso sia doveroso soffermarsi, è quello dei forestierismi. Anticamente, nella lingua cinese erano creati termini *ad hoc*, composti da unità di scrittura prive, di per sé, di valore semantico, per la traduzione di lemmi di derivazione straniera⁶⁴. Ne è un esempio la parola “Gǎnlǎn” 橄榄 “oliva”.

In alternativa, il termine originario viene frammentato e ritradotto sulla base del sistema fonetico cinese: è questo il caso di “Xīn nuò liáng” 新诺良 “Sinolea”; ancora degni di nota, gli esempi relativi alla trascrizione delle varietà di olive/olivi “Gē dá'ěr” 戈达尔 “Gordal”, “Hè jí” 贺吉 “Hojiblanca”, “Pí xuē lì” 皮削利 “Picholine”, “Kē lā dì” 科拉蒂 “Coratina”: in questo contesto, tuttavia, sono stati utilizzati caratteri già esistenti che perdono, però, il loro significato originale, abbattendo la corrispondenza tra sillaba-morfema-carattere divenendo pure unità monomorfemiche⁶⁵. A questi vocaboli, ho deciso di accordare l'attributo “loan word”, assimilando il caso dei calchi fonetici a quello dei prestiti linguistici.

Ancora, alla stregua del calco fonetico, ho ritrovato esempi di calchi strutturali: in questo caso, il termine è stato tradotto nella lingua cinese con mere traduzioni di concetti espressi nella lingua del termine originario, indipendentemente dalla loro forma fonetica; è questo il caso di “Liánxù guòlù yāzhà fǎ” 连续过滤压榨法 in “Dí fēn bāhè liánxù guòlù yāzhà fǎ” 迪芬巴赫连续过滤压榨法 “Sistema continuo di estrazione per pressione sul brevetto Diefenbach”; “Gǔn mó fēnsuì jī” 滚磨粉碎机 “frantoio a macine”, “Yěshēng yóugǎnlǎn yà zhǒng” 野生油橄榄亚种 “*Olea europaea* L. var. *sylvestris*”; o delle varietà “Xiǎo píngguǒ” 小苹果 “Manzanilla” così tradotto in cinese per riprendere il significato spagnolo del termine originario che si rifà alla conformazione a “mela” della drupa; “Jié fēng lóng” 截风龙 “Frangivento” rifacendosi all'omonima funzione dell'albero di

⁶⁴ Ibid. pp. 104-106.

⁶⁵ Ibid. p. 105.

riparare le coltivazioni dal vento. In questo contesto, ho attribuito ai termini, l'attributo "loan translation".

Caso ancora più particolare, che ritengo opportuno menzionare, le traduzioni della Cultivar "Ruǎn ā sī" 软阿斯 "Ascolana tenera" e "Dí fēn bāhè liánxù guòlù yāzhà fǎ" 迪芬巴赫连续过滤压榨法 "Sistema continuo di estrazione per pressione sul brevetto Diefenbach" : in questi casi, calchi semantici "Ruǎn" 软 "tenero"/ "Liánxù guòlù yāzhà fǎ" 连续过滤压榨法 e fonetici "Ā sī" 阿斯/ "dí fēn bāhè" 迪芬巴赫 si fondono per formare nuove parole.

3 LINGUA NATURALE E LINGUAGGIO SETTORIALE

Il linguaggio settoriale, non è altro che una varietà funzionale della lingua naturale, strettamente collegata ad un settore di conoscenze, che serve a soddisfare i bisogni comunicativi di una cerchia più ristretta rispetto alla totalità dei parlanti la lingua in questione⁶⁶. In realtà, lingua naturale e lingua speciale interagiscono tra loro creando, ad esempio, fenomeni di polisemia e sinonimia. Se nella lingua naturale, ogni termine può riferirsi a più ambiti disciplinari, nel linguaggio settoriale, ognuno di essi viene risemantizzato in funzione della sua univocità.

3.1 POLISEMIA

Un termine che ha particolarmente attirato la mia attenzione, è stato "Jiǎo" 脚 "piede" in "Yóu jiǎo" 油脚 "morchia", cioè il fondame originatosi dalla decantazione naturale dell'olio vergine di oliva stoccato nei serbatoi. Un caso di polisemia , come effetto di estensione semantica del vocabolo, in virtù di una funzione simile di "base".

⁶⁶ Michele A. CORTELAZZO, *Le lingue speciali*, Padova, Unipress, 1994, p. 8

3.2 SINONIMIA

Un significato che dispone di due o più significanti più o meno interscambiabili tra loro, è un caso di sinonimia; a tal proposito, ancora ricorrente il termine “Yóu jiǎo” 油脚, che ho riscontrato essere sinonimo di “Yóugǎnlǎn yóu dǐ” 油橄榄油底. Per quanto riguarda l’italiano, casi di sinonimia sono stati riscontrati per i termini “buccia”, al quale sono equiparabili, da una parte, sinonimi pertinenti alla lingua naturale (“pelle”), e dall’altra, sinonimi inerenti alla lingua speciale (“tegumento”, “epicarpo”, “esocarpo”).

BIBLIOGRAFIA

- AA. VV, *L'olivo*, Roma, REDA Ramo Editoriale degli Agricoltori, 1985 (I ed. anno 1981).
- AA. VV, *Olea. Trattato di olivicoltura*, Bologna, Edizioni Agricole de Il Sole 24 ORE, Edagricole S.r.l., 2003.
- AA.VV, “Alla scoperta delle olive da olio, Consorzio Nazionale Olivicoltori, Programma realizzato con il contributo della Comunità Europea e dell’Italia”, in *Catalogo mondiale delle varietà di Olio*, Consiglio Oleicolo Internazionale, Maggio 2000.
- AA.VV, *Enciclopedia mondiale dell’olivo*, Consiglio Oleicolo Internazionale, Madrid, 1996.
- ABBIATI Magda, *La lingua cinese*, Venezia, Ca’ Foscarina editrice, 1992.
- CERRETANI Lorenzo, BENDINI Alessandra, RICCI Antonio, *Minifrantoi. Guida pratica alla produzione di oli extravergini di oliva*, Edizioni Agricole de Il Sole 24 ORE S.p.A., 2010.
- CORTELAZZO Michele, *Le lingue speciali*, Padova, Unipress, 1994.
- DEL FABRO Adriano, *Coltivare l’olivo e utilizzarne i frutti*, Vago di Lavagno (VR), Casa editrice DEMETRA S.r.l., 1994 (I ed. 1992).
- Di GIOVACCHINO Luciano, *Tecnologie di lavorazione delle olive in frantoio. Rese di estrazione e qualità dell’olio*, Milano, Tecniche nuove, 2010.
- FONTANAZZA Giuseppe, *Olivicoltura intensiva Meccanizzata*, Bologna, Edizioni Agricole della Calderini S.r.l. 1993.
- LI Juzhen 李聚桢 , *Zhongguo Yinzhong Fazhan Youganlan Huigu ji Zhanwang 中国引种发展油橄榄回顾及展望*, Beijing, Zhonggio Linye Chubanshe, 2010.
- VIGNOLINI Fabrizio, *Viaggio nell’Olio Extra Vergine di Oliva, dall’ambiente alle DOP*, Associazione Nazionale Città dell’olio con il contributo del ministero per le Politiche Agricole e Forestali, Monteriggioni (SI), 2005.
- VITA Felice, *Appunti di botanica sistematica*, Bari, Edizioni quadrifoglio, 1991.
- VITA Felice, *Botanica forestale*, Bari, Edizioni quadrifoglio, 1991.

XU Weiyong 徐纬英, WANG Hechun 王贺春, *Youganlan jiqi zaipei jishu* 油橄榄及其栽培技术, Beijing, Zhongguo Linye Chubanshe, 2004.

YANG Fengyun 杨风云, CUI Xueyun 崔学云, *Youganlan de zaipei yu jiagong liyong* 油橄榄的栽培与加工利用, Beijing, Jindun Chubanshe, 2002.

DIZIONARI ED ENCICLOPEDIAE

CHAO Fengshen 朝凤生, GONG, Jianhe 龚建和, *Yihan keji cidian* 意汉科技词典 (Dizionario delle scienze e tecniche Italiano-Cinese), Pechino, Beijing chubanshe, 2000

CHAO Qiao Mu 朝乔木 ed al., *Huaxue* 化学(Chimica), *Zhongguo da baike quanshu* 中国大百科全书, (Grande enciclopedia della Cina), Zhongguo da baike quanshuchubanshe, 1989.

CHAO Qiao Mu 朝乔木 ed al., *Jixie gongcheng* 机械工程 (Ingegneria), *Zhongguo da baike quanshu* 中国大百科全书, (Grande enciclopedia della Cina), Zhongguo da baike quanshuchubanshe, 1987.

CHAO Qiao Mu 朝乔木 ed al., *Nongye* 农业(Agricoltura), *Zhongguo da baike quanshu* 中国大百科全书, (Grande enciclopedia della Cina), Zhongguo da baike quanshuchubanshe, 1990

CHAO Qiao Mu 朝乔木 ed al., 机械工程(Ingegneria), *Zhongguo da baike quanshu* 中国大百科全书, (Grande enciclopedia della Cina), Zhongguo da baike quanshuchubanshe.

Cihai bianji weiyuanhui 辞海编辑委员会, *Cihai* 辞海, Shanghai, Shanghai cishu chubanshe, 1999.

DE AGOSTINI, *Grande Enciclopedia della Scienza e della Tecnologia*, Edizione per Editoriale La Repubblica S.p.a, Novara, 1997.

GUO Moruo 郭沫若, *Xiandai Hanyu cidian* 现代汉语词典(Dizionario di cinese moderno), Pechino, Shangwu yinshuguan, 2013 (I ed 1973).

SABATINI Francesco, COLETTI Vittorio, *DISC Dizionario Italiano Sabatini Coletti*, Giunti industrie grafiche S.p.a., Prato, 1999 (I edizione Firenze 1997).

Wangxuexing deng 王学兴 等, *Han Ying Keji Da Cidian* 汉英科技大词典, Heilongjiang Renmin Chubanshe 黑龙江人民出版社, 1985.

Wu Guanghua 吴光华, *Han Ying Da Cidian* 汉英大辞典, Shanghai Jiaotong Daxue Chubanshe 上海交通大学出版社, 1995.

Zhao Xiuying 赵秀英: *Hanyi-Yihan xuangjie cidian* 汉意-意汉双解词典 (Dizionario CINESE-ITALIANO, ITALIANO-CINESE), Bologna, 2013, ZANICHELLI Editore S.p.a.

Zhongguo Shehui Kexueyuan Yuyan Yanjiu Suo Cidian Bianji Shi 中国社会科学院语言研究所词典编辑室, *Xiandai Hanyu Cidian* 现代汉语词典, Beijing 北京, Shangwu Yin Shuguan 商务印书馆, 2012.

ZHOU Zhihui 周志辉, GUAN Haishan 关海山: *Shipin kexue cidian* 食品科学词典 (Glossario di scienze alimentari e tecnologia), Hong Kong, The Chinese University Press, 2005. ZANICHELLI

RISORSE IN RETE

BESNARD, G., de CASAS, R. R., CHRISTIN, P. A., VARGAS, P., *Phylogenetics of Olea (Oleaceae) based on plastid and nuclear ribosomal DNA sequences: Tertiary climatic shifts and lineage differentiations times*, In *Annals of Botany*, n.104, Oxford University Press, 2009, pp. 143-160. <http://aob.oxfordjournals.org/content/104/1/143.full> .

Chang Mei-chen, Qiu Lian-qing, Peter S. Green, 木犀科 *Oleaceae*. *Fl. Reipubl. Popularis Sin.* 15: 272–319. 1996, <http://www.eflora.cn/foc/pdf/Oleaceae.pdf>.

CIMATO, A., ATTILIO, C., FECCI, E., FRANCHINI, E., *Olivo e risorse genetiche. Varietà e biodiversità che tracciano i confini del mediterraneo*, in Consiglio Nazionale delle Ricerche – Istituto per la Valorizzazione del Legno e delle Specie Arobree (a cura di).

<http://www.ivalsa.cnr.it/ricerca/valorizzazione-della-biodiversita-di-olivo.html> .

FIORINO, P., MANCUSO, S., *Differential thermal analysis, supercooling and cell viability in organs of Olea europaea at subzero temperatures*, 2000, http://www.lithium.it/dipartimento/editor/team/mancuso/mancuso/papers/03946169_2000_0016_00_0005.pdf.

FREGA, Natale, MOZZON, Massimo, BOCCI, Fabio, LERCKER, Giovanni, *Composizione della drupa di olivo, alcune fasi del processo di trasformazione e qualità degli oli vergini*, 1998, <http://www.ismea.it/flex/AppData/Redational/Normative/pubnaz/20000117000100083.pdf>.

LU Ningde 宁德鲁, *Wo guo youganlan yinzhong licheng* 我国油橄榄引种历程, http://www.chinaolive.org/upLoad/news/month_1411/201411291044102320.pdf.

MARSILIO, V., *Aspetti tecnologici e qualitative dell'olivicoltura da tavola in Italia*, 1998, <http://www.ismea.it/flex/AppData/Redational/Normative/pubnaz/20000117000100081.pdf>.

MONTEDORO, Gianfrancesco, *L'influenza dei fattori tecnologici, Qualità degli oli vergini di oliva e componenti chimiche che la rappresentano*, 1998, <http://www.ismea.it/flex/AppData/Redational/Normative/pubnaz/20000308000100312.pdf>.

RIEDIGER, Helmut, *Cos'È la terminologia e come si fa un glossario*, 2010, http://www.term-minator.it/corso/doc/mod3_termino_glossa.pdf.

SCIANCELEPORE, V., DE STEFANO, G., PIACQUADIO, P., *Influenze della Sinolea sulla qualità dell'olio vergine di oliva*, in *Industrie Alimentari*, numero 394, volume 39, Pinerolo, Chirotteditori, 2000. <http://www.ismea.it/flex/AppData/Redational/Normative/pubnaz/20020301000100004.pdf>

TOSCO, Alessandro, *“Le parole che vengono da fuori”, I forestierismi nella lingua cinese contemporanea*, 2012, http://mbpro.net/kervan3/data/_uploaded/file/documents/15_8_TOS.pdf.

Zhongguo Youganlan Fazhan Gaikuang 中国油橄榄发展概况, *Linye Keji Tongxun* 林业科技通讯 (FOREST SCIENCE AND TECHNOLOGY), 2000 <http://www.ynsdc.org/upfile/%E4%B8%AD%E5%9B%BD%E6%B2%B9%E6%A9%84%E6%A6%84%E5%8F%91%E5%B1%95%E6%A6%82%E5%86%B5.pdf>.

SITI INTERNET

Baike.baidu.com, www.baike.baidu.com.

Enciclopedia Treccani, www.treccani.it.

Garzantilinguistica.it, www.garzantilinguistica.it.

HACCP. Sistema di autocontrollo, Dipartimento di Prevenzione, Area Igiene degli Alimenti, <http://prevenzione.ulss20.verona.it/haccp.html>.

Iciba.com, www.iciba.com.

Normative, Olio Extravergine, www.olio-extra-vergine.it.

Olive Germplasm (*Olea europaea* L.), Istituto per la Valorizzazione del Legno e delle Specie Arboree (IVALSA), Trees and Timber Institute, Giorgio BARTOLINI, 2008, <http://www.oleadb.it/olivodb.html>.

OLIVE GERMPLASM cultivars and world-wide collections, Seed and Plant Genetic Resources Service – AGPS, FAO, 2005, <http://apps3.fao.org/wiews/olive/oliv.jsp>.

Politiche agricole.it, www.politicheagricole.it.

Tius.it, www.tius.it.

Vittorio.lacab.it <http://www.vittorio.lacab.it/foto/2003/10/2003-10-04/documenti/cdrom/menu.swf>.

