

INTERNATIONAL
STANDARD

ISO
8088

NORME
INTERNATIONALE

First edition
Première édition
1994-10-15

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

**Oléotechnie et matériel d'oléiculture —
Vocabulaire**
(standards.iteh.ai)

ISO 8088:1994

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/7dfeaf57-49d3-4e0b-8d8d-afaa5a6ea518088-1994>



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

Contents

	Page
1 Terms relating to olives	2
2 Terms relating to olive cultivation	2
3 Terms for olive oil technology	4
4 Extraction products and subproducts	12
5 Sensory analysis terms	18

Alphabetical indexes

English	20
French	22
Spanish	23
Italian	24

© ISO 1994

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

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

Printed in Switzerland/Imprimé en Suisse

Sommaire

	Page
1 Termes relatifs aux olives	2
2 Termes relatifs à l'oléiculture	2
3 Termes relatifs à l'oléotechnie	4
4 Produits et sous-produits d'extraction	12
5 Termes d'analyse sensorielle	18
Index alphabétiques	
anglais	20
français	22
espagnol	23
italien	24

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards-iso/8088-1994>

Foreword

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

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

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

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/7dfeaf57-49d3-4e0b-8d8d-afaa5aeea51-8088-1994>

Avant-propos

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

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

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

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/7dfeaf57-49d3-4e0b-8d8d-afaa5aec/8088-1994>

iTeh STANDARD PREVIEW
This page intentionally left blank
(standards.iteh.ai)

ISO 8088:1994

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/7dfeaf57-49d3-4e0b-8d8d-afaa5aeea58088-1994>

Equipment for olive cultivation and olive oil production — Vocabulary

Oléotechnie et matériel d'oléiculture — Vocabulaire

Scope

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

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

Domaine d'application

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

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

Terms and definitions

1 Terms relating to olives

- 1.1 pit; stone; endocarp:** Woody part of the olive.
- 1.2 kernel:** Seed contained in the olive stone.
- 1.3 mesocarp:** Flesh of the olive.
- 1.4 oil-bearing parenchyma:** Vacuoles in the wells of the olive mesocarp that contain oil in the form of minute droplets.
- 1.5 skin; epicarp:** Extreme outer envelope of the olive.
- 1.6 ageing:** Period of maturation of the olive fruit during which it changes from green through various shades to black.
- 1.7 golden olives; olives turning colour:** Olives of a partial or total rose, wine-rose or purplish brown colour before the stage of complete ripeness is obtained.
- 1.8 fresh olive:** Olive with a turgid appearance and smooth skin recently picked from the tree.
- 1.9 fallen olive:** Olive which, for various reasons, has dropped off the tree naturally.
- 2 Terms relating to olive cultivation**
- 2.1 olive harvesting:** Set of operations involved in harvesting olives.
- 2.2 olive picker:** Person gathering olives.
- 2.3 hand picking:** Action of picking the olives from the tree by hand.
- 2.4 beating:** Action of shaking the olives off the tree using a pole.
- 2.5 beating pole:** Light wooden stick for shaking the olives off the tree.
- 2.6 raking:** Olive harvesting using rakes.
- 2.7 rake:** Small hand rake used in olive harvesting.
- 2.8 (branch) shaker:** Piece of equipment that vibrates the branches to dislodge the olives.

Termes et définitions

1 Termes relatifs aux olives

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

2 Termes relatifs à l'oléiculture

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

Términos y definiciones

1 Términos relativos a las aceitunas

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

2 Términos relativos a la oleicultura

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

Termini e definizioni

1 Termini relativi alle olive

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

2 Termini relativi alla coltivazione

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3 Terms for olive oil technology

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

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

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

3.4 depletion, extraction:

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

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

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

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

3 Termes relatifs à l'oléotechnie

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

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

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

3.4 épuisement

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

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

3.6 patio; cour: Vaste zone située à l'entrée de l'huilerie, où sont réalisées les opérations de réception, pesage, prélèvement d'échantillons, triage, lavage et stockage des olives.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3 Términos relativos a la oleotécnica

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

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

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

3.4 agotamiento:

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

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

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

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

3 Termini relativi alla tecnologia dell'olio di oliva

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

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

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

3.4 esaurimento

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

NOTE 2 A fan may be connected to the unit.

NOTE 2 Un ventilateur peut lui être adjoint.

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

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

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

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

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

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

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

3.16 dénoyauteuse: Machine servant à dénoyauter les olives.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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