

TRADUCCIÓN EN CONTEXTOS ESPECIALIZADOS (DE-ES): OLIVICULTURA

ANA MARÍA ÁLVAREZ LÓPEZ
Traductora
anamalvarezlopez@gmail.com

Fecha de recepción: 02.11.2016
Fecha de aceptación: 20.12.2016

Resumen: El presente trabajo aborda la terminología propia de un sector en auge, como es el de la olivicultura. La olivicultura es un sector que está cobrando importancia en el extranjero, por ello hemos decidido aportar más recursos terminológicos en el par de lenguas alemán-español. Partiendo de la hipótesis de que se trata de un lenguaje de especialidad, tomamos como referencia otras investigaciones aplicadas al campo de la agroalimentación y llevamos a cabo un análisis terminológico. Finalmente, ofrecemos un glosario en las lenguas de trabajo de este estudio, y establecemos las oportunas conclusiones.

Palabras clave: Traducción especializada, terminología, olivicultura, análisis terminológico.

Abstract: This paper studies the terminology of a growing sector: olive farming. The olive farming sector is growing in importance abroad and, therefore, we have decided to provide more terminology resources in German and Spanish. On the premise that it is considered as a specialized language, we take other studies related to agro-industry as benchmark and, afterwards, we carry out an analysis of the terminology used. Finally, we provide a glossary in the working languages of the project and establish the appropriate conclusions.

Keywords: Specialized Translation, Terminology, Olive Farming, Terminological Analysis.

Introducción

La traducción de textos agroalimentarios presenta una especial dificultad, pues se trata de una traducción especializada. Es necesario conocer una terminología específica para poder realizar con éxito la traducción del texto.

En el caso que nos ocupa en el presente trabajo, esto es, el cultivo del olivo y la producción oleica, el traductor habrá de conocer muy detalladamente la terminología propia de la olivicultura, dado que los textos que podrá recibir como encargos de traducción estarán dirigidos a un sector muy especializado: el de los productores de aceite, y todas las empresas relacionadas con este sector.

Dado que la olivicultura comprende campos muy diversos, que van desde el cultivo del olivo hasta la producción del aceite, su comercialización, el envasado, la publicidad, el consumo o la cultura, el conocimiento de la terminología resulta fundamental para la correcta traducción de los textos.

Son objetivos del presente estudio:

1. Análisis de la terminología propia de la olivicultura en el par de lenguas alemán-español.
2. Estudio de los distintos dominios y subdominios léxicos pertenecientes a este ámbito.
3. Elaboración de un glosario bilingüe alemán-español propio del cultivo del olivo y la producción del aceite.

Para alcanzar los objetivos propuestos, el trabajo se estructura en las siguientes partes:

- a) La primera parte contempla el estado de la producción oleica y del cultivo del olivo en España, así como la normativa estatal y europea que rige dicha producción. Del mismo modo, se establecen algunas puntualizaciones sobre las Denominaciones de Origen Protegidas, y el lugar que ocupa el aceite dentro del mercado exterior y en la dieta mediterránea.
- b) En la segunda parte nos centramos, desde el punto de vista lingüístico y de la traducción, en la especialización del lenguaje de la olivicultura, y siguiendo modelos lingüísticos anteriores establecemos una serie de dominios y subdominios léxicos.
- c) La tercera parte del estudio se centra en el estudio terminológico, tomando como modelo una ficha elaborada por investigadores del proyecto de investigación FFI2012-37392, y a partir de aquí ofrecemos algunos ejemplos de fichas, en función de algunos de los dominios establecidos en la parte anterior del trabajo.

- d) Finalmente, elaboramos un glosario alemán-español, con sus respectivas definiciones, teniendo en cuenta todo el análisis efectuado en función de las fichas terminológicas propuestas.

1. El olivo y la olivicultura

Existen diversas teorías sobre el origen de la etimología de la palabra “olivo”. Los nombres vulgares del árbol derivan de dos fuentes únicas: la griega *Elaia* y la hebrea *Zait*, que posteriormente quedan transformadas en la latina *olea* y la árabe *zaitum*. El término “aceite” deriva del vocablo árabe *Az-zait* que significa “jugo de la oliva”.

En la actualidad es posible afirmar que el cultivo del olivo se inició hace unos 4.000 a.C. probablemente en Siria, Libano, Israel y Turquía. Existe otra teoría que afirma que el olivo procede de la especie *Olea chrysophylla*, extendida en las montañas de Etiopía, Kenia, Uganda y áreas cercanas aunque esta última teoría está menos consensuada.

Por tanto, es posible afirmar que el olivo es un árbol legendario muy valorado en todas las culturas mediterráneas, ya que de sus frutos se puede extraer el aceite que además de ser alimento, también puede usarse como condimento, cosmético, bálsamo, combustible o en medicina.

La razón del prestigio del aceite de oliva es la calidad de los nutrientes. No solo es la grasa más natural sino también por ser considerada dietética y muy sabrosa. El aceite de oliva tiene un alto contenido en antioxidantes, polifenoles y tocoferol y además tiene fitoestrógenos, esteroides que dificultan la absorción intestinal del colesterol, alcoholes terpénicos y carotenos.

1.1. Normativa reguladora

La legislación alimentaria en relación con el aceite, en este caso con el aceite de oliva, presenta una dicotomía entre el ámbito nacional y el comunitario. En España sigue vigente el Real Decreto 308/1983 sobre los aceites vegetales. Como se afirma en el Real Decreto se intenta “fijar, con carácter obligatorio, las normas de obtención, elaboración, industrialización y comercialización de los aceites comestibles de origen vegetal, así como las denominaciones, características y demás requisitos legalmente exigibles a tales productos cualquiera que sea su procedencia, nacional o de

importación". Este Real Decreto ha sufrido distintas modificaciones¹ a lo largo de los años.

Asimismo, destacamos dos Reglamentos publicados en 2015 en el Diario Oficial de la Unión Europea que modifican al Reglamento (CE) nº 2568/91, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y a sus métodos de análisis. Por un lado, el Reglamento Delegado (UE) 2015/1830 de la Comisión, a propuesta del COI (Consejo Oleícola Internacional), modifica los valores de límites inferiores de ácido linoleico² y suprime el método para la detección de aceites vegetales ajenos en los aceites de oliva. Por otro lado, el Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1833 en el que se actualizan algunos métodos de análisis, teniendo en cuenta los trabajos efectuados por el COI. Con estos Reglamentos se obliga a los estados miembros a realizar controles selectivos sobre la base de un análisis de riesgos y con la frecuencia apropiada. El objetivo de estas modificaciones es aumentar los límites de seguridad para proporcionar mayor confianza de la calidad de los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva a los consumidores.

1.2. Denominaciones de Origen Protegidas e Indicación Geográfica Protegida

El cultivo del olivar en España es una actividad económica con una gran dimensión social y agroambiental muy importante. De hecho, España es el primer productor de aceite de oliva a nivel mundial. Algunos de los aceites de oliva producidos en España cuentan con Denominación de Origen Protegida.

Por ello, el Reglamento (CE) 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, *sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios*, establece las definiciones de Denominación de Origen Protegida (DOP) y de Indicación Geográfica Protegida (IGP). Gracias a estas dos formas de protección es posible proteger los productos

¹ Este Real Decreto fue aprobado el 25 de enero de 1983 (BOE de 21 de febrero). Ese mismo año se establecieron algunas correcciones de errores en BOE de 17 de mayo y fue modificado por el Real Decreto 2813/1983. Posteriormente, fue complementado por el Real Decreto 259/1985 y el Real Decreto 2551/1986 y modificado por el Real Decreto 1043/1987, Real Decreto 494/1990, Real Decreto 538/1993 y el Real decreto 1909/1995. El punto 1.7 del título V fue derogado por el Real Decreto 475/1988 y el punto 6.7 del apartado 6 del epígrafe III por el Real Decreto 98/1992.

² Como afirman Trudy Mckee y James McKee el ácido linoleico es un ácido graso esencial de la serie omega 6, es decir, el organismo no puede crearlo y tiene que ser adquirido a través de la dieta.

agrícolas y alimenticios. Sin embargo, en el caso de los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva, España no cuenta con Indicaciones Geográficas Protegidas por lo que nos centraremos en la Denominación de Origen Protegida.

Este Reglamento define una Denominación de Origen Protegida como:

Un nombre que identifica un producto:

- Originario de un lugar determinado, una región o, excepcionalmente, un país,
- Cuya calidad o características se deben fundamental o exclusivamente a un medio geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él, y
- Cuyas fases de producción tengan lugar en su totalidad en la zona geográfica definida³.

Esta mención se puede observar en el etiquetado a través de un logotipo que muestra la Calidad Diferenciada.



En España contamos con 28 Denominaciones de Origen Protegidas⁴ de acuerdo con el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente de España también reconocidas por la Unión Europea: Aceite de La Alcarria; Aceite de La Rioja; Aceite de Lucena; Aceite de Mallorca; Aceite de

³ Fuente: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. <http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/dop/htm/informacion.aspx>. Fecha de consulta: 24.06.2016.

⁴ Incluimos el mapa con las Denominaciones de Origen Protegidas en España en el Anexo I a este trabajo.

Monterrubio; Aceite de Navarra; Aceite de Terra Alta; Aceite del Baix Ebre-Montsiá; Aceite del Bajo Aragón; Aceite de la Comunitat Valenciana; Aceite de Campo de Calatrava; Aceite de Campo de Montiel; Antequera; Baena; Gata-Hurdes; Estepa; Les Garrigues; Montes de Granada.

1.3. Mercado exterior

El Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX) llevó a cabo un estudio de mercado del aceite de oliva en Alemania en 2013. Gracias a este estudio y según afirma el ICEX conocemos que durante el “año 2012 las importaciones alemanas de grasas y aceites vegetales se cifraron en 2.641 miles de toneladas, lo que supone una disminución del 17,28% respecto al año anterior. En unidades de valor las importaciones alemanas de grasas y aceites vegetales se situaron en 2.726,59 millones de euros, con una disminución del 21,3% con respecto al 2011⁵”.

Las importaciones de aceite de oliva del año 2012 con respecto al 2011 se sitúan casi sin variaciones y con un crecimiento anual promedio de 1,65% desde el 2007. Respecto a los tipos de aceite de oliva que se exportan, el ICEX basándose en los datos del Eurostat afirma que sigue destacando especialmente la cuota de importación de aceite de oliva virgen en 2012 con 82,57% en toneladas sobre el total de los aceites de oliva. El aceite refinado, el orujo y el de mezcla han aumentado las ventas este último año, mientras que el lampante ha sufrido un descenso importante en sus ventas (-48,17% en toneladas) respecto al 2011.

En 2015 los consumidores europeos pagaron un 20% más que el año anterior por el aceite de oliva, un producto que en Alemania se encareció un 8,4%. Así lo demuestran los resultados de un estudio de mercado de la consultora germana IRI Information Resources. Según la Oficina del Consumidor los precios seguirán su tendencia alcista.

1.4. El aceite de oliva y la dieta mediterránea

A lo largo de los años, el valor nutricional del aceite de oliva ha sido duramente cuestionado. Muchos expertos desaconsejaron su uso hasta que a

⁵ Fuente: Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX). <http://www.icex.es/icex/es/navegacion-principal/todos-nuestros-servicios/informacion-de-mercados/paises/navegacion-principal/el-mercado/estudios-informes/4704601.html?idPais=DE> Fecha de consulta: 25.06.2016.

partir de 1954 gracias a Keys y, posteriormente, a Anderson y Grande se llevaron a cabo estudios que afirmaban que la muerte por enfermedades cardiovasculares, diabetes y algunos tipos de cáncer como el de mama y el de colon en los países mediterráneos era inferior en comparación con el resto de los países occidentales. El motivo de que esto fuese así parecía apuntar al tipo de alimentación con especial atención a la grasa consumida. Así surgió lo que hoy conocemos como “dieta mediterránea”. Esta dieta se caracteriza por el consumo de legumbres, cereales, hortalizas, verduras, productos lácteos, fruta, pescado, vino y aceite de oliva. La dieta mediterránea ayuda a disminuir los niveles de colesterol en sangre y a reducir la presión arterial. Podemos afirmar que es indiscutible la importancia del aceite de oliva gracias a sus muchas virtudes, tanto gastronómicas como saludables. Es el alimento que aporta más calorías a nuestra dieta y un elemento clave de nuestra dieta mediterránea.

2. El lenguaje de la olivicultura, lenguaje de especialidad

2.1. Lenguajes especializados

Durante las últimas décadas han aumentado los estudios relacionados con el lenguaje especializado dentro del cual podemos incluir el lenguaje agroalimentario. Sin embargo, se trata de un término difuso tanto conceptual como nominalmente. De hecho, existen distintas denominaciones que varían según los autores para designar esta realidad o realidades similares como: “lenguaje de especialidad”, “lenguaje para fines específicos” o “lenguas especiales”. Se trata de un estudio del que se han ido haciendo eco los distintos autores a lo largo de los años. De hecho, Saussure (1945: 68) ya habló de las “lenguas especiales” las cuales “son fomentadas por un avanzado grado de civilización”. Dentro del estudio de los lenguajes especializados podemos destacar tres posturas según los distintos autores. Para Hoffman (1998) los lenguajes especializados son códigos de carácter lingüístico pero con unas reglas y unidades específicas que lo diferencian de la lengua general. Por otro lado, Rondeau (1983) y Quemada (1978) afirman que los lenguajes especializados son simples variantes léxicas del lenguaje general. Por último, Lehrberger (1982), Varantola (1986), Sager (1980), Pitch y Draskau (1985), y Cabré (1993) coinciden en que los Lenguajes especializados son subconjuntos fundamentalmente pragmáticos del lenguaje general.

Cabré (1993) va más allá e introduce los principales criterios que definen el lenguaje de especialidad. Con esta finalidad, afirma que existen tres variables: la temática, los usuarios (especializado, en formación o público en general) y las situaciones de comunicación.

Por ello, es necesario establecer las diferencias entre la lengua general y el lenguaje especializado teniendo en cuenta las variantes propuestas por Cabré como expone Cobos López (2015: 13) en la siguiente tabla:

Lengua general	Lenguaje especializado
Función: conativa, fática, emotiva, entre otras	Función: referencial
Temática: genérica	Temática: específica
Usuario: general	Usuario: especializado
Situación comunicativa: menos formalizada	Situación comunicativa: más formalizada
Discurso: general	Discurso: profesional y científico

Sin bien es cierto, desde el punto de vista léxico, podemos afirmar que los lenguajes de especialidad se caracterizan por el empleo de unidades de la lengua general (palabras) y, a su vez, de unidades terminológicas del lenguaje especializado (términos). Hay que destacar que incluso algunas unidades léxicas de la lengua común tienen un significado diferente en el contexto especializado, lo que se conoce como “terminologización”

Según Castillo Bernal (2016: 63), el lenguaje agroalimentario se caracteriza por:

- Variedad terminológica entre países y regiones, incluso para un mismo producto.
- Fuerte componente cultural: productos típicos, denominaciones de origen y distinciones de calidad sin traducción.
- Variedades diatópicas y topónimos.

- Fraseología y figuras retóricas, especialmente la metáfora y la personalización o atribución de cualidades humanas a los productos.
- Sinonimia y polisemia.
- Confluencia de los cultismos con los términos germánicos.
- Extranjerismos y préstamos.
- Confluencia del lenguaje científico-técnico, general, comercial, jurídico y publicitario.
- Necesidad de adaptación al público meta.
- Consistencia y respeto a la terminología oficial de las instituciones o del cliente.

2.2. Terminología de la olivicultura: dominios léxicos

En el contexto de la traducción, y dentro del sector agroalimentario, es de especial interés el campo que ocupa la olivicultura debido a la gran repercusión que tiene en el extranjero lo que se conoce como el “oro líquido de la gastronomía mediterránea”. Por ello, es necesario que el traductor conozca el campo temático sobre el que trabaja a fondo. Por lo tanto, el traductor necesita poseer una buena competencia lingüístico-tractológica tanto en la lengua de partida como en la lengua de llegada, además de un conocimiento avanzado de la temática del texto al que se enfrenta. Sin embargo, debido a la demanda traductológica, es casi imposible hacerse un experto de la materia que se va a traducir y es necesario recurrir a la colaboración de expertos del campo del que se va a traducir.

Gracias a las nuevas tecnologías, los traductores a la hora de documentarse cuentan con numerosos recursos en línea lo que les da acceso a una importante cantidad de información. Asimismo, hay que señalar la importancia de los diccionarios, bases de datos terminológicas⁶ y glosarios

⁶ Entre las bases de datos terminológicas destacaremos las de mayor difusión internacional como son IATE (Unión Europea), Lexis-Nexis (Estados Unidos), TERMIUM (Canadá) y AFNOR (Francia).

especializados. Por ello, además de poder contar con los diccionarios⁷ en formato papel, muchos de ellos ya pueden consultarse en línea.

Para la realización de este estudio, destacamos la importancia de una estructuración conceptual para la traducción de textos sobre la olivicultura. En numerosas ocasiones el léxico empleado en el sector de la olivicultura hace referencia a definiciones, características y términos propios de este tipo de textos que se pueden considerar como unidades de significado especializadas.

Como indica Balbuena Torezano (2015: 23) con su estudio del dominio vitivinícola, partiremos de los presupuestos del Modelo Lexemático Funcional (MLF), creado por Martín Mongorance en la década de 1980, que integra tanto la Gramática Funcional de Dik (1978) como la Teoría Lexemática de Coseriu (1977). Martín Mongorance estructura el significado de los lexemas acuerdo con jerarquía internas y relacionales bajo un diseño “de abajo a arriba”. Como señalaron Bárcena y Read (1999: 427),

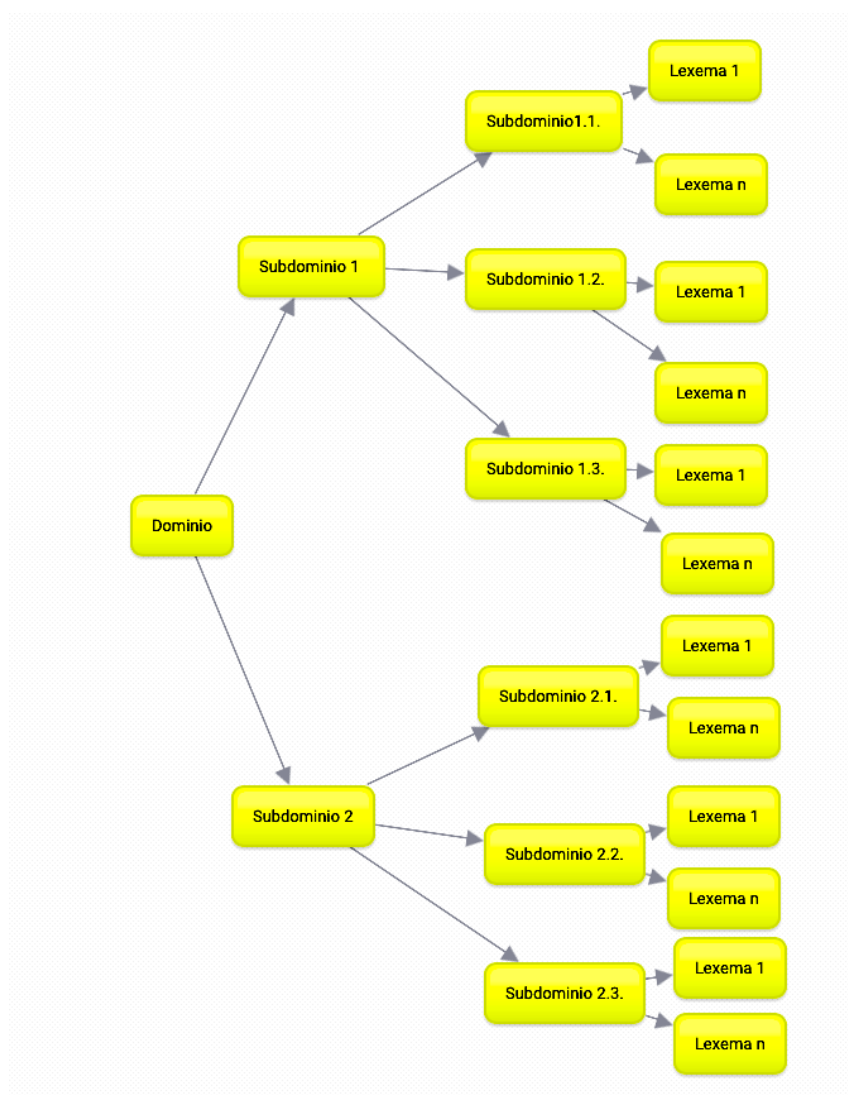
Este léxico relacional capta los matices sutiles del significado de cada palabra y le distingue incluso de aquellas con las que guarda una mayor proximidad semántica.

Los principales objetivos del Modelo Lexemático Funcional son: la sistematización de la arquitectura jerárquica del lexicón de una lengua y la organización del conocimiento, a través de la codificación lingüística de las entradas que forman los diccionarios. Este modelo resalta de este modo la importancia de la organización léxica dentro del lenguaje.

En el MLF se lleva a cabo un análisis que parte desde la palabra hasta el concepto, siguiendo así el siguiente esquema⁸:

⁷ Al mencionar diccionarios hacemos referencia a listados de términos en dos o más lenguas además de aquellos recursos que incluyen las definiciones de los términos. En este caso destacamos el *Diccionario de Términos del Aceite de Oliva* de Roldán Vendrell en el que aparecen los términos en español, inglés y chino.

⁸ Fuente: Balbuena Torezano (2015:24).



2.2.1. Establecimiento de dominios y subdominios

El análisis que perseguimos aquí parte del dominio léxico [olivicultura] y proponemos los siguientes dominios y subdominios léxicos siguiendo los postulados del MLF:

Dominio 1: Cultivo
Subdominio 1.1.: [Taxonomía]
Subdominio 1.1.1.: [Variedad de olivo]
Subdominio 1.1.1.1.: [Olea europaea subsp. europaea]
Subdominio 1.1.1.2.: [Olea europaea sylvestris]
Subdominio 1.1.1.3.: [Olea europaea subsp. cuspidata]
Subdominio 1.1.1.4.: [Olea europaea subsp. guanchica]
Subdominio 1.1.1.5.: [Olea europaea subsp. cerasiformis]
Subdominio 1.1.1.6.: [Olea europaea subsp. laperrinei]
Subdominio 1.1.2.: [Variedad de aceitunas]
Subdominio 1.2.: [Fenología]
Subdominio 1.2.1.: [Desarrollo de las yemas vegetativas]
Subdominio 1.2.2.: [Desarrollo de las hojas]
Subdominio 1.2.3.: [Desarrollo de los brotes]
Subdominio 1.2.4.: [Desarrollo de las inflorescencias]
Subdominio 1.2.5.: [Floración]
Subdominio 1.2.6.: [Desarrollo del fruto]
Subdominio 1.2.7.: [Maduración del fruto]
Subdominio 1.2.8.: [Senescencia]
Subdominio 1.3.: [Morfología]
Subdominio 1.3.1.: [Sistema radicular]
Subdominio 1.3.2.: [Parte aérea]
Subdominio 1.3.2.1.: [Tronco]
Subdominio 1.3.2.2.: [Ramas]
Subdominio 1.3.2.3.: [Ramos]
Subdominio 1.3.2.3.1.: [Ramos de madera]
Subdominio 1.3.2.3.2.: [Ramos fructíferos]
Subdominio 1.3.2.3.3.: [Ramos mixtos]
Subdominio 1.3.2.4.: [Hojas]
Subdominio 1.3.2.5.: [Yemas]
Subdominio 1.3.2.5.1.: [Terminales]
Subdominio 1.3.2.5.2.: [Axilares]

Subdominio 1.3.2.5.3.: [Adventicias]
Subdominio 1.3.2.6.: [Flores]
Subdominio 1.3.2.7.: [Fruto]
Subdominio 1.4.: [Poda]
Subdominio 1.4.1.: [Poda de formación]
Subdominio 1.4.2.: [Poda de producción]
Subdominio 1.4.3.: [Poda de renovación]
Subdominio 1.5.: [Enfermedad del olivo]
Subdominio 1.5.1.: [Repilio]
Subdominio 1.5.2.: [Aceituna Jabonosa]
Subdominio 1.5.3.: [Escudete]
Subdominio 1.5.4.: [Verticilosis o seca del olivo]
Subdominio 1.5.5.: [Antracnosis]
Subdominio 1.5.6.: [Emplomado]
Subdominio 1.5.7.: [Tumores o agallas]
Subdominio 1.5.8.: [Tuberculosis]
Subdominio 1.6.: [Plagas]
Subdominio 1.6.1.: [Mosca del olivo]
Subdominio 1.6.2.: [Barrenillo]
Subdominio 1.6.3.: [Prays del olivo]
Subdominio 1.6.4.: [Cochinilla]
Subdominio 1.6.5.: [Pulgón del olivo]
Subdominio 1.6.6.: [Agusanado del olivo]
Subdominio 1.7.: [Recogida del fruto]
Dominio 2.: [Producción aceite virgen]
Subdominio 2.1.: [Recogida del fruto]
Subdominio 2.2.: [Transporte]
Subdominio 2.3.: [Almazara]
Subdominio 2.3.1.: [Selección de aceitunas]
Subdominio 2.3.2.: [Lavado]
Subdominio 2.3.3.: [Triturado]
Subdominio 2.3.3.1.: [Empiedro o molino de muelas de piedra]
Subdominio 2.3.3.2.: [Molinos o trituradores metálicos]
Subdominio 2.3.4.: [Molturación]

Subdominio 2.4.: [Extracción del aceite]
Subdominio 2.4.1.: [Sistema tradicional (por presión)]
Subdominio 2.4.1.1.: [Plantas clásicas discontinuas]
Subdominio 2.4.2.: [Sistema continuo (por centrifugación)]
Subdominio 2.4.2.1.: [Plantas continuas de tres fases]
Subdominio 2.4.2.2.: [Plantas continuas de dos fases]
Subdominio 2.5.: [Clasificación]
Subdominio 2.6.: [Almacenamiento]
Dominio 3: Tipos de aceite de oliva
Subdominio 3.1.: [Aceite de oliva]
Subdominio 3.1.1: [Aceite de oliva virgen]
Subdominio 3.1.1.1.: [Aceite de oliva virgen extra]
Subdominio 3.1.1.2.: [Aceite de oliva virgen corriente]
Subdominio 3.1.1.3.: [Aceite de oliva virgen]
Subdominio 3.1.1.4.: [Aceite de oliva virgen lampante]
Subdominio 3.1.2.: [Aceite de oliva refinado]
Subdominio 3.2.: [Aceite de orujo de oliva]
Subdominio 3.2.1.: [Aceite de orujo de oliva crudo]
Subdominio 3.2.2.: [Aceite de orujo de oliva refinado]
Dominio 4: Comercialización
Subdominio 4.1. [Envasado del aceite de oliva]
Subdominio 4.2.: [Etiquetado]
Subdominio 4.3.: [Cata]
Subdominio 4.3.1.: [Fase olfativa]
Subdominio 4.3.2.: [Fase gustativa]
Subdominio 4.3.3.: [Fase táctil]
Subdominio 4.3.4.: [Fase de equilibrio y armonía]
Subdominio 4.3.5.: [Fase visual]

3. Análisis terminológico aplicado a la traducción

3.1. Ficha terminológica

Para este estudio, el modelo de ficha terminológica que vamos a usar se compone de dominio y subdominio, siguiendo así el MLF al que hemos hecho referencia anteriormente. Otros de los campos que incluiremos son las

entradas del término tanto en alemán como en español junto con la definición del término, con indicación de la fuente de donde se ha extraído; el contexto de uso del término y su fuente. Además, en algunas ocasiones aparecerá un segundo contexto con su respectiva fuente. Las fichas terminológicas serán de gran ayuda para los traductores por ello también incluye un análisis filológico aplicado a la traducción, además de una propuesta de traducción de la entrada con su respectiva traducción del contexto. Hemos de mencionar que seguimos el modelo de ficha terminológica empleado en el proyecto de investigación FFI2012-37392, subvencionado por el Ministerio de Economía y Competitividad.⁹

3.1.1. Ejemplo de dominio [CULTIVO]

DE-ES	
DOMINIO: [CULTIVO] SUBDOMINIO: [PLAGAS]	
[DE] ENTRADA: Oliven[frucht]fliege	
DEFINICIÓN: Die Olivenfliege ist der gefürchtetste Feind des Olivenbaums. Gerade in flachen Regionen am Meer kann die Fliege zu einer großen Plage werden. Höhere, trockenere Lagen haben dagegen ein kleineres Risiko. Fuente: https://www.tryfoods.de/blog/2014/05/olivenoel-glossar#O . [Fecha de consulta: 30.06.2016]	
CONTEXTO 1: Ein bekanntes Sexualpheromon der Olivenfruchtfliege (Abb.1) ist Olean. Die Olivenfruchtfliege stellt sowohl (S)-Olean, als auch (R)-Olean her.	
FUENTE: http://archiv.aktuelle-wochenschau.de/2013/w41/w41.html [Fecha de consulta: 6.6.2016]	

⁹ La referencia completa del mencionado proyecto es: FFI2012-37392, Minne-Lexikon: Diccionario de términos y motivos de la lírica profana de la Edad Media europea. La estructura de las fichas terminológicas empleadas en dicho proyecto se adecuaba a los objetivos de este estudio, por lo que hemos seguido dicho modelo.

[ES] ENTRADA: Mosca del olivo
DEFINICIÓN: La mosca del olivo <i>Bactrocera oleae</i> Gmel. es un díptero semejante a la mosca doméstica, aunque algo más pequeña (4-5 mm de longitud), con una mancha blanquecina característica entre tórax y abdomen. Las alas son hialinas con una mancha opaca en el extremo distal. El abdomen es de color rojizo, y en la hembra se prolonga para formar la vaina protectora del oviscapto, que es retráctil y mide casi 1 mm de longitud, por lo que es fácil distinguir los dos sexos. Fuente: https://www.ucm.es/profesorado/pornasysoriano/tfocaps1/pdf/TEMA5B.pdf [Fecha de consulta: 6.6.2016]
CONTEXTO 1: En lo sucesivo se dictaminó, por los técnicos de la provincia de Madrid, para combatir la mosca del olivo dos tratamientos, aéreos o terrestres según las circunstancias, con Dimetoato y proteína hidrolizada.
FUENTE: Blas, P., Ros, J. P., & Castillo, E. (2003). Estudio de la eficacia atractiva de diferentes sustancias y mosqueros hacia la mosca del olivo <i>Bactrocera oleae</i> Gmel. <i>Boletín de sanidad vegetal. Plagas</i> , 29(3), 405-411.
ANÁLISIS APLICADO A LA TRADUCCIÓN: El término <i>Olivenfruchtfliege</i> es una composición sustantiva de los términos alemanes Oliven + Frucht + fliege (olivas + fruto + mosca). La traducción al español permite una traducción casi literal de los términos, por lo que procede trasladarlo como «mosca del olivo».
[ES] PROPUESTA DE TRADUCCIÓN ENTRADA: Mosca del olivo
PROPUESTA DE TRADUCCIÓN AL ESPAÑOL CONTEXTO 1: Una feromona sexual conocida de la mosca del olivo (Fig.1) es la Olean. La mosca del olivo produce tanto (S)-Olean como (R)-Olean.

3.1.2. Ejemplo de dominio [TIPOS DE ACEITE DE OLIVA]

DE-ES	
DOMINIO: [TIPOS DE ACEITE DE OLIVA] SUBDOMINIO : [ACEITE DE OLIVA VIRGEN]	
ENTRADA: Natives Olivenöl extra	
DEFINICIÓN: Natives Olivenöl extra ist die Bezeichnung für die höchste Güteklasse von Olivenöl und bedeutet wörtlich: Naturbelassenes Olivenöl von besonderer (extra) Qualität. Fuente: https://www.oelea.de/definition-natives-olivenoel#.V34S0cdrXIM [Fecha de consulta: 7.6.2016]	
CONTEXTO 1: Für den Lebensmittelbereich sind hauptsächlich die folgenden drei Güteklassen interessant: <i>Natives Olivenöl extra:</i> Einwandfreier Geschmack, bis zu ein Gramm Ölsäure pro 100.	
FUENTE: Bilz, G. J. (2001). Olivenöl. Historie, Herstellung, Zusammensetzung und Verwendung. [Fecha de consulta: 7.6.2016]	
CONTEXTO 2: <i>Natives Olivenöl extra:</i> der Median der Mängel ist 0 und der Median des Attributs <i>fruchtig</i> ist größer als 0.	
FUENTE: Fiebig, H. J., & Küchler, T. (2009). Qualität und Vermarktung von Olivenölen in der Europäischen Union. <i>Max Rubner-Institut, Abteilung für Fettforschung, Münster, Publikation auf Institutswebseite.</i>	
[ES] ENTRADA: Aceite de oliva virgen extra	
DEFINICIÓN: Aceite de oliva virgen cuya acidez libre expresada en ácido oleico es como máximo de 0,8 g por 100 g y cuyas demás características corresponden a las previstas para esta categoría. Fuente: http://www.navasdesarrijuanes/contenidos/documentos/114015-DENOMINACIONES/DEFINICIONESDELOSACEITES.pdf [Fecha de consulta: 7.6.2016]	
CONTEXTO 1: El aceite de oliva virgen extra con el que se han realizado las frituras está obtenido a partir de aceitunas de las variedades Empeltre y Arbequina.	
FUENTE: Sánchez-Gimeno, A. C., Benito, M., Vercet, A., & Oria, R. (2008). Aceite de oliva virgen extra del Somontano: evaluación de las modificaciones físico-químicas tras la fritura doméstica de patatas prefritas congeladas. <i>Grasas y aceites</i> , 59(1), 57-61.	
ANÁLISIS APLICADO A LA TRADUCCIÓN: La expresión <i>natives Olivenöl extra</i> hace referencia al prensado de la aceituna a través de procedimientos mecánicos, es decir, sin la intervención de procesos de tipo químico. De ahí, deducimos que el prensado es, en sentido figurado, natural y por ello se ha producido esta unión terminológica.	

[ES] PROPUESTA DE TRADUCCIÓN ENTRADA: Aceite de oliva extra
PROPUESTA DE TRADUCCIÓN AL ESPAÑOL CONTEXTO 1: Para la industria alimentaria, las siguientes tres clases son de interés: Aceite de oliva virgen extra: un sabor impecable, hasta un gramo de ácido oleico por cada 100.
PROPUESTA DE TRADUCCIÓN AL ESPAÑOL CONTEXTO 2: Aceite de oliva virgen extra: La mediana de los defectos es 0 y la mediana de los atributos afrutados es mayor que 0.

4. Glosario DE>ES

A partir del análisis de distintos términos siguiendo el modelo de las fichas terminológicas que hemos expuesto en los epígrafes anteriores, es posible confeccionar un glosario bilingüe alemán-español representativo relacionado con la olivicultura como el que presentamos en las páginas siguientes.

Los términos están ordenados alfabéticamente y, a su vez, acompañados por sus respectivas definiciones. Por tanto, el glosario está formado por cuatro campos: uno para el término en alemán; otro para su definición en alemán; término en español; otro para su definición en español¹⁰.

A

DE: Anbauländer
Die drei größten Anbauländer von Oliven bzw. Produzenten von Ölen sind Spanien, Italien und Griechenland. Fuente: https://www.tryfoods.de/blog/2014/05/olivenoel-glossar [Fecha de consulta: 18.6.2016]
ES: Zona de cultivo
Las tres grandes zonas de cultivo del olivo son España, Italia y Grecia. Los olivos pueden crecer en suelos pobres en nutrientes siempre que estén bien drenados. Necesitan mucho sol para producir el fruto, e inviernos moderados para que éste se desarrolle. No deberían plantarse en zonas donde la temperatura descienda por debajo de los -5°C , porque no toleran temperaturas muy bajas y el invierno y las heladas primaverales pueden dañarles seriamente. Fuente: http://www.asajasev.es/sites/default/files/EI%20cultivo%20del%20olivo.pdf [Fecha de consulta: 18.6.2016]

¹⁰ En el Anexo II de este trabajo ofrecemos un listado de términos analizados y con ello incluidos en el glosario alemán-español al que hacemos referencia aquí.

B

DE: Bitter
Bitterkeit in guten und schlechten Olivenölen. In guten Ölen schmeckt man Bittermandelnoten. In schlechten Ölen ist es eine ranzige Grundnote, die bitter ist und im Gaumen brennt. Fuente: https://www.tryfoods.de/blog/2014/05/olivenoel-glossar [Fecha de consulta: 23.6.2016]
ES: Amargo
Sensación ruda y áspera. Es característico del aceite obtenido de aceitunas verdes o en envero (color dorado que toman los frutos cuando empiezan a madurar). Fuente: http://www.aceitesdejaen.com/como_hacer_una_cata_de_aceite.asp#.V5[V48drXIM [Fecha de consulta: 23.6.2016]

C

DE: Chemische Analyse
Bei der chemischen Analyse werden mehr als zwei Dutzend Eigenschaften des Olivenöls geprüft. Die Analyse ist keine Pflicht. Produzenten bzw. Händler, die auf Qualität setzen, lassen ihre Öle aber freiwillig prüfen, um die Unversehrtheit ihrer Öle zu garantieren. Zu den geprüften Eigenschaften bzw. Parametern gehören u.a. Pestizide, Peroxide, Säuregrad. Fuente: https://www.tryfoods.de/blog/2014/05/olivenoel-glossar [Fecha de consulta: 18.6.2016]
ES: Análisis químico
Aplicación de métodos operativos específicos para el aceite de oliva que permitan la detección de aceites de semillas, aceites de semillas desesterolizadas, aceite de orujo de oliva y trazas de disolventes halogenados, entre otros. Desde 1988, los químicos del Consejo Oleícola Internacional se reúnen para llevar a cabo este tipo de análisis. Fuente: https://www.internationaloliveoil.org [Fecha de consulta: 18.6.2016]

D

DE: Dekantieren
Der Ausdruck Dekantieren bezeichnet den Prozess der Abtrennung einer oder mehrerer mehr oder minder getrennt vorliegender Phasen durch Abgießen oder Entnahme aus einem Gefäß, wobei die abgezogene Phase Dekantat genannt wird.

Fuente: http://wörterbuchdeutsch.com/de/dekantieren [Fecha de consulta: 18.6.2016]
ES: Decantación
Se produce después de que la pasta a pasado por la prensa tradicional. Se deja reposar para separar la fase acuosa del aceite de oliva. En esta fase se separa el aceite del alpechín. Fuente: http://www.sabor-artesano.com/elaboracion-tradicional-aceite.htm [Fecha de consulta: 18.6.2016]

E

DE: Erste Pressung
Viele Etiketten von extra nativen Olivenölen geben als Zeichen für Qualität an, dass das Olivenöl aus "erster Pressung" sei. Dies ist aber reines Marketing und sagt nichts über die Qualität aus, da es heutzutage nur noch eine Pressung in den Mühlen gibt. Der Begriff stammt aus der Vergangenheit, als man nicht so gute Maschinen hatte und die Oliven mehrmals (unter Wärmezufuhr) gepresst hat. Fuente: https://www.tryfoods.de/blog/2014/05/olivenoel-glossar [Fecha de consulta: 23.6.2016]
ES: Primer prensado
Consiste en prensar la pasta de las olivas, para ello se introducen capas de pasta de olivas separadas por capachos (planchas circulares de esparto entrelazado). Presionando se libera el contenido líquido que contiene la aceituna. Para el primer aceite, debe utilizarse la mola levemente suspendida puesto que si machaca los huesos, lo ensucian, y por eso el primer prensado debe hacerse exclusivamente con las pulpas. Fuente: Fernández, P. S. (2015, June). La suspensa mola de Columela y las molaie oleariae. In <i>Anales de Prehistoria y Arqueología</i> (pp. 59-75). [Fecha de consulta: 23.6.2016]

F

DE: Fettsäuren
Im Olivenöl kommen drei verschiedene Fettsäuren vor: Einfach ungesättigte Fettsäuren (ca. 77%), gesättigte Fettsäuren (ca. 14%) und mehrfach ungesättigt Fettsäuren (ca. 9%). Fuente: https://www.tryfoods.de/blog/2014/05/olivenoel-glossar [Fecha de consulta: 19.6.2016]

ES: Ácidos grasos

Los ácidos grasos son ácidos orgánicos monoenoicos, que se encuentran presentes en las grasas, raramente libres, y casi siempre esterificando al glicerol y eventualmente a otros alcoholes. Son generalmente de cadena lineal y tienen un número par de átomos de carbono. Fuente: <http://milksci.unizar.es/bioquimica/temas/lipidos/acidosgrasos.html> [Fecha de consulta: 19.6.2016]

G**DE: Gold, das flüssige**

Anfangs wurde das Öl hauptsächlich als Brennstoff verwendet. Darauf deutet noch heute der Name für minderwertiges Olivenöl (Lampantöl) hin. Erst später setzte sich aufgrund besserer Presstechniken die Verwendung des Olivenöls als Lebensmittel bei den Mittelmeervölkern durch. Zusätzlich wurde Olivenöl auch in Seifen und mit Honig gemischt als Kosmetikum benutzt. Darum Olivenöl ist sehr wertvoll. Fuente: <https://www.tryfoods.de/blog/2014/05/olivenoel-glossar> [Fecha de consulta: 20.6.2016]

ES: Oro líquido

Este producto conocido como oro líquido por su gran valor culinario y beneficioso para la salud, empieza a desarrollarse como producto turístico a partir de la creación de las denominaciones de origen (Millán et al., 2010). Citado por Torre, Morales-Fernández y Naranjo, 2012.

Fuente: Torre, G. M. V. D. L., Morales-Fernández, E. J., & Naranjo, L. M. P. (2012). Análisis del turismo gastronómico en la provincia de Córdoba. *Tourism & Management Studies*, (8), 78-87. [Fecha de consulta: 19.6.2016]

DE: Güteklasse
Die EU hat Olivenöle in neun verschiedene Güteklassen eingeteilt. Die vier wichtigsten sind „extra nativ“, „nativ“, „Oliventresteröl“ und „Olivenöl“. Fuente: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/HTML/?uri=CELEX:32002R1019&qid=1469271749110&from=ES [Fecha de consulta: 19.6.2016]
ES: Categoría
La Unión Europea establece en su Reglamento CE 1019/2002 cuatro categorías: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32002R1019&qid=1469271749110&from=ES de oliva virgen extra, aceite de oliva virgen, aceite de oliva y aceite de orujo de oliva. [Fecha de consulta: 19.6.2016]

H

DE: Herkunftsbezeichnung
Geographische Herkunftsbezeichnungen oder Herkunftsangaben sind Namen von Orten oder Landschaften oder andere Angaben, welche die Herkunft einer Ware bezeichnen. Sie geben im Geschäftsverkehr dem Käufer und Verbraucher einen Hinweis darauf, in welcher Gegend die Ware hergestellt oder verarbeitet wurde. Fuente: http://wörterbuchdeutsch.com/de/ursprungsbezeichnung [Fecha de consulta: 20.6.2016]
ES: Denominación de origen
Es un tipo de indicación geográfica aplicada a un producto agrícola o alimenticio cuya calidad o características se deben fundamental y exclusivamente al medio geográfico en el que se produce, transforma y elabora. Fuente: http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/dop/htm/informacion.aspx [Fecha de consulta: 20.6.2016]

DE: Herstellung
Für die Herstellung eines guten Öles ist eine sorgfältige Ernte, bei der die Oliven unbeschädigt vom Baum in die Mühle transportiert werden und eine modern ausgerüstete Mühle, die das Öl möglichst ohne Rückstände und bei Ausschluss von Sauerstoff aus der Olive presst. Fuente: https://www.tryfoods.de/blog/2014/05/olivenoel-glossar [Fecha de consulta: 23.6.2016]
ES: Producción
La producción de aceite de oliva consiste en la extracción del aceite del fruto por procedimientos mecánicos lo menos agresivos posible para conservar al máximo las propiedades y características del zumo de aceitunas obtenido. Fuente: http://www.esenciadeolivo.es/aceite-de-oliva/produccion/ [Fecha de consulta: 23.6.2016]

K

DE: Kaltgepresst
Extra natives Olivenöl muss kaltgepresst hergestellt werden. Es bedeutet, dass die Temperatur während des Pressens nicht höher als 27 Grad sein darf. Mühlen, die auf sehr hohe Qualität achten pressen aber deutlich kälter (bei ca. 21-22 Grad). Fuente: https://www.tryfoods.de/blog/2014/05/olivenoel-glossar [Fecha de consulta: 20.6.2016]
ES: Prensado en frío
El prensado en frío tiene relación con la temperatura a la cual se somete la masa para la extracción del aceite de oliva. Para no alterar las propiedades del zumo, es necesario hacerlo por debajo de los 27°C. Fuente: http://www.directodelolivar.com/aceite-de-oliva-de-extraccion-en-frio/ [Fecha de consulta: 20.6.2016]

L

DE: Lagerung

Olivenöl mag bei der Lagerung keine extremen Temperaturen, kein Licht und keinen Sauerstoff. Es sollte daher nicht Hitze über 15 Grad oder Kälte unter fünf Grad ausgesetzt werden und nach Möglichkeit dunkel (entweder in einer Flasche aus dunklem Glas oder einer Dose, bzw. in einem dunklen Schrank) und gut verschlossen aufbewahrt werden. Fuente: <https://www.tryfoods.de/blog/2014/05/olivenoel-glossar> [Fecha de consulta: 18.6.2016]

ES: Almacenamiento

El aceite de oliva debe almacenarse en depósitos de almacenaje de las almazaras contruidos con material impermeable e inerte, es decir, incapaz de reaccionar con el aceite. Además, tienen que ser materiales impermeables a la luz y a la humedad, no pueden absorber los olores y no deben contener materiales que aceleren el enranciamiento. Debe mantenerse a una temperatura constante en torno a 15°C. Fuente: <http://www.sabor-artesano.com/conservacion-aceite-oliva.htm> [Fecha de consulta: 18.6.2016]

DE: Lampantöl

Lampantöl ist die niedrigste Kategorie der Nativen Ole und ist für den direkten Verzehr nicht zugelassen. Es entsteht aus in Fermentation begriffenen, verdorbenen, Oliven. Auch ursprünglich gutes Öl kann durch Ranzigwerden zu Lampantöl werden. Das Öl zeichnet sich durch einen ranzigen, schlechten Geschmack und Geruch aus. Es muss vor dem Verkauf als „Olivenöl“ erst gesäubert und aufbereitet (raffiniert bzw. rektifiziert) werden. Erst danach darf es, mit einem Nativen Öl höherer Kategorie verschnitten, als „Olivenöl – bestehend aus raffiniertem und nativem Olivenöl“ auf den Markt gelangen (s. Raffiniertes Olivenöl, bzw. Gemischtes Olivenöl). Fuente: <http://www.lakonikos.de/olivenoel/olivenoelkategorien> [Fecha de consulta: 19.6.2016]

ES: Aceite de oliva lampante

Es el aceite de oliva virgen cuya acidez libre expresada en ácido oleico es superior a 3,3 gramos por 100 gramos y/o cuyas características organolépticas. Se destina a las industrias de refinado o a usos técnicos. Fuente: MADRID, A., & Y MADRID, J. (2001). Norma Comercial Internacional Aplicable a los Aceites de Oliva y Orujo de Aceituna. Madrid, España. AMV Ediciones Mundi-Prensa. [Fecha de consulta: 19.6.2016]

M**DE: Mechanisches Verfahren**

Mechanisches Verfahren bei der Olivenölherstellung bedeutet, dass das Öl nur mechanisch aus der Olive gepresst wird und nicht wie bei raffiniertem Öl durch Zusatz von Chemikalien und Hitze destilliert wird. Es ist eine Grundvoraussetzung für extra native bzw. native Olivenöle. Fuente: <https://www.tryfoods.de/blog/2014/05/olivenoel-glossar> [Fecha de consulta: 20.6.2016]

ES: Métodos mecánicos

Los métodos mecánicos para la obtención del aceite de oliva hace referencia al prensado mecánicamente de la oliva y no a través de la destilación como ocurre con el aceite refinado por la adición de productos químicos y el calor. El uso de métodos mecánicos es un requisito básico del aceite de oliva virgen extra o aceite de oliva virgen. Fuente: <http://www.aceitedeoliva.com/aceite-de-oliva/obtencion-aceite-de-oliva/> [Fecha de consulta: 20.6.2016]

N**DE: Natives Olivenöl**

Natives Olivenöl ist für den direkten Verzehr zugelassen. Das Olivenöl hat leichte Mängel, die z.B. durch die Verarbeitung mit einer altmodischen Olmühle oder durch das Verwenden nicht ganz frischer, gesunder Oliven entstehen kann. Fuente: <http://www.lakonikos.de/olivenoel/olivenoelkategorien> [Fecha de consulta: 21.6.2016]

ES: Aceite de oliva virgen

Es el aceite que se obtiene mediante sistemas mecánicos de prensado en frío exclusivamente, nunca se le aplica altas temperaturas para extraer más cantidad de aceite, por lo tanto, el aceite que se obtiene es de la primera prensada sin más sistemas para aumentar dicha producción y es el aceite más puro y con más propiedades.

Fuente <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2002:155:0027:0031:ES:PDF> [Fecha de consulta: 21.6.2016]

DE: Natives Olivenöl extra

Ole dieser Top-Kategorie gehören der höchsten Qualitätsstufe an. Sie werden auch Extra Vergine genannt (wobei dies allein offiziell keine Qualitätsbezeichnung darstellt) und sind für den direkten Verzehr zugelassen. Ein Nativ Extra Olivenöl entsteht, wenn die Oliven im optimalen Reifestadium direkt vom Baum gepflückt werden und unverletzt nach wenigen Stunden in einer modernen Olmühle weiterverarbeitet werden. Oxidation und Fermentation (auch bekannt als Ranzigwerden) werden dadurch verhindert. Fuente: http://www.lakonikos.de/section/file/162/Oliven_1-kategorien.pdf [Fecha de consulta: 21.6.2016]

ES: Aceite de oliva virgen extra

Es el aceite de más calidad y con más propiedades organolépticas, su concentración de ácido oleico o acidez es inferior y cercano al 1% lo que garantiza una buena calidad del producto frente a otros con mayores niveles de acidez. Fuente: http://www.botanical-online.com/aceite_oliva_virgen_extra.htm [Fecha de consulta: 21.6.2016]

O

DE: Ölhefe
Charakteristischer Geschmack des Bodensatzes des ungefilterten Öls. Fuente: http://www.italienischesoel.de/ol/italienischen-ol.html [Fecha de consulta: 23.6.2016]
ES: Alpechín
Líquido oscuro y fétido que sale de las aceitunas cuando están apiladas antes de la molienda, y cuando, al extraer el aceite, se las exprime con auxilio del agua hirviendo. Fuente: Real Academia Española. (2001). <i>Diccionario de la lengua española</i> (22.a ed.). Consultado en http://www.rae.es/rae.html [Fecha de consulta: 23.6.2016]

DE: Olivenanbauer
Bezieht sich auf den Olivenanbau und verwandte Industrien.
ES: Olivarero
Perteneciente o relativo al cultivo del olivo y a sus industrias derivadas. Fuente: Real Academia Española. (2001). <i>Diccionario de la lengua española</i> (22.a ed.). Consultado en http://www.rae.es/rae.html [Fecha de consulta: 21.6.2016]

DE: Olivenbaum
Der Olivenbaum, auch Echter Ölbaum genannt, ist ein mittelgroßer, im Alter oft knorriger Baum aus der Gattung der Ölbäume, die zur Familie der Ölbaumgewächse gehört. Er wird seit dem 4. Jahrtausend v. Chr. als Nutzpflanze kultiviert. Fuente: http://www.dr-neuburger.at/de/inhaltsstoffe.html?newsid=25 [Fecha de consulta: 21.6.2016]
ES: Olivo
<i>Olea europaea</i> , olivera, olivo o aceituno, es un árbol perennifolio, longevo, que puede alcanzar hasta 15 m de altura, con copa ancha y tronco grueso, retorcido y a menudo muy corto. Fuente: http://olivoslorente.com/olivos-olea-europaea/ [Fecha de consulta: 21.6.2016]

DE: Olivenernte
Die Olivenernte ist sehr kosten- und zeitintensiv für den Olivenbauern. Eine sorgfältig geplante und durchgeführte Ernte ist neben der Arbeit in der Mühle das wichtigste Kriterium, um gutes Olivenöl zu erhalten. Der Olivenbauer muss den richtigen Zeitpunkt für die Ernte finden, er muss die Oliven unverletzt vom Baum ernten und vorsichtig lagern, sodass sie unversehrt in der Mühle ankommen. Fuente: https://www.tryfoods.de/blog/2014/05/olivenoel-glossar [Fecha de consulta: 21.6.2016]
ES: Recolección de la aceituna
La recolección de la aceituna es un proceso muy duro y en el que los productores deben dedicar mucho tiempo. Hay mucho interés por la mecanización de la recolección de la aceituna. Después de un cuarto de siglo, aún no se ha podido conseguir una solución que, como en otros cultivos, permita la recolección integral de la aceituna. Fuente: Piedra, A. P., Martín, M. L. S., & Soriano, A. P. (1999). <i>Recolección de aceituna: conceptos necesarios para su mecanización</i> . [Fecha de consulta: 21.6.2016]
DE: Olivenfliege
Die Olivenfliege ist der gefürchtetste Feind des Olivenbaums. Gerade in flachen Regionen am Meer kann die Fliege zu einer großen Plage werden. Höhere, trockenere Lagen haben dagegen ein kleineres Risiko. https://www.tryfoods.de/blog/2014/05/olivenoel-glossar [Fecha de consulta: 22.6.2016]
ES: Mosca del olivo
La mosca del olivo <i>Bactrocera oleae</i> Gmel. es un díptero semejante a la mosca doméstica, aunque algo más pequeña (4-5 mm de longitud), con una mancha blanquecina característica entre tórax y abdomen. Las alas son hialinas con una mancha opaca en el extremo distal. El abdomen es de color rojizo, y en la hembra se prolonga para formar la vaina protectora del oviscapto, que es retráctil y mide casi 1 mm de longitud, por lo que es fácil distinguir los dos sexos. Fuente: https://www.uclm.es/profesorado/porrasySoriano/tfcaps1/pdf/TEMA5B.pdf [Fecha de consulta: 22.6.2016]

DE: Olivenhain				
Kleines	Wäldchen	mit	Olivenbäumen.	Fuente:
https://de.glosbe.com/de/es/Olivenhain [Fecha de consulta: 21.6.2016]				
ES: Olivar				
Sitio plantado de olivos. Fuente: Real Academia Española. (2001). <i>Diccionario de la lengua española</i> (22.a ed.). Consultado en http://www.rae.es/rae.html [Fecha de consulta: 21.6.2016]				

DE: Olivenöl
Ol dieser Kategorie ist eine Mischung aus Raffiniertem Olivenöl und einem unbestimmten Anteil Nativem Olivenöl, das für den Verzehr freigegeben ist. Gewöhnlich werden verschiedene Mischungsanalogien von Nativem und raffiniertem Olivenöl verwendet, die zu verschiedenen Typen dieser Kategorie führen. Olivenöl dieser Kategorie ist für den direkten Verzehr zugelassen. [Fecha de consulta: 22.6.2016]
ES: Aceite de oliva
Es el aceite constituido por la mezcla de aceite de oliva refinado y de aceites de oliva vírgenes aptos para el consumo en la forma en que se obtienen. Su acidez libre expresada en ácido oleico es como máximo de 1 gramo por 100 gramos. Fuente: MADRID, A., & Y MADRID, J. (2001). Norma Comercial Internacional Aplicable a los Aceites de Oliva y Orujo de Aceituna. <i>Madrid, España. AMV Ediciones Mundi-Prensa.</i> [Fecha de consulta: 22.6.2016]

DE: Olivenöl Panel
Ein Olivenöl Panel besteht aus mindestens acht Verkostern, die geschult sind, Fehler im Olivenöl feststellen zu können. In Europa gibt es ca. 75 europäischen Panels. Die Panels benutzen eine Bewertungsskala von eins bis zehn, mit der wir die positiven Attribute Frucht, Schärfe und Bitterkeit, die Standardfehler sowie die Harmonie bewerten. [Fecha de consulta: 22.6.2016]
ES: Panel de cata de aceite de oliva
Un panel de cata es un grupo de 8 a 12 personas formadas y entrenadas. Cuanto más numerosos sea el grupo mayor será su fiabilidad y capacidad de trabajo, aunque también será mayor la dificultad de mantenerlo entrenado. La formación de un panel de catadores se realiza en cuatro etapas como describe Guerrero (1996). Fuente: Romero, A., & Tous, J. (2008). Análisis sensorial de aceite virgen de oliva. <i>Percepnet</i> . [Fecha de consulta: 22.6.2016]

DE: Olivenölexporteur
Die Person oder das Unternehmen gewidmet Olivenöl zu exportieren.
ES: Exportador de aceite de oliva
Persona o empresa dedicada a comercializar aceite de oliva con otros países.

DE: Olivenölfälschungen
Es ist der Verschnitt von Olivenöl mit billigen Samenölen (Sonnenblumen-, Mais-, Erdnussöl) oder Haselnussöl. Ein weiterer beliebter Kniff zur Kostensenkung des Extravergine ist die Zumischung von raffiniertem Olivenöl. Fuente: http://www.oelkampagne.de/download/olivenoel_dossier.pdf [Fecha de consulta: 22.6.2016]
ES: Aceite de oliva adulterado
Los aceite de oliva adulterados son aquellos que se venden como si fuesen de mayor calidad pero en realidad están mezclados con otros aceites de oliva de grado inferior y, en ocasiones, incluso con otros aceites vegetales. La mezcla es químicamente adulterada para así mantener el color, el sabor y el aroma similar al que se quiere imitar. http://olivecenter.ucdavis.edu [Fecha de consulta: 22.6.2016]

DE: Olivenölimporteur
Die Person oder das Unternehmen gewidmet aus ausländische Olivenöl zu kaufen.
ES: Importador de aceite de oliva
Persona o empresa dedicada a comprar aceite de oliva del extranjero.

DE: Olivenölmarkt
Das Olivenöl ist das dritte genießbare in Deutschland verbrauchte Öl, eine erste Stellung was betrifft sein dritt Berechnungsumfang und hinsichtlich seiner in Gewichtseinheiten gemessenen Verkäufe besetzend; seine Marktquote ist innerhalb des genießbaren Öls, aktuell, (2012, letzte verfügbare Daten), von 17. 90 % in Gewichtseinheiten, gelegt hinter dem Öl des Raps und des Sonnenblumenöls (31 %). Fuente: http://www.icex.es/icex/es/navegacion-principal/todos-nuestros-servicios/informacion-de-mercados/paises/navegacion-principal/el-mercado/estudios-informes/4704601.html?idPais=DE [Fecha de consulta: 22.6.2016]
ES: Mercado del aceite de oliva
El aceite de oliva es el tercer aceite comestible más consumido en Alemania, ocupando una primera posición en lo que respecta a su volumen de facturación y tercera con respecto a sus ventas medidas en unidades de peso; su cuota de mercado dentro de los aceites comestibles es, en la actualidad, (2012, últimos datos disponibles) del 17.90% en unidades de peso, situada por detrás del aceite de colza y del aceite de girasol (31%). Fuente: http://www.icex.es/icex/es/navegacion-principal/todos-nuestros-servicios/informacion-de-mercados/paises/navegacion-principal/el-mercado/estudios-informes/4704601.html?idPais=DE [Fecha de consulta: 22.6.2016]

DE: Olivenölsektor
<p>Der Sektor umfasst Olivenbauer, Genossenschaften, Olmuhlen, Raffinerien, Mischbetriebe und Vermarktungsunternehmen. Es wird unterschieden zwischen drei großen Produktionstypen: traditionelle, oft aus uralten Bäumen bestehende Olivenhaine; stärker bewirtschaftete traditionelle Pflanzungen mit höherem Einsatz von Produktionsmitteln; intensiv bewirtschaftete, im Allgemeinen junge Pflanzungen mit verstärktem Einsatz von Maschinen und anderen Technologien (Bewässerung). Aus diesem Mix aus Alt und Modern erklären sich die in der EU vorherrschenden unterschiedlichen Betriebsgrößen, Eigentumsverhältnisse und Verarbeitungsstrukturen. Gleichmaßen existieren in jeder Anbauregion sehr unterschiedliche Produktionssysteme. Die durchschnittliche Betriebsgröße beträgt beispielsweise in Italien weniger als 1 ha, während die Betriebe in Spanien vergleichsweise größer sind (im Schnitt 6 ha). Fuente: http://ec.europa.eu/agriculture/publi/fact/oliveoil/2003_de.pdf [Fecha de consulta: 22.6.2016]</p>
ES: Sector oleícola
<p>El sector oleícola comprendería la actividad agrícola propiamente dicha de la explotación del olivar y la transformación del fruto en aceite en las almazaras, así como las envasadoras y otros operadores incluyendo los que realizan la comercialización. Fuente: http://www.infaoliva.com/documentos/documentos/Informe%20Sectorial%20Aceite%20de%20Oliva.pdf [Fecha de consulta: 22.6.2016]</p>
DE: Olivenölunternehmen
Ein Unternehmen spezialisiert auf die Vermarktung von Olivenöl gewidmet.
ES: Empresa olivarera
Empresa dedicada a la comercialización del aceite de oliva.

DE: Olivenölverbrauch
Er bezieht sich auf die Quantität des von einer Person oder von einem Land verbrauchten Olivenöls.
ES: Consumo de aceite de oliva
Hace referencia a la cantidad de aceite de oliva consumido por una persona o por un país.

DE: Olivenölvermarkten
Er bezieht sich auf den Verkauf des Olivenöls regional, national oder weltweit.
ES: Comercialización del aceite de oliva
Hace referencia a la venta de aceite de oliva regional, nacional o mundialmente.

DE: Olivensorten
Es gibt schätzungsweise 1.000 verschiedene Olivensorten in Europa. Wichtige Olivensorten für die Produktion von Olivenölen sind u.a.: Arbequina (Spanien), Coratina (Italien), Cobrançosa (Portugal), Frantoio (Italien), Leccino (Italien), Koroneiki (Griechenland – auf Kreta auch Psilieos genannt), Picual (Spanien) oder Tonda Iblea (Italien). Fuente: https://www.tryfoods.de/blog/2014/05/olivenoel-glossar [Fecha de consulta: 23.6.2016]
ES: Variedades de aceitunas
Las variedades de aceitunas son los distintos tipos que existen y se clasifican en función de su importancia y difusión en cuatro categorías: principales, secundarias, difundidas y locales. En España sólo 24 variedades son clasificadas como principales. Entre ellas podemos encontrar Picual, Cornicabra, Hojiblanca, Arbequina, Castellana, entre otras. Fuente: http://www.economiaandaluza.es/sites/default/files/capitulo%204_1.pdf [Fecha de consulta: 23.6.2016]

DE: Oliventresteröl
Dies ist die offizielle Bezeichnung für die Mischung aus raffiniertem Oliventresteröl und Nativem Olivenöl, das für den Verzehr freigegeben ist. Es gibt keine Grenze für den Grad der sensorischen Prüfung und der maximale Säuregehalt dieser Ölsorte beträgt 1,0. Die Anzahl der Peroxide ist kleiner oder gleich 15. Die Konstante K270 ist kleiner oder gleich 1,70 und die Konstante ΔK kleiner oder gleich 0,18. Fuente: http://www.lakonikos.de/olivenoel/oliventrester [Fecha de consulta: 19.6.2016]
ES: Aceite de orujo de oliva
Es el aceite obtenido por tratamiento con disolventes u otros procedimientos físicos de los orujos de oliva, con exclusión de los aceites obtenidos por procedimientos de reesterificación y de toda mezcla con aceites de otra naturaleza. Fuente: MADRID, A., & Y MADRID, J. (2001). Norma Comercial Internacional Aplicable a los Aceites de Oliva y Orujo de Aceituna. <i>Madrid, España. AMV Ediciones Mundi-Prensa.</i> [Fecha de consulta: 19.6.2016]

DE: Ölmühle
Die Olivenmühle ist das Herzstück der Olivenölherstellung. Hier wird in einem aufwendigen Prozess das Öl aus der Olive gepresst und abgefüllt. Fuente: https://www.tryfoods.de/blog/2014/05/olivenoel-glossar [Fecha de consulta: 22.6.2016]
ES: Almazara
Edificio o construcción donde se encuentran toda la maquinaria y enseres destinados a la obtención de aceite de oliva virgen. Procedente del árabe, el lugar de exprimir: es un molino de aceite. Fuente: http://www.mercacei.com/seccion/77/Diccionario-del-Sector-Oleicola/ [Fecha de consulta: 22.6.2016]

DE: Ölproben
<p>Professionelle Verkoster probieren Olivenöle pur. Dabei wird ein Glas benutzt, Das Glas einen breiten Boden hat und nach oben gewölbt ist. Idealerweise erwärmt man das Glas mit dem Öl etwas in den Händen. Beim Verkosten gibt es dann drei Phasen. Zuerst riecht man am Öl. Wichtig ist, nicht nur ein bisschen zu schnuppern, sondern richtig mit der Nase ins Glas zu gehen. Die zweite Phase ist, das Öl in einem kleinen Schluck mit viel Sauerstoff in den Mund zu schlürfen. Als Letztes wird das Olivenöl hinuntergeschluckt, wobei auf den Abgang und den Nachgeschmack des Öls geachtet wird. Fuente: https://www.tryfoods.de/blog/2014/05/olivenoel-glossar [Fecha de consulta: 19.6.2016]</p>
ES: Cata de aceite
<p>Consiste en la captar a través de los sentidos (captación organoléptica) las virtudes y defectos de un aceite (atributos positivos y negativos) para determinar su calidad y apreciar su fineza. Esta captación es llevada a cabo por el panel de cata, personas que están formadas y preparadas para esta actividad y que dedican a ello de forma profesional. Son muchos los factores que influyen en estas características organolépticas del aceite de oliva virgen extra: entra otros la variedad de olivo, la composición del suelo, la climatología de la zona, el cuidado en la recolección o hasta el tiempo que transcurre desde la recogida hasta su molturación. [Fecha de consulta: 19.6.2016]</p>

P

DE: Polyphenole
<p>Polyphenole sind sekundäre Pflanzenstoffe die meist eine bioaktive Wirkung besitzen und die von der Pflanze oft zu einem bestimmten Zweck gebildet werden. Oft handelt es sich um Farb oder Geschmacksstoffe mit antioxidativer Wirkung, welche die Pflanze beispielsweise vor Fraßfeinden schützen soll. Chemisch betrachtet sind Polyphenole Verbindungen, die mehrere OH-Gruppen (Hydroxygruppen) an einem aromatischen Ring enthalten. Fuente: https://www.oilea.de/olivenoel-analyse-polyphenole#.V9MStcdrXIM [Fecha de consulta: 18.6.2016]</p>
ES: Polifenol
<p>Grupo de pigmentos vegetales con poder antioxidante que tienen más de un grupo fenol en cada molécula. Están en frutas, verduras y hortalizas. También en el té verde, las legumbres y los germinados. Los polifenoles más estudiados son los taninos y los flavonoides. Fuente: http://www.encyclopediasalud.com/definiciones/polifenol/ [Fecha de consulta: 18.6.2016]</p>

R

DE: Raffiniertes Olivenöl
Das Öl dieser Kategorie ist das Ergebnis eines chemischen Prozesses, der Rektifizierung. Dabei wird mangelhaftes Natives Olivenöl (Lampantöl) raffiniert, d.h. chemisch gesäubert. Raffiniertes Öl ist nur gemischt mit nativem Olivenöl zum Verzehr zugelassen (s. Gemischtes Olivenöl). Fuente: http://www.lakonikos.de/olivenoel/olivenoelkategorien [Fecha de consulta: 19.6.2016]
ES: Aceite de oliva refinado
Es el aceite de oliva obtenido de los aceites de oliva vírgenes mediante técnicas de refinado que no provoquen ninguna modificación de la estructura glicerídica inicial. Su acidez libre expresada en ácido oleico es como máximo de 0,3 gramos por 100 gramos. Fuente: MADRID, A., & Y MADRID, J. (2001). Norma Comercial Internacional Aplicable a los Aceites de Oliva y Orujo de Aceituna. <i>Madrid, España. AMV Ediciones Mundi-Prensa.</i> [Fecha de consulta: 19.6.2016]

DE: Raffiniertes Oliventresteröl
Dieses Öl wird aus dem rohen Oliventresteröl durch Raffinierung gewonnen. Es ist nicht für den Verzehr freigegeben. Es gibt keinen Grad für die sensorische Prüfung. Sein maximaler Säuregehalt beträgt 0,3, die Anzahl der Peroxide ist kleiner oder gleich 5, die Konstante K270 ist kleiner oder gleich 2,0 und die Konstante ΔK kleiner oder gleich 0,20. Fuente: http://www.lakonikos.de/olivenoel/oliventrester [Fecha de consulta: 20.6.2016]
ES: Aceite de orujo de oliva refinado
Es el aceite obtenido a partir del aceite de orujo de oliva crudo por técnicas de refinado que no provoquen ninguna modificación de la estructura glicerídica inicial. Su acidez libre expresada en ácido oleico es como máximo de 0,3 gramos por 100 gramos. Fuente: MADRID, A., & Y MADRID, J. (2001). Norma Comercial Internacional Aplicable a los Aceites de Oliva y Orujo de Aceituna. <i>Madrid, España. AMV Ediciones Mundi-Prensa.</i> [Fecha de consulta: 20.6.2016]

DE: Rohes Oliventresteröl
<p>Rohes Oliventresteröl ist nicht für den Verzehr freigegeben, denn es kann nicht ohne weitere Verarbeitung konsumiert werden und muss vorher raffiniert werden.</p> <p>Sein Säuregehalt ist größer als 0,5 und es gibt keinen Grad für die sensorische Prüfung und keine Grenzwerte für die Anzahl der Peroxide oder für die Konstanten K270 und ΔK. Fuente: http://www.lakonikos.de/olivenoel/oliventrester [Fecha de consulta: 20.6.2016]</p>
ES: Aceite de orujo de oliva crudo
<p>Es el aceite que se obtiene al tratar el orujo de la aceituna. Normalmente esto se realiza con disolventes, que posteriormente se suprimen. Suele poseer una acidez de más de 2º. Este aceite no es apto para el consumo humano.</p> <p>Fuente: http://www.sabor-artesano.com/riesgos-aceite-orujo.htm [Fecha de consulta: 20.6.2016]</p>

S

DE: Säuregrad
<p>Mit dem Säuregrad misst man die freien Fettsäuren, die für den Menschen ungesund sind. Im extra nativen Olivenöl darf der Anteil max. 0,8% sein. Fuente: https://www.tryfoods.de/blog/2014/05/olivenoel-glossar [Fecha de consulta: 21.6.2016]</p>
ES: Grado de acidez
<p>Parámetro de laboratorio que mide el porcentaje de ácidos grasos libres que contiene una muestra de aceite de oliva determinada. Este parámetro se mide por grados, un uno por ciento es un grado y no guarda relación directa alguna con las características sensoriales de la muestra, es decir, no se refiere a sabores ácidos ni corresponde a gustos más o menos intensos, como erróneamente se asocia.</p> <p>Fuente: http://www.mercacei.com/seccion/77/Diccionario-del-Sector-Oleicola/ [Fecha de consulta: 21.6.2016]</p>

DE: Sensorische Analyse
Die sensorische Analyse oder sensorische Beurteilung von Produkten ist eine wissenschaftliche Disziplin auf Basis experimentellen Designs und statistischer Auswertung, die mittels einer Gruppe von Testpersonen repräsentative Ergebnisse über die Wahrnehmung und Eigenschaften eines Produktes erhebt. Fuente: http://www.dgsens.de/erklaerung-definition.html [Fecha de consulta: 20.6.2016]
ES: Análisis sensorial
El análisis sensorial es el examen de las propiedades organolépticas de un producto realizable con los sentidos humanos. Fuente: UNE (1997) Análisis sensorial. Vocabulario (ISO 5492:1992). Agencia Española de Normalización (AENOR). <i>Análisis Sensorial. Tomo I. Alimentación. Recopilación de Normas UNE</i> . España. [Fecha de consulta: 20.6.2016]

DE: Steinfrucht
Zu den Schließfrüchten zählende Fruchtform, bei der nur ein innerer Teil des Perikarps hart ist, die äußeren Teile jedoch fleischig oder faserig. Fuente: http://www.bdsoft.de/demo/index.htm?/demo/biologie/lexikon/s/steinfrucht.htm [Fecha de consulta: 21.6.2016]
ES: Drupa
Fruto de mesocarpio carnoso y endocarpio leñoso y una sola semilla (por ejemplo el melocotón y la ciruela). Fuente: http://dle.rae.es/?id=EDGNCCo [Fecha de consulta: 21.6.2016]

T

DE: Trester
Trester sind die vorwiegend festen Rückstände, die nach dem Auspressen des Saftes von Pflanzenbestandteilen übrig bleiben. Insbesondere beim Weinbau (Pressrückstände der Weintraube) werden auch die Bezeichnungen Treber (in der Mundart oft als Tröber bezeichnet) oder Lauer verwendet. Lokale Bezeichnungen sind unter anderem Träsch (Schweiz) oder Bälisch (Mosel). Fuente: Karl Bauer u. a.: <i>Weinbau</i> . 8. aktualisierte Auflage. Österreichischer Agrarverlag, Wien 2008, ISBN 978-3-7040-2284-4. [Fecha de consulta: 20.6.2016]

ES: Hollejo
Piel delgada que cubre algunas frutas y legumbres, como la uva, la habichuela, etc. Fuente: http://dle.rae.es/?id=KZe9jOc [Fecha de consulta: 20.6.2016]

Conclusiones

El análisis efectuado en este trabajo nos ha llevado a las siguientes conclusiones:

1. Como ya se había anunciado en nuestra hipótesis de partida, es necesario el conocimiento de la terminología específica del sector de la olivicultura para poder traducir adecuadamente los textos.
2. El establecimiento de dominios y subdominios léxicos puede ayudar al traductor a delimitar el campo o el subcampo dentro del cual se enmarca el término, lo que puede ayudar a encontrar la traducción correcta, si se tiene información sobre el contexto léxico al cual pertenece el término que hemos de traducir.
3. El análisis de términos puede ayudar a la confección de un glosario propio, lo que redundará en beneficio para el traductor, que dispondrá así de mayores herramientas para acometer la traducción de los textos.

Referencias bibliográficas

- Aceite de oliva, *Obtención del aceite de oliva*. [En línea] [Disponible en <http://www.aceitedeoliva.com/aceite-de-oliva/obtencion-aceite-de-oliva/>] [Último acceso: 10/6/2016]
- Aceites de Jaén, *Cómo catar el aceite de oliva*. [En línea][Disponible en http://www.aceitesdejaen.com/como_hacer_una_cata_de_aceite.asp#.V8lLvsdrXIN] [Último acceso: 20/6/2016]
- Balbuena Torezano, M^a del Carmen y Manuela Álvarez Jurado (eds.), *Lenguajes especializados y traducción: Vitivinicultura*. Córdoba. EDF, 2015.
- Bárcena, E.; Read, T. "Hacia un modelo de formalización del conocimiento léxico con fines informáticos". En *EPOS*, 15, pp. 425-434.

- Bilz, G. J. (2001). Olivenöl. Historie, Herstellung, Zusammensetzung und Verwendung.
- Blas, P., Ros, J. P., & Castillo, E. (2003). Estudio de la eficacia atractiva de diferentes sustancias y mosqueros hacia la mosca del olivo *Bactrocera oleae* Gmel. *Boletín de sanidad vegetal. Plagas*, 29(3), 405-411.
- Bolarte, I. (2015). Evaluación del efecto protector de los compuestos fenólicos característicos del aceite de oliva virgen extra en la prevención de la aterosclerosis: aplicación en un modelo de ratón ApoE deficiente.
- Calvo, M., *Bioquímica de los alimentos. Ácidos grasos*. [En línea] [Disponible en <http://milksci.unizar.es/bioquimica/temas/lipidos/acidosgrasos.html>] [Último acceso: 23/6/2016]
- Castell i Castellví, M. T. (1993). *La terminología: teoría, metodología, aplicaciones*. Editorial Empúries. (p.139)
- _____. (2004). La terminología en la traducción especializada. En *Manual de documentación y terminología para la traducción especializada* (pp. 89-126).
- Castillo Bernal, M. Pilar, *Introducción a la traducción científico-técnica (alemán-español). Lenguaje científico-técnico, géneros y fuentes documentales*. Córdoba: EDF, 2016.
- Coseriu, E. *Principios de semántica estructural*. Madrid: Gredos, 1977.
- De La, M. G. M. V., & Morales-Fernández, E. J. (2015). Denominaciones de origen protegidas (dop) y turismo gastronómico: una relación simbiótica en Andalucía. *GRAN TOUR, REVISTA DE INVESTIGACIONES TURÍSTICAS*, (6).
- Dik, S.C. *Functional Grammar*. Dordrecht: Foris, 1978.
- Directo del olivar, *Aceite de primera prensada en frío*. [En línea] [Disponible en <http://www.directodelolivar.com/aceite-de-oliva-de-extraccion-en-frio/>] [Último acceso: 13/6/2016]
- Dr. Neuburger, *Die Natur kann es: Olivenbaum- Olea Europaea L.*
- Esencia de olivo, *Aceite de oliva: producción*. [En línea] [Disponible en <http://www.esenciadeolivo.es/aceite-de-oliva/produccion/>] [Último acceso: 23/6/2016]
- Fernández, P. S. (2015). La suspensa mola de Columela y las molaes oleariae. In *Anales de Prehistoria y Arqueología* (pp. 59-75).

- Fiebig, H. J., & Küchler, T. (2009). Qualität und Vermarktung von Olivenölen in der Europäischen Union. *Max Rubner-Institut, Abteilung für Fettforschung, Münster, Publikation auf Institutswebseite.*
- Hoffmann, L. (Ed.). (1998). *Fachsprachen/Languages for Special Purposes. 1. Halbband.* Walter de Gruyter.
- International Olive Council, Glossary. [En línea] [Disponible en http://www.internationaloliveoil.org/glosario_terminos/index] [Último acceso: 20/6/2016]
- Italienischesoel, *Olivenöl.* [En línea] [Disponible en <http://www.italienischesoel.de/ol/italienischen-ol.html>] [Último acceso: 17/6/2016]
- Karl Bauer u. a.: *Weinbau.* 8. aktualisierte Auflage. Österreichischer Agrarverlag, Viena 2008, ISBN 978-3-7040-2284-4.
- Lakonikos, Olivenoelkategorien. [En línea] [Disponible en <http://www.lakonikos.de/olivenoel/olivenoelkategorien>] [Último acceso: 23/6/2016]
- Lehrberger, J. (1982). Automatic translation and the concept of sublanguage. *Sublanguage: Studies of Language in Restricted Semantic Domains, R. Kittredge and J. Lehrberger, Eds. Berlin & New York: Walter de Gruyter*, 81-106.
- MADRID, A., & Y MADRID, J. (2001). Norma Comercial Internacional Aplicable a los Aceites de Oliva y Orujo de Aceituna. *Madrid, España. AMV Ediciones Mundi-Prensa.*
- McKee, T. M., James, R., & McKee, J. R. (2009). *Bioquímica: las bases moleculares de la vida* (No. Sirsi) i9789701070215).
- Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, *Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.) Indicaciones Geográficas Protegidas (I.G.P.).* [En línea] [Disponible en <http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/dop/htm/informacion.aspx>] [Último acceso: 10/6/2016]
- Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, *Mapa de los Aceites con Denominación de Origen Protegida.* [En línea] [Disponible en http://www.magrama.gob.es/es/cartografia-y-sig/publicaciones/alimentacion/mapa_dop_aceites.aspx] [Último acceso: 15/6/2016]

- MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN (1983):
Presencia histórica del aceite de oliva, en *Las raíces del aceite de oliva. Aceites de oliva vírgenes*. Publicaciones del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Política Alimentaria, Madrid, 18-29.
- Olearum, *Glosario*. [En línea] [Disponible en <http://www.olearum.es/glosario.php>][Último acceso: 23/6/2016]
- Olivos Lorente, Olivos (*Olea Europaea*). [En línea] [Disponible en <http://olivoslolorente.com/olivosl-olea-europaea/>] [Último acceso: 14/6/2016]
- Pérez, I. S. (2006). *La terminología: definición, funciones y aplicaciones*. Liceus, Servicios de Gestión.
- Picornell Buendía, M.R. y Melero Martínez, J.M.: "Historia del cultivo del olivo y del aceite; su expresión en la Biblia", en *Ensayos*, Revista de la facultad de Educación de Albacete, N°28, 2013.
- Piedra, A. P., Martín, M. L. S., & Soriano, A. P. (1999). *Recolección de aceituna: conceptos necesarios para su mecanización*.
- Pitch, H., & Draskau, J. (1985). *Terminology: an introduction*. Guilford: Univ. Of Surrey.
- Prieto Ramos, Fernando; Orozco Jutorán, Mariana (2015). "De la ficha terminológica a la ficha traductológica: hacia una lexicografía al servicio de la traducción jurídica". *Babel* 61(1): 110-130.
- Quemada, B. (1978). *Technique et langage. Histoire des techniques*. Gille, B (ed.) Paris: Gallimard.
- Real Academia Española. (2001). *Diccionario de la lengua española* (22.a ed.). Consultado en <http://www.rae.es/rae.html>
- Reglamento (UE) n° 1019/2002: Comisión Europea, Alemania, 13 de junio del 2002.
- Reglamento (UE) n° 1151/2012: Boletín Oficial del Estado, España, 21 de noviembre del 2012.
- Romero, A., & Tous, J. (2008). Análisis sensorial de aceite virgen de oliva. *Perceptnet*.
- Rondeau, G. (1983). *Introduction à la terminologie*. Chicoutimi (Quebec): Gaëtan Morin.

- Sabor Artesano, *Diccionario cata de la cata del aceite de oliva*. [En línea] [Disponible en <http://www.sabor-artesano.com/diccionario-cata-aceite.htm>][Último acceso: 23/6/2016]
- Sager, J. C.; Dungworth, D.; McDonald. (1980). *English Special Language. Principles and practice in science and technology*. Wiesbaden: Brandstetter.
- Sánchez-Gimeno, A. C., Benito, M., Vercet, A., & Oria, R. (2008). Aceite de oliva virgen extra del Somontano: evaluación de las modificaciones físico-químicas tras la fritura doméstica de patatas prefritas congeladas. *Grasas y aceites*, 59(1), 57-61.
- Sánchez-Muniz, F. J. (2007). Aceite de oliva, clave de vida en la Cuenca Mediterránea. In *Anales de la Real Academia Nacional de Farmacia* (No. 3, pp. 653-692). Real Academia Nacional de Farmacia.
- Saussure, F., 1945. *Cours de linguistique générale*. Losada. p. 68.^[1]_[2]
- SECRETARÍA GENERAL TÉCNICA DE ALIMENTACIÓN, La alimentación en España, 2002, Dirección General de Alimentación, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2004.
- Torre, G. M. V. D. L., Morales-Fernández, E. J., & Naranjo, L. M. P. (2012). Análisis del turismo gastronómico en la provincia de Córdoba. *Tourism & Management Studies*, (8), 78-87.
- Try foods, *Olivenöl-Glossar*. [En línea] [Disponible en <https://www.tryfoods.de/blog/2014/05/olivenoel-glossar>] [Último acceso: 23/6/2016]
- Varantola, K. (1986). Special language and general language: Linguistic and didactic aspects. *Unesco Alsed-LSP Newsletter (1977-2000)*, 9(2).
- Yubero, I. D. (2014). Aceite de oliva. *Distribución y consumo*, 24(135), 52-62.

