

INTERNATIONAL
STANDARD

ISO
8088

NORME
INTERNATIONALE

First edition
Première édition
1994-10-15

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

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



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



Documents

Document Sharing Hub

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

Foreword

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

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

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

Avant-propos

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

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

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

Equipment for olive cultivation and olive oil production — Vocabulary

Oléotechnie et matériel d'oléiculture — Vocabulaire

Scope

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

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

Domaine d'application

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

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

Terms and definitions

1 Terms relating to olives

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

2 Terms relating to olive cultivation

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

Termes et définitions

1 Termes relatifs aux olives

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

2 Termes relatifs à l'oléiculture

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

Términos y definiciones

1 Términos relativos a las aceitunas

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

2 Términos relativos a la oleicultura

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

Termini e definizioni

1 Termini relativi alle olive

- 1.1 nocciolo:** Parte legnosa dell'oliva o endocarpio.
- 1.2 mandorla:** Seme contenuto nel nocciolo dell'oliva.
- 1.3 polpa:** Carne dell'oliva o mesocarpio.
- 1.4 parenchima oleifero:** Vacuoli delle cellule del mesocarpio dell'oliva nei quali trovansi 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.

3 Terms for olive oil technology

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

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

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

3.4 depletion, extraction:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3 Termes relatifs à l'oléotechnie

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

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

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

3.4 épuisement

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

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

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

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