

Titolo	La terminologia dell'olio d'oliva: analisi comparativa IT/EN/DE
Relatore	Prof.ssa Maria Teresa Zanola
Autore	Claudia Tettamanzi
Anno accademico	2015 - 2016
<p>La tesi si occupa della terminologia del settore dell'olio d'oliva. Si concentra sui concetti basilari del settore e sui termini che li designano in italiano e propone i loro equivalenti in inglese e in tedesco.</p> <p>Il lavoro è suddiviso in quattro capitoli. Il primo è di carattere introduttivo e presenta gli studi sull'argomento e le fonti utilizzate per l'acquisizione delle conoscenze di base del settore e per la costruzione del glossario. All'inizio viene illustrata l'evoluzione delle norme nazionali e comunitarie relative al settore in questione. In seguito vengono esaminati gli organi competenti in materia, le loro norme e le risorse terminologiche a disposizione.</p> <p>I due capitoli che seguono sono dedicati all'analisi terminologica di alcuni sottodomini del settore. Il secondo capitolo riguarda l'olivicoltura e i processi di produzione dell'olio d'oliva. L'autrice suddivide questo campo semantico in tre sottodomini e li analizza, illustrando graficamente le relazioni tra i loro concetti principali in diagrammi in italiano, in inglese e in tedesco. Il terzo capitolo tratta la terminologia del prodotto finito. Dopo la classificazione degli oli d'oliva riporta i termini relativi all'analisi sensoriale dell'alimento e alla fine si occupa dell'esame linguistico delle etichette.</p> <p>L'ultimo capitolo è costituito dal glossario di carattere divulgativo che riassume i termini più significativi che designano i concetti legati all'olivicoltura, alla produzione dell'olio d'oliva e all'analisi sensoriale del prodotto finito. Accanto ai termini in italiano vengono indicati i loro equivalenti in inglese e in tedesco.</p>	
<p>This study aims at investigating the terminology of olive oil sector. It is focused on the basic concepts of the sector, the terms which designate them in Italian and it proposes their equivalents in English and in German.</p> <p>The work is divided in four chapters. The first chapter introduces the studies sources used to acquire basic knowledge on the sector and to create its glossary. To start with, it sets out the development of national and community legislation relating to the sector in question. Afterwards, it examines the competent authorities in this matter, their norms and available terminological resources.</p> <p>The secondo and third chapters are devoted to the terminological analysis of some subfields of the olive oil sector. The second chapter covers the olive growing and the olive oil production process. The author divides this semantic field into three subfields and analyzes them, using diagrams with terms in Italian, English and German, which illustrate the connections among the main concepts of each subfield. The third chapter deals with the terminology of finished product. First, it presents a classification of olive oils. Next, it indicates the terms relating to the sensory analysis of olive oil and it conducts a linguistic analysis of some labels.</p> <p>The last chapter contains an informative glossary including the most significant terms which designate the concepts related to olive growing, olive oil production and sensory analysis of finished product. Apart from terms in Italian, the glossary gives also their equivalents in English and in German.</p>	